

Käyttö- ja asennusohje Kalusteuuni



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

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita	7
Ympäristönsuojelu ja vastuullisuus	14
Energiansäästövinkejä	15
Tutustuminen laitteeseen	16
Kalusteunisi	16
Ohjaustaulu	17
Uunin virran kytkeminen päälle	18
Uunin toimintatavan valitsin	18
Näyttö	18
Kiertovalitsin < >	18
Hipaisupainikkeet	18
Symbolit	19
Varusteet	20
Arvokilpi	20
Toimituksen osat	20
Erikseen ostettavat varusteet	20
Turvatoiminnot	22
PerfectClean-pinnoitetut pinnat	23
Käyttöperiaate	23
Toimintatavan valinta	23
Numerojen syöttäminen	23
Valikon kohdan valinta valintaluettelosta	23
Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa	23
Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla	24
Käyttöönotto	25
Miele@home	25
Käyttöönoton kulku	25
Uunin ensimmäinen kuumennus	26
Asetusten muuttaminen	27
Asetukset	27
Asetukset-valikon hakeminen esiin	28
Kieli 	28
Kellonaika	28
Näyttö	28
Äänenvoimakkuus	29
Yksiköt	29
Suosituslämpötilat	29
Puhaltimen jälkikäynti	29
Käyttötunnit	30
Miele@home	30
Scan & Connect -toiminnon suorittaminen	31
Etäkäyttö	31
Etäpäivitys	31

Ohjelmaversio	32
Myymälä	32
Tehdasasetukset	32
Toimintatavat	33
Käyttö	34
Uunin helppo käyttö	34
Uunin esilämmitys	34
Lämpötilan muuttaminen	34
Kypsennysajat	35
Kypsennysajan (toiminnon keston) asettaminen	35
Päättymisajan asettaminen (Valmis klo)	35
Aloitusajan asettaminen (Alkaa klo)	35
Asetettujen kestoajojen muuttaminen	35
Asetettujen kestoajojen poistaminen	36
Valmistustoiminnon lopettaminen	36
AirFry  -toimintatavan käyttö	36
Automaattiohjelmien käyttö	36
Hälytyskello	37
Hälytyskello-toiminnon käyttö	37
Varusteiden käyttö	37
Ritilän käyttö	38
Paistovuokien käyttö	38
Leivinpeltien käyttö	38
Ritilän käyttö yleispellin kanssa	38
Grillaus- ja paistopellin käyttö yleispellin kanssa	38
Paistokiven käyttö	38
Gourmet-yleispannun käyttö	38
FlexiClip-teleskooppikannattimien HFC 70-C asennus ja irrotus	39
Hyvä tietää	42
Leivonta	42
Vinkkejä leivonnaisten paistoon	42
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan	42
Vinkkejä toimintatavan valintaan	42
Lihan paistaminen	43
Neuvoja paistamiseen	43
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan	44
Vinkkejä toimintatavan valintaan	44
Grillaus	45
Vinkkejä grillaukseen	45
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan	46
Vinkkejä toimintatavan valintaan	46
Sulatus	47
Matalalämpökypsennys	47

Sisältö

Umpioiminen.....	48
Kuivaaminen.....	50
Astioiden lämmitys.....	50
Pakastetuotteet/Valmisruoat.....	51
AirFry	51
Varusteet.....	51
Neuvoja AirFrying-kypsennykseen	52
Reseptejä – AirFry.....	52
Falafelit ja jogurttidippi.....	53
Ranskanperunat ja bataattiranskalaiset.....	54
Seesami–tofu-tikut.....	55
Juustoiset uuniperunat kevätsipulin ja pekonin kera.....	56
Uuniperunat fetan, tsatsikin ja vihannessalaatin kera	57
Kesäkurpitsaranskalaiset sinihomejuustodipin ja chilikastikkeen kera	59
Hoisin-kuorrutettua grillattua maissia Cole Slaw'n kera.....	60
Kookos–seesamipaneeratut kananugetit.....	61
Kuorrutettua turskaa.....	62
Pistaasi–hunajakuorrutetut banaanit.....	63
Pastéis de Nata -kermaleivokset.....	64
Vegaaniset Pastéis de Nata -leivokset	65
Automaattiohjelmat	66
Ohjeita käyttöön.....	66
Reseptejä – Automaattiohjelmat	66
Hieno omenatorttu	67
Torttupohja.....	68
Tortun täytteitä.....	69
Tiikerikakku.....	70
Hedelmä-murupirakka.....	71
Vaaleat piparkakut	72
Pikkuleivät.....	73
Saksanpähkinämuffinit.....	74
Pizza (hiivataikinasta)	75
Pizza (rahka-öljytaikina)	76
Broileri	77
Naudanfilee (Paisti)	78
Purotaimen	79
Lohifilee	80
Kirjolohi.....	81
Peruna-juustopaistos	82
Lasagne	83

Paistotaulukot	84
Kakkutaikina.....	84
Murotaikina.....	85
Hiivataikina	86
Rahka-öljy-taikina	87
Sokerikakkutaikina	87
Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset	88
Suolaiset piirakat ja paistokset	89
Naudanliha.....	90
Vasikanliha	91
Porsaanliha	92
Lammas, riista	93
Linnut, kala.....	94
Puhdistus ja hoito	95
Epäsojivat puhdistusaineet ja -välineet	95
Varusteiden irrotus tai ottaminen ulos uunista	95
Lian irrotus uuninpuhdistusaineella	96
Etupinnan puhdistus	96
Uunitila.....	96
Uunitilan seinien, pohjan ja katon puhdistus käsin	96
Uunitilan tiivisteiden puhdistus	97
Katalyyttisellä emalilla pinnoitettu takaseinä	97
Takaseinän irrotus ja asennus	97
Uunin takaseinän puhdistus käsin.....	98
Uunin takaseinän puhdistus katalyyttisesti	98
Peltien kannattimet	99
Peltien kannattimien irrotus ja asennus	99
Peltien kannattimien puhdistus	99
FlexiClip-teleskooppikannattimet	99
FlexiClip-teleskooppikannattimien puhdistus	100
Ritilä.....	100
Ritilän puhdistus	100
Leivinpellit ja paistovuokat.....	101
PerfectClean-pinnoitettujen leivinpeltien ja paistovuokien puhdistus	101
Paistokivi.....	101
Paistokiven ja leipälapion puhdistus	102
Gourmet-yleispannu ja kansi	102
Gourmet-yleispannun puhdistus.....	102
Luukku	103
Luukun irrotus.....	103
Uuniluukun purkaminen osiin.....	104
Luukun asentaminen takaisin paikalleen	106

Sisältö

Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu	107
Näkyviin tulevat ohjeet	107
Odottamaton käyttäytyminen	108
Tulos ei tyydytä	109
Epätavallisia ääniä	110
Huolto	111
Yhteydenotto häiriötilanteissa	111
Takuu	111
Asennus	112
Sijoitusmitat	112
Sijoitus komero- tai alakaappiin.....	112
Näkymä sivulta H 24xx	113
Näkymä sivulta H 27xx, H 28xx	114
Liitännät ja ilmankierto	115
Uunin asennus	116
Sähköliitäntä.....	117
Tietoja vertailutestejä varten	118
Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia	118
Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka	119
Tekniset tiedot	120
Vaatimustenmukaisuusvakuutus.....	120
Tekijänoikeudet ja lisenssit – tiedonsiirtomoduuli.....	120

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

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

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

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

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

Määräystenmukainen käyttö

- ▶ Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja kotitalouksien kaltaisissa ympäristöissä.
- ▶ Tätä uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.
- ▶ Käytä uunia vain tavalliseen elintarvikkeiden kypsentämiseen, paistamiseen, grillaamiseen, sulattamiseen, umpiointiin ja kuivaamiseen sekä leivonnaisten paistoon. Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.
- ▶ Henkilöt, jotka eivät pysty käyttämään uunia turvallisesti fyysisten, aistillisten tai henkisten kykyjensä puutteellisuuden vuoksi tai jotka ovat kokemattomia ja tietämättömiä sen toiminnasta, eivät saa käyttää tätä laitetta ilman vastuullisen henkilön valvontaa tai opastusta. Tällaiset henkilöt saavat käyttää uunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Heidän on tunnistettava ja ymmärrettävä laitteen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- ▶ Uuni on varustettu erityisvaatimukset (esim. lämmön-, kosteuden-, kemikaalien-, kulutuksen- ja värinänkestävyys) täyttävillä erikoisvalonlähteillä. Näitä erikoisvalonlähteitä saa käyttää vain tähän nimenomaiseen tarkoitukseen. Ne eivät sovellu huonetilan valaisuun.
- ▶ Tässä uunissa on 1 energiatehokkuusluokkaan G kuuluva valonlähde.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Jos kotonasi on lapsia

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

Tekninen turvallisuus

- ▶ Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitteen asennus, huolto ja korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.
- ▶ Vaurioitunut uuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta uuni ulkoisten vaurioiden varalta. Älä koskaan ota vahingoittunutta uunia käyttöön.

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

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

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

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

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

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

► Tätä uunia ei saa käyttää muualla kuin kiinteästi paikallaan pysyvässä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).

► Sähköiskuvaara. Uunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat aiheuttaa laitteeseen toimintahäiriöitä.

Älä missään tapauksessa avaa uunin ulkovaippaa.

► Takuu raukeaa, jos uunia korjaa joku muu kuin Mielen valtuuttama huoltoliike.

► Rikkinäiset osat saa vaihtaa vain alkuperäisiin Miele-varaosiin. Vain tällaisista varaosista Miele voi taata, että ne täyttävät vaaditut turvallisuusmääräykset.

► Jos uuni toimitetaan ilman liitäntäjohtoa, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen asentaa siihen oikeanlainen liitäntäjohto.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

► Jos liitäntäjohto vahingoittuu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen erikoisjohtoon ja vaihdon saa suorittaa vain Mielen valtuuttama huoltoliike.

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

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

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

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





Asianmukainen käyttö

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

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

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

► Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Kun paistat jotain kiehuvässä öljyssä tai rasvassa, älä poistu uunin ääreltä. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Kytke uuni pois päältä ja pidä luukku kiinni, niin liekit tukehtuvat.

- ▶ Liian pitkä grillausaika voi johtaa elintarvikkeen kuivumiseen ja jopa syttymiseen. Noudata suositeltuja kestoajoja.
- ▶ Jotkut elintarvikkeet kuivuvat nopeasti ja voivat syttyä palamaan korkeissa grillauslämpötiloissa.
Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. leivän, sämpylöiden, kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Ylä-/alalämpö .
- ▶ Jos käytät ruoanvalmistuksessa alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumiin lämpövastuksiin.
- ▶ Jos hyödynnät jälkilämpöä ruokien lämpimänä pitämiseen, uunin lisääntyvä ilmankosteus ja sinne muodostuva kondensaatiovesi voivat aiheuttaa uuniin korroosiota. Myös laitteen ohjaustaulu, työtaso tai kalustekaappi voivat vahingoittua. Älä siksi kytke uunia kokonaan pois päältä, vaan valitse käytettävän toimintatavan alhaisin mahdollinen lämpötila. Kylmäilmapuhallin jatkaa tällöin automaattisesti toimintaansa.
- ▶ Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa uuniin korroosiota. Peitä siksi elintarvikkeet kannella tai vastaavalla.
- ▶ Ylikuumeneminen voi aiheuttaa uunitilan pohjaan repeämiä tai halkeamia.
Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa.
Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana valmistaessasi ruokaa tai lämmittäessäsi astioita, käytä tällöin yksinomaan toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Eco-Kiertoilma .
- ▶ Uunitilan pohja voi naarmuuntua, jos liikuttelet esineitä sitä pitkin. Jos asetat patoja, pannuja tai muita astioita uunitilan pohjalle, älä työnnä tai vedä niitä pohjaa pitkin.
- ▶ Vesihöyryn aiheuttama palovammojen vaara. Kun kylmää nestettä pääsee kaatumaan kuumille pinnoille, syntyy höyryä, joka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Lisäksi äkillinen lämpötilanmuutos voi vaurioittaa kyseisiä pintoja. Älä koskaan kaada kylmiä nesteitä suoraan kuumille pinnoille.
- ▶ On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea. Käännä elintarvike tai sekoita sitä, niin se lämpenee tasaisesti.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- ▶ Kuumuutta kestävämmät muoviastiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa uunia ja jopa syttyä palamaan. Käytä vain uuninkestäviä muoviastioita. Noudata astianvalmistajan ohjeita.
- ▶ Ilmastiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan. Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä aukinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä luukkuja turhaan auki.
- ▶ Uunin luukku kestää enintään 15 kg:n painon. Älä istu tai astu avoimen uuniluukun päälle äläkä aseta sen päälle raskaita esineitä. Huolehdi myös siitä, ettei uuniluukun ja uunitilan väliin jää mitään puristuksiin. Uuni voi vaurioitua.

Teräksiset pinnat:

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

Puhdistus ja hoito

- ▶ Sähköiskuvaara. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköjohtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- ▶ Peltien kannattimet voi irrottaa. Asenna kannattimet takaisin paikalleen oikein.
- ▶ Katalyyttisellä emalilla pinnoitetun takaseinän voi irrottaa puhdistusta varten. Asenna takaseinä asianmukaisesti takaisin paikalleen. Älä missään tapauksessa käytä uunia ilman takaseinää.
- ▶ Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan. Älä käytä luukun lasien puhdistukseen hankaavia aineita, kovia sieniä tai harjoja tai mitään teräviä metallikaapimia.
- ▶ Lämpimät ja kosteat pinnat houkuttelevat vahinkohyönteisiä (esim. torakoita). Pidä siksi uuni ja sen ympäristö puhtaana. Takuu ei kata vahinkohyönteisten aiheuttamia vaurioita.

Varusteet

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

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 käsiteltyinä tällaiset aineet voivat aiheuttaa haittaa terveydelle ja vahingoittaa ympäristöä. Älä siksi missään tapauksessa hävitä vanhaa laitettasi kuiva- tai sekajätteen mukana.




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

Energiansäästövinkejä

Yleistä

- Poista uunista ennen käyttöä aina kaikki tarpeettomat varusteet.
- Yleensä kannattaa valita alhaisin reseptissä tai taulukossa ilmoitettu lämpötila ja kokeilla ruoan kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoaajan jälkeen.
- Esilämmitä uuni vain silloin, kun reseptissä tai paistotaulukossa neuvotaan se tekemään.
- Älä avaa uuniluukkua turhaan valmistuksen aikana.
- Käytä mieluiten himmeitä, tummia paistovuokia ja astioita, joita ei ole valmistettu lämpöä heijastavista materiaaleista (emaloitu teräs, uuninkestävä lasi, pinnoitetut alumiinivaletut paistovuokat). Vaaleat materiaalit, kuten teräs ja alumiini, heijastavat lämpöä, mikä heikentää paistotulosta. Älä myöskään peitä uunitilan pohjaa tai ritilää lämpöä heijastavalla alumiinifoliolla.
- Valvo ruokien kypsymistä, niin energiaa ei kulu turhaan ylikypsentämiseen. Aseta valmistusaika tai käytä paistolämpömittaria, jos sellainen on käytettävissä.
- Monien ruokien valmistukseen voit käyttää toimintatapaa Kiertoilma Plus . Silloin voit käyttää alhaisempia lämpötiloja kuin toimintatapaa Ylä-/alalämpö  käyttäessäsi, sillä kuuma ilma jakautuu heti koko uunitilaan. Kiertoilmalla voit lisäksi kypsentää usealla kannatintasolla samanaikaisesti.
- Eco-Kiertoilma  on edistykellinen toimintatapa, joka sopii pienten määrien, kuten pakastepizzan, esipaistettujen sämpylöiden tai vaaleiden piparkakujen paistoon, sekä liharuoille ja paistamiseen. Toimintatapa säästää ener-

giaa, koska se hyödyntää lämmön optimaalisesti. Kun kypsennät yhdellä kannatintasolla, säästät 30 % energiaa perinteisiin toimintatapoihin verrattuna, ja lopputulos on yhtä hyvä. Älä avaa uuniluukkua valmistuksen aikana.

- Käytä grilliruokien valmistukseen mahdollisuuksien mukaan aina toimintatapaa Kiertoilmagrilli . Silloin voit käyttää alempia lämpötiloja kuin muissa grillaustoiminnoissa.
- Valmista useampia ruokia uunissa samaan aikaan, jos mahdollista. Aseta astiat joko vierekkäin tai eri kannatintasoille.
- Kypsennä ruoat, joita et voi valmistaa samanaikaisesti, mahdollisimman pian toistensa perään, jotta voit käyttää hyödyksesi valmiiksi lämmintä uunia.

Jälkilämmön hyödyntäminen

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

Asetusten muuttaminen

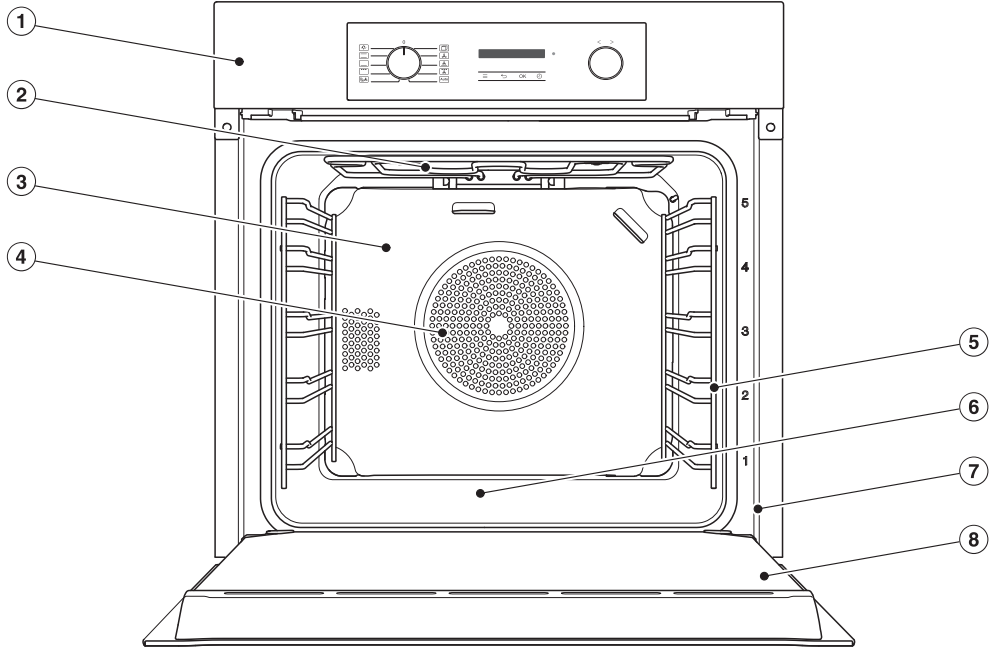
- Valitse näytön asetus Kellonaika | Näyttö | Pois päältä, kun haluat vähentää laitteen energiankulutusta.

Energiansäästötila

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

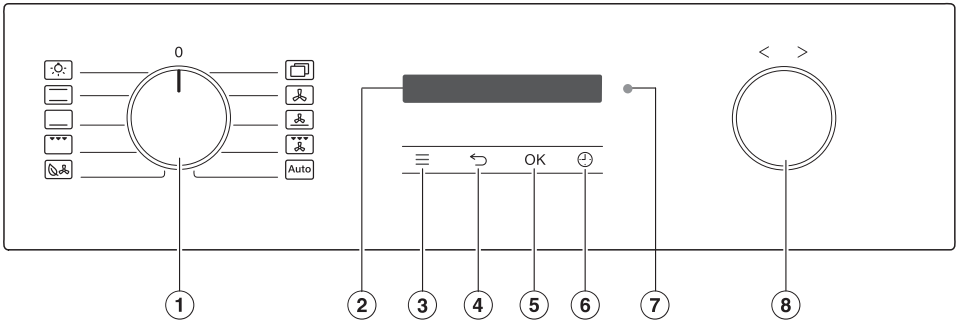
Tutustuminen laitteeseen

Kalusteunisi



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

Ohjaustaulu



- ① Uunin toimintatavan valitsin
Toimintatavan valintaan
- ② Näyttö
Näyttää kellonajan ja käyttöön liittyviä tietoja
- ③ Hipaisupainike ≡
Asetusten hakemiseen esiin
- ④ Hipaisupainike ↶
Paluu edelliseen kohtaan
- ⑤ Hipaisupainike OK
Toimintojen hakemiseen esiin ja asetusten tallennukseen
- ⑥ Hipaisupainike ↻
Hälytyskellon, kestoajan tai valmistustoiminnon aloitus- tai lopetusajan asettamiseen
- ⑦ Optinen liitântä
(vain Miele-huollon käyttöön)
- ⑧ Kiertovalitsin < >
Aikojen ja lämpötilojen asettamiseen ja valikon kohtien valintaan

Tutustuminen laitteeseen

Uunin virran kytkeminen päälle

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

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

- Kierrä toimintatavan valitsinta kerran oikealle ja takaisin.

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kosketukseen.














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

Uunin toimintatavan valitsin

Toimintatavan valitsimella voit valita toimintatavan ja kytkeä uunitilan valaisimen päälle erikseen.

Valitsinta voi kiertää sekä myötä- että vastapäivään.

Toimintatavat

-  Valaistus
-  Ylä-/alalämpö
-  Alalämpö
-  Grilli laaja
-  Eco-Kiertoilma
-  Muut ohjelmat | Booster 
-  Muut ohjelmat | AirFry 
-  Kiertoilma Plus
-  Tehopaisto
-  Kiertoilmagrilli
-  Auto Automaattiohjelmat

Näyttö

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

Kiertovalitsin < >

Voit kiertää kiertovalitsinta sekä myötä- että vastapäivään.

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



Tämän lisäksi voit käyttää kiertovalitsinta asetusten valintaluetteloiden ja automaattiohjelmien selaamiseen näytössä.





Kun haluat selata luetteloa alaspäin, kierrä valitsinta myötäpäivään >, ja kun haluat selata sitä ylöspäin, kierrä valitsinta vastapäivään <.

Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kosketukseen. Laite kuittaa jokaisen kosketuksen merkkiäänellä. Voit kytkeä painikkeään pois päältä hipaisupainikkeella ≡ | Äänenvoimakkuus | Painikkeääni.







Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet

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

Hipaisupainike	Toiminto
	Tällä hipaisupainikkeella voit hakea esiin asetukset, kun toimintatavan valitsin on asennossa O tai asennossa Valaistus  .
	Tällä hipaisupainikkeella pääset edelliseen valikkoon tai päävalikkoon sen mukaan, missä valikossa olit.
<i>OK</i>	Tällä hipaisupainikkeella voit hakea esiin toimintoja, kuten hälytyskellon, tallentaa tekemiäsi arvojen tai asetusten muutoksia tai kuitata näyttöön tulevia ilmoituksia.
	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.

Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

Symboli	Merkitys
	Tämä symboli osoittaa, että saatavilla on käyttöön liittyviä tietoja ja ohjeita. Voit kuitata tietoiikkunan hipaisupainikkeella <i>OK</i> .
	Hälytyskello
	Nykyinen asetus näkyy väkäsellä merkittynä.
	Joitakin asetuksia, kuten näytön kirkkautta tai äänenvoimakkuutta muutetaan segmenteistä koostuvan palkin avulla.
	Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä uunia päälle vahingossa.
	Etäkäyttö (tulee näkyviin vain, kun käytössä Miele@home-järjestelmä ja olet valinnut asetuksen Etäkäyttö Päällä).

Tutustuminen laitteeseen

Varusteet

Luettelon laitteista, joita tämä asiakirja koskee, löydät takasivulta.

Varusteet vaihtelevat malleittain.

Uunin mukana toimitetaan kohdassa Toimituksen osat mainitut varusteet.

Joidenkin uunien mukana toimitetaan myös muita tässä lueteltuja varusteita.

Arvokilpi

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

Arvokilvestä löydät laitteen mallitunnisteen ja sarjanumeron sekä sähköliitännätiedot (verkkojännite, taajuus ja enimmäisliitännäteho).

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

Toimituksen osat

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


Erikseen ostettavat varusteet

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

Mielen verkkokauppaan pääset skannaamalla seuraavan QR-koodin:



Peltien kannattimet

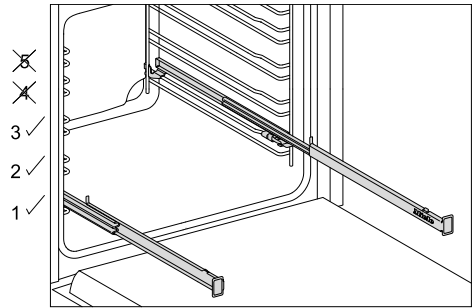
Unitilan sivuseinissä on peltejä ja muita varusteita varten kannattimet, joissa on kannatintasot  varusteiden uuniin työntämistä varten.

Kannatintasot on merkitty uunin etulevyn kehukseen.

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

Kannattimet voidaan irrottaa.

FlexiClip-teleskooppikannattimet HFC 70-C



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

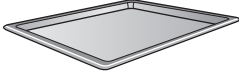
Jokainen kannatintaso koostuu kahdesta kaksirimaisesta kannattimesta.

FlexiClip-teleskooppikannattimet asennetaan kannattimien ylempien rimojen päälle.

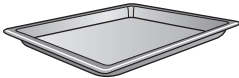
FlexiClip-teleskooppikannattimet kestävät enintään 15 kg painon.

Leivinpelti, yleispelti ja ritilä, joissa kaikissa on rajoitin

Leivinpelti HBB 71
(rajoitin keskellä):



Yleispelti HUBB 71
(rajoitin keskellä):

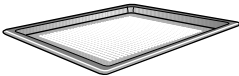


Uuniritilä HBBR 71
(rajoitin keskellä):



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

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



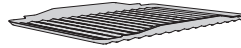
Gourmet-leivin ja AirFry-pellin hieno rei'itys mahdollistaa täydellisen kypsennyksen:

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

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

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

Grillaus- ja paistopelti HGBB 71



Grillaus- ja paistopelti asetetaan yleispellille.

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

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

Pyöreät paistovuokat HBF 27-1 ja HBFP 27-1



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

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

Paistokivi HBS 70



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

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

Tutustuminen laitteeseen

Gourmet-yleispannu HUB Yleispannun kansi HBD

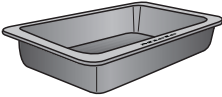
Tavallisista pannuista poiketen Mielen Gourmet-yleispannut voidaan ripustaa suoraan uunin kannattimien varaan. Ne on ritilän tavoin varustettu kannattimilta tippumiselta suojaavalla rajoittimella. Yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella.

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

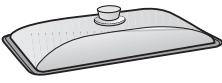
Yleispannuihin sopivia kansiä voi tilata erikseen. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

Syvyys: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

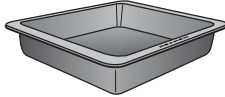


HBD 60-22

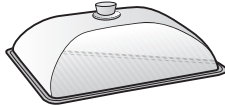


Syvyys: 35 cm

HUB 5001-XL*

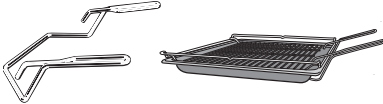


HBD 60-35



* sopii induktiokeittotasolle

Peltien otin HEG



Yleispellin, leivinpellin ja ritilän käsitteilyyn.

Katalyyttisellä emalilla pinnoitetut varusteet

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

- Sivuseinät

Sivuseinät asennetaan kannattimien taakse suojaamaan uunitilan sivuseiniä likaantumiselta.

- Takaseinä

Tilaa uusi takaseinä varaosaksi, jos uunisi takaseinän katalyyttinen emalipinta ei asiattoman käsittelyn tai voimakkaan likaantumisen vuoksi enää toimi.

Ilmoita uunin mallitunniste tilauksen yhteydessä.

Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

- Mielen mikrokuituliina
- Mielen uuninpuhdistusaine

Turvatoiminnot

Käytön estävä lukitus

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä uunia päälle vahingossa.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin käynnistyy automaattisesti aina kun kytket uunin päälle. Jäähdytyspuhallin sekoittaa uunitilan kuumaan ilmaan viileämpää huoneilmaa, jolloin ilma ehtii jäähtyä ennen kuin se pääsee ulos uuniluukun ja ohjaustaulun välistä ilmanpoistoaukosta.

Kun kypsennystoiminto päättyy, jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa, jottei uunitilaan alkaisi muodostua kosteutta, joka voisi höyrystyä uunin ohjaustaluun ja uunia ympäröiviin kalusteisiin. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua.

Turvakatkaisu

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

Uuniluukun jäähdytys

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

PerfectClean-pinnoitetut pinnat

PerfectClean-pintojen tarttumattomuusominaisuudet ovat erinomaiset ja pinnat on erittäin helppo pitää puhtaana. Tällaisia pintoja hoideetaan ja puhdistetaan lasipintojen tavoin. Tarttuneet ruokajäämät irtoavat pinnoilta helposti. Leipomisesta ja paistamisesta syntyvä lika lähtee helposti.

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

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

PerfectClean-pinnoitetut pinnat:

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

Käyttöperiaate

Toimintatavan valinta

- Kierrä toimintatavan valitsin haluamasi toimintatavan kohdalle.
- Suosituslämpötila tulee näkyviin.
- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa kiertovalitsimella < >.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Toimintatavan vaihtaminen

Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoitinnon aikana.

- Kierrä toimintatavan valitsin uuden toimintatavan kohdalle.

Asettamasi kestoajat poistuvat laitteen muistista.

Numerojen syöttäminen

Luvut, joita voit muuttaa, näkyvät vaalealla pohjalla.

- Muuta aikaa kiertämällä kiertovalitsinta < > myötä- tai vastapäivään.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin.

Valikon kohdan valinta valintaluettelosta

- Kun valitset vaihtoehdon \equiv , \oplus tai **Auto**, kyseinen valikko avautuu. Selaa valintaluetteloa kiertovalitsimella < >, kunnes haluamasi valikon kohta tulee näkyviin.
- Vahvasta valitsemalla OK.

Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

Valittuna olevan asetuksen tunnustat väkäsestä ✓.

Tutustuminen laitteeseen

- Kierrä kiertovalitsinta < > myötä- tai vastapäivään, kunnes haluamasi arvo tai asetus tulee näkyviin.
- Vahvasta valitsemalla *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla

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

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

- Kierrä kiertovalitsinta < > myötä- tai vastapäivään, kunnes haluamasi asetus tulee näkyviin.
- Vahvasta valintasi painikkeella *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

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 kypsennysoimintoa 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 sijoituspaikassa.

WiFi-yhteyden käyttövarmuus

WiFi-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™.



Käyttöönoton kulku

⚠️ 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. Näyttöön tulee teksti "Miele" ja jonkin ajan kuluttua pyyntö valita kieli.

- Noudata näyttöön tulevia vaiheita. Selaa valintaluetteloa kiertovalitsimella < >, kunnes haluamasi valikon kohta tulee näkyviin, ja vahvasta valitsimella OK.

Näkyviin tulee Käyttöönotto päättynyt.

Käyttöönotto

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Kieli  tulee näkyviin.


- Kosketa hipaisupainiketta .

Kellonaika tulee näkyviin. Käyttöönotto on nyt suoritettu.

Uunin ensimmäinen kuumennus

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

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

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

Booster  tulee näkyviin.


- Vahvista valitsemalla *OK*.

Suosituslämpötila (160 °C) tulee näyttöön.

Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

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

Uunitilan puhdistus ensimmäisen lämmityskerran jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.



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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

- Ota kaikki varusteet ulos uunista ja puhdista ne käsin.
- Puhdista uunitila puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa pinnat loppuksi 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
Näyttö	Kirkkaus ■■■■■■■■■■
Äänenvoimakkuus	Merkkiäänet Melodiat* ■■■■■■■■■■ Solo-Ton ■■■■■■■■■■ Painikeääni ■■■■■■■■■■
Yksiköt	Lämpötila °C* °F
Suosituslämpötilat	
Puhaltimen jälkikäynti	Lämpötilaohjattu* Aikaohjattu
Käyttötunnit	
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 Suosituslämpötilat

* Tehdasasetus

Asetusten muuttaminen

Asetukset-valikon hakeminen esiin

Hipaisupainikkeella ≡ voit hakea esiin valikon "Asetukset" ja muokata uunia henkilökohtaisten mieltymystesi mukaiseksi muokkaamalla sen tehdasasetuksia.

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

- Kierrä toimintatavan valitsinta kerran oikealle ja takaisin asentoon **O**.
- Kosketa hipaisupainiketta ≡.

Valittavissa olevien asetusten luettelo ilmestyy näyttöön.

- Valitse haluamasi asetus kiertovalitsimella < >.



Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

- Kun haluat poistua valikoista, kosketa taas hipaisupainiketta ≡.

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. Tämä asetus lisää laitteen energiankulutusta.
- Pois päältä
Näyttö pysyy pimeänä, mikä säästää energiaa.
- Virta pois yöaikaan
Kellonaika näkyy vain klo 5–23. Muina aikoina näyttö pysyy pimeänä. Tämä asetus lisää laitteen energiankulutusta.

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. 5 minuutin ajan.

Näyttö

Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

- 
kirkkain
- 
himmein

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

Yksiköt

Lämpötila

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

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 toimitatavoista suosituslämpötiloineen.

- Valitse haluamasi toimintatapa.
- Muuta suosituslämpötilaa.
- 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.

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

Asetusten muuttaminen

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 keittiökaluksisiin.

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

Käyttötunnit

Valitsemalla Käyttötunnit saat näkyviin uunisi kokonaiskäyttötuntimäärän.

Käytönestotoiminto

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä uunia päälle vahingossa.

Vaikka käytönesto on päällä, voit silti käyttää hälytyskellotoimintoa suoraan.

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

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

- Ota käyttöön
Tämä asetus on näkyvissä vain, kun Miele@home on pois käytöstä. WLAN-toiminto on jälkeen käytössä.
- 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 henkilötie-

dot ja ettei laitteen aiempi omistaja voi enää tarkastella tai muuttaa laitteen tietoja.

- Asenna

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

Scan & Connect -toiminnon suorittaminen

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

■ Skannaa QR-koodi.

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

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

■ Lataa Miele-sovellus ja luo käyttäjätili.

■ Skannaa QR-koodi uudelleen.

Miele-sovellus opastaa sinua yhteyden muodostamisessa.



Etäkäyttö

Kun olet asentanut mobiililaitteeseesi Miele-sovelluksen ja käytössäsi on Miele@home-järjestelmä ja olet ottanut etäkäytön käyttöön (Päällä), voit jonkin toimintavan valinnan jälkeen asettaa lämpötilan ja kestoajoja, tarkastella

uunin meneillään olevien valmistustointojen tietoja tai lopettaa valmistustoiminnon.

Verkkovalmiustilassa uuni kuluttaa enint. 2 W.

Etäpäivitys

Valikon kohta Etäpäivitys näkyy ja on valittavissa vain, kun Miele@home-käytön edellytykset täyttyvät.

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

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

Kytkeminen päälle/pois päältä

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

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

Etäpäivityksen kulku

Tietoja päivitysten sisällöstä ja laajuudesta löydät Miele-sovelluksesta.

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

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

Ellet halua asentaa päivitystä, ota etäpäivitys pois käytöstä.

Asetusten muuttaminen

Päivitys voi kestää muutaman minuutin.

Ota huomioon seuraava:

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

Ohjelmaversio

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

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

- Laiteasetukset
Kaikki muutetut asetukset palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.
- Suosituslämpötilat
Muuttamasi suosituslämpötilat palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.

Toimintatavat

Toimintatapa	Suositusarvo	Säätöalue
 Kiertoilma Plus	160 °C	30–250 °C
 Tehopaisto	170 °C	50–250 °C
 Eco-Kiertoilma	190 °C	100–250 °C
 Muut ohjelmat Booster 	160 °C	100–250 °C
 Muut ohjelmat AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Ylä-/alalämpö	180 °C	30–280 °C
 Alalämpö	190 °C	100–280 °C
 Grilli laaja	240 °C	200–300 °C
 Kiertoilmagrilli	200 °C	100–260 °C
 Auto Automaattiohjelmat		

Käyttö

Uunin helppo käyttö

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

Näyttö näyttää ensin hetken valitsemaasi toimintatapaa, minkä jälkeen näyttöön tulee sen suosituslämpötila.

- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa kiertovalitsimella < >.

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

- Vahvasta valitsemalla OK.

Uunin senhetkinen lämpötila tulee näyttöön ja lämmitysvaihe alkaa.

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

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




Uunin esilämmitys

Toimintatavalla Booster voit esilämmitellä uunin nopeasti.


Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.


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



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

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


Pikalämmitys

Valitsemalla toimintatavan Booster  voit lyhentää esilämmitysvaihetta.

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

- Valitse toimintatavan valitsimella  Muut ohjelmat.
- Vahvasta Booster  valitsemalla OK.
- Valitse lämpötila.
- Vaihda haluamaasi toimintatapaan, kun asetettu lämpötila on saavutettu.
- Laita valmistettava tuote uuniin.

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa suosituslämpötilaa pysyvästi omien käyttötottumustesi mukaisesti hipaisupainikkeella  | Suosituslämpötilat.

- Valitse haluamasi lämpötila kiertovalitsimella < >.

Voit muuttaa lämpötilaa 5 °C:n tarkkuudella.

- Vahvista valitsemalla OK.

Vinkki: Jos olet ohjelmoinut **jonkin** kestoajan, sinun on ensin poistettava "Kesto-aika"-valikosta hipaisupainikkeella ↵. Tämän jälkeen voit muuttaa lämpötilaa kiertovalitsimella < >.

Kosketa lopuksi hipaisupainiketta ☺, niin saat kestoajan taas näkyviin.

Kypsennysajat

Valmistustulos saattaa kärsiä, jos valmistettavan ruuan uuniin laittamisen ja kypsennyksen alkamisajankohdan väliin jää pitkä aikaväli. Tuoreiden elintarvikkeiden väri saattaa muuttua ja elintarvikkeet voivat jopa pilaantua. Leivonnaisten taikina voi kuivua ja kothotusaineen teho heiketä. Siirrä kypsennystoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

Kypsennysajan (toiminnon keston) asettaminen

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Aseta kypsennysaika.
- Vahvista valitsemalla OK.

Päätymisajan asettaminen (Valmis klo)

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

Aseta kellonaika, jolloin haluat kypsennystoiminnon päättyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohdasta automaattisesti pois päältä.

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Valitse Valmis klo.
- Aseta kellonaika, jolloin haluat kypsennystoiminnon päättyvän.
- Vahvista valitsemalla OK.

Aloitusaajan asettaminen (Alkaa klo)

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

Tämä toiminto näkyy valikossa vasta, kun olet asettanut Keston tai Valmis klo -ajan. Asetuksella Alkaa klo voit asettaa kellonajan, jolloin haluat kypsennystoiminnon käynnistyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti päälle.

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Valitse Alkaa klo.
- Aseta kellonaika, jolloin haluat kypsennystoiminnon alkavan.
- Vahvista valitsemalla OK.

Asetettujen kestoajkojen muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta ☺.
- Valitse haluamasi aika.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Valitse Muuta.
- Muuta asetettua aikaa.

Käyttö

- Vahvista valitsemalla OK.
- Hipaisupainikkeella ↩ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

Asetettujen kestoajojen poistaminen

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

Jos poistat Kesto-ajan, myös asettamasi Valmis klo- ja Alkaa klo -ajat poistuvat. Jos poistat Valmis klo- tai Alkaa klo -ajan, valmistustoiminto käynnistyy asettamallasi kestoajalla.

Valmistustoiminnon lopettaminen

- Kierrä toimintatavan valitsin jonkin muun toimintatavan kohdalle tai asentoon 0.

Asettamasi kestoajat poistuvat laitteen muistista. Jos kiersit toimintatavan valitsimen asentoon 0, uunin lämpövastukset ja uunivalaisin kytkeytyvät pois päältä.

AirFry -toimintatavan käyttö

- Levitä tuotteet tasaisesti ja mielellään vain ohueksi kerrokseksi Gourmet-leivin- ja AirFry-pellille tai grillaus- ja paistopellille.
- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

- Valitse toimintatavan valitsimella  Muut ohjelmat.

- Valitse kiertovalitsimella AirFry.

- Vahvista valitsemalla OK.

Suosituslämpötila tulee näkyviin.

- Muuta suosituslämpötilaa reseptin tai paistotaulukon ohjeiden mukaan..
- Varmista kypsennyksen päätyttyä, että lopputulos on riittävän rapea ja tuotteet ovat ruskistuneet tarpeeksi.

Automaattiohjelmien käyttö

Automaattiohjelmilla saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.


- Valitse Automaattiohjelmat .

Valintaluettelo tulee näkyviin.

- Valitse haluamasi automaattiohjelma.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Hälytyskello

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).


Pisin mahdollinen hälytysaika on 59:59 min.

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

- Kierrä toimintatavan valitsinta kerran oikealle ja takaisin.

Hälytyskellon asettaminen


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


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

Näyttöön tulee kehoitus Aseta 00:00 min.

- Aseta kiertovalitsimella < > ajaksi 06:20.
- Vahvasta valitsemalla OK.


Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

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

Jos käynnissä on samanaikaisesti kypsennystoiminto, jolle ei ole asetettu kestoa,  ja kuuluva hälytysaika tulevat näyttöön heti, kun uunin valittu lämpötila on saavutettu.

Jos käynnissä on samanaikaisesti kypsennystoiminto, jolle on asetettu kesto, kuuluva hälytysaika ei tule näyttöön vaan hälytyskello käy taustalla, koska valittu kypsennysaika näkyy näytössä.


Kun näytössä on jokin valikko, hälytyskello käy taustalla.

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

- Kosketa hipaisupainiketta .

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.

Varusteiden käyttö

Varusteet vaihtelevat malleittain.

Käyttö

Ritilän käyttö

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

Paistovuokien käyttö

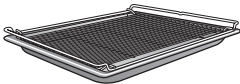
- Työnnä ritilä aina oikein päin (ei ylösalaisin) haluamasi kannatintason kannattimien rimojen väliin.
- Kun käytät paistovuokaa tai vastavaa, aseta se aina ritilän keskelle.

Leivinpeltien käyttö

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

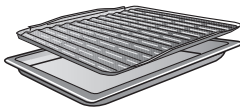
Vinkki: Kun käytät rei'itettyä Gourmet-leivin- ja AirFry-peltiä HBBL 71, kauli tai kina ensin työtasolla ja siirrä se sitten pellille.

Ritilän käyttö yleispellin kanssa




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

Grillaus- ja paistopellin käyttö yleispellin kanssa



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

Paistokiven käyttö

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

Vinkki: Lisätietoja löydät paistokiven käyttöohjeesta.

Gourmet-yleispannun käyttö

Ylikuumentaminen voi aiheuttaa vaurioita uunitilan pohjaan.

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

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

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

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

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

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

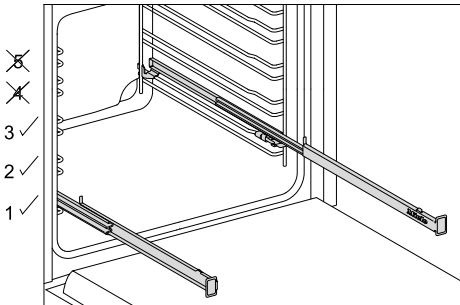
Vinkki: Lisätietoja löydät Gourmet-yleispannun käyttöohjeesta.

FlexiClip-teleskooppikannattimien HFC 70-C asennus ja irrotus

! Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.



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

Jokainen kannatintaso koostuu kahdesta kaksirimaisesta kannattimesta.

FlexiClip-teleskooppikannattimet asennetaan kannattimien ylempien rimojen päälle.

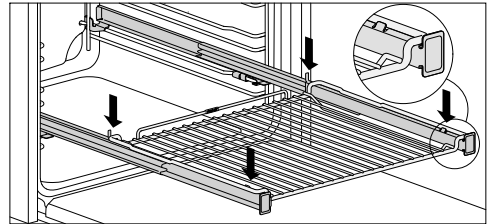
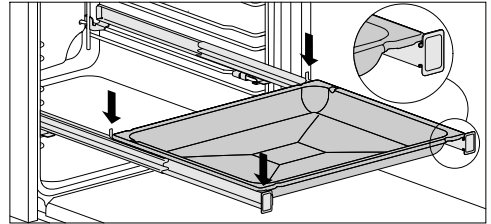
Jotta voit käyttää FlexiClip-teleskooppikannattimia kaikkien kannatintasolla 2 kypsennettäväksi tarkoitettujen ruokien valmistukseen, asenna ne kannatintasolle 1.

Koska FlexiClip-teleskooppikannattimet ripustetaan kannattimien ylemmän riman päälle, etäisyys yläpuoliseen kan-

natintasoon pienenee. Liian lähekkäin olevat varusteet heikentävät paistotulosta.

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

FlexiClip-teleskooppikannattimet kestävät enintään 15 kg painon.



Jottei varuste pääse vahingossa keikahamaan alas:

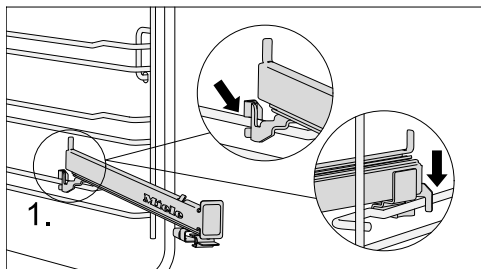
- Varmista, että varuste asettuu teleskooppikannattimien etumaisen ja takimmaisen kannatintapin väliin.
- Työnnä ritilä FlexiClip-teleskooppikannattimiin aina oikein päin (ei ylösalaisin).

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

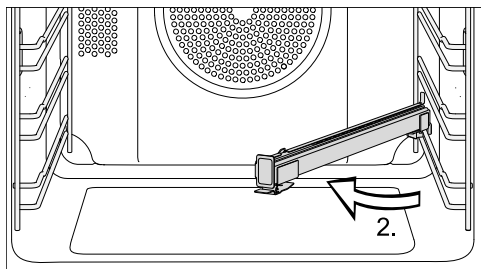
Asenna FlexiClip-teleskooppikannatin, jossa on teksti Miele, uunin **oikeaan** reunaan.

Käyttö

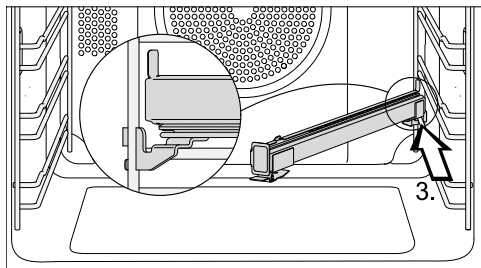
FlexiClip-teleskooppikannattimien asennus



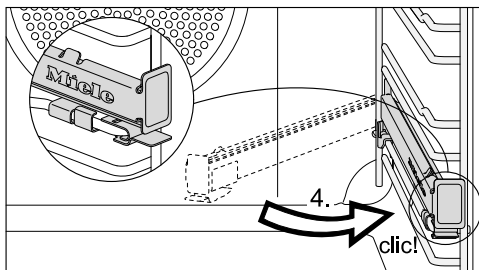
- Aseta teleskooppikannatin edestä kannattimen ylempään rimaan päälle (1.).



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



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

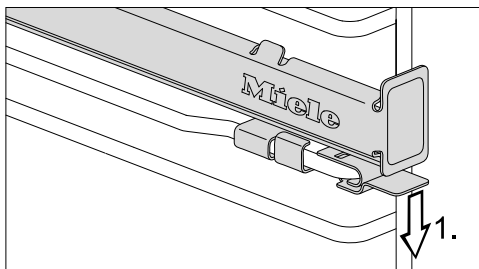


- Käännä FlexiClip-teleskooppikannatin takaisin kannattimen suuntaiseksi ja napsauta se paikalleen ylempään rimaan (4.).

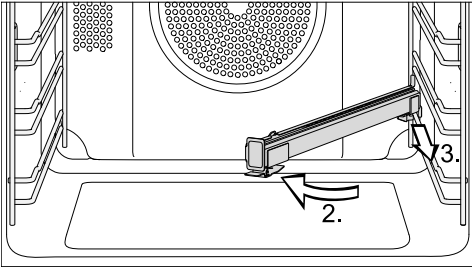
Vinkki: Jos FlexiClip-teleskooppikannattimet jäävät jumiin, vedä niitä kerran voimakkaasti ulospäin.

FlexiClip-teleskooppikannattimien irrotus

- Työnnä FlexiClip-teleskooppikannatin kokonaan sisään.



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



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

Hyvä tietää

Leivonta

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

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

Leivinpaperin käyttö

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

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

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkin- taan

Lämpötilan valinta

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

Keston valinta

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

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

Kun tikkuun ei tartu kostea taikinaa, leivonnainen on kypsä.


Vinkkejä toimintatavan valintaan

Yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen löydät samannimisistä kappaleista.

Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

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

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

Vinkkejä

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

Tehopaisto -toiminnon käyttö

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

Älä käytä tätä toimintatapaa ohuiden leivonnaisten paistoon.

- Aseta vuoissa paistettavat kakut kannatintasolle 1 tai 2.

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

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

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1 tai 2.

Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Lihan paistaminen

Neuvoja paistamiseen

- Voit käyttää paistamiseen kaikkia lämmönkestävästä materiaalista valmistettuja astioita, kuten yleispannuja, patoja, Bratentopf-pataa, lasivuokia, paistopussia tai Römertopf-pataa, yleispeltiä tai yleispellin päälle asetettua ritilää ja/tai grillaus- ja paistopeltiä (mikäli sellainen on käytettävissä).
- Uunin **esilämmitys** on yleensä tarpeen vain paistettaessa paahtopaistia ja fileetä. Yleensä esilämmitystä ei tarvita.
- Käytä lihan paistoon **kannellista valmistusastiaa**, kuten yleispannua. Liha pysyy sisältä mehukkaana. Lisäksi uunitila pysyy puhtaampana kuin ritilällä paistaessasi. Astiaan jää riittävästi paistin nestettä kastikkeen valmistamiseen.
- Jos käytät **paistopussia**, noudata pusipakkauksen ohjeita.



Hyvä tietää

- Jos käytät lihan paistamiseen **ritilää** tai **avointa valmistusastiaa**, vähärasvaisen lihan pintaan kannattaa sivellä rasvaa tai levittää pekoniiviipaleita tai silavaa.
- **Mausta** liha ja aseta se valmistusastiaan. Laita sen pinnalle voi- tai margariininokareita tai kaada pintaan öljyä tai paistorasvaa. Kun paistat isoa vähärasvaista paistia (2–3 kg) tai rasvaisia lintupaisteja, lisää astiaan n. 1/8 l vettä.
- Älä lisää paistamisen aikana liikaa nestettä. Se haittaa **lihan ruskistumista**. Liha ruskistuu paistoajan loppupuolella. Jos haluat, että paistisi ruskistuu kunnolla, voit poistaa astian kannen, kun noin puolet paistamiseen tarvittavasta ajasta on kulunut.
- Kun paisti on kypsynyt, ota se uunista, peitä kannella tai vastaavalla ja anna lämmön **tasaantua** vielä noin 10 minuuttia. Tällöin paistista valuu leikatessa pois vähemmän lihanestettä.
- Jos haluat **lintupaistillesi** rapean pinnan, sivele se laimealla suolavesiliuoksella noin 10 minuuttia ennen paistoajan loppumista.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkitintaan

- Noudata ilmoitettuja lämpötila-alueita, kannatintasoja ja aikoja. Niissä on otettu huomioon erilaiset kypsennysastiat, lihapalat ja paistotavat.

Lämpötilan valinta

- Valitse yleensä alin annettu lämpötila. Korkeimmissa lämpötiloissa liha toki ruskistuu hyvin, mutta ei kypsy.
- Kun käytät toimintatapaa Kiertoilma Plus , valitse n. 20 °C alempi lämpötila kuin käyttäessäsi toimintatapaa Ylä-/alalämpö .

- Valitse yli 3 kg painaville lihakimpaleille n. 10 °C taulukossa ilmoitettua alempi lämpötila. Paistoaika pitenee tällöin jonkin verran, mutta liha kypsyy tasaisemmin ja kuori jää ohuemmaksi.
- Kun paistat lihaa ritilällä, valitse 10 °C alempi lämpötila kuin paistaessasi kannellisessa astiassa.

Keston valinta

Jos muuta ei ole ilmoitettu, taulukossa ilmoitetut ajat koskevat tilannetta, jolloin 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.


Vinkkejä

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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen löydät samannimisistä kappaleista.

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



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

Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

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


- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

Grillaus

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

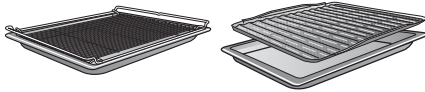
Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

Vinkkejä grillaukseen

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

Älä käytä leivinpeltiä.

Hyvä tietää



Vinkejä kypsennystaulukoiden tulkin- taan

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

Lämpötilan valinta

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

Kannatintason valinta

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

Keston valinta

- Grillaa ohuita liha- tai kalaviipaleita n. 6–8 minuuttia kummaltakin puolelta. Koska grillausaika vaihtelee tuotteen

paksuuden mukaan, saat tasaisimman tuloksen, kun grillaat samanpaksuisia tuotteita samalla kertaa.

- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun kestoajan jälkeen.
- Lihan **kypsyyssasteen voit tarkistaa** painamalla lihaa lusikalla. Näin saat selville, kuinka kypsää liha on.
- **verinen/rosé**
Jos liha on hyvin kimmoisaa, se on sisältä vielä veristä.
- **medium**
Jos liha antaa vähän periksi, se on sisältä puolikypsää.
- **kypsä**
Jos liha ei anna juuri ollenkaan periksi, se on täysin kypsä.

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

Vinkejä toimintatavan valintaan

Yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen löydät samannimisistä kappaleista.

Grilli laaja -toiminnon käyttö

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

Koko ylälämpö-/ grillivastus tulee hehkuun punaiseksi tuottamaan tarvittavaa lämpösäteilyä.


Kiertoilmagrilli -toiminnon käyttö

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

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

Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

- Valitse toimintatapa Kiertoilma Plus  ja aseta lämpötilaksi 30–50 °C.

Puhallin kierrättää ilmaa uunitilassa, jolloin pakasteet sulavat hellävaraisesti.



Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.

Noudata erityistä puhtautta kalaa, lihaa ja lintuja sulattaessasi.

Älä käytä sulatusvettä.

Kypsennä elintarvikkeet välittömästi sulatuksen jälkeen.

Vinkkejä

- Ota pakaste pois pakkauksestaan ja anna sen sulaa yleispellillä tai erillisessä kulhossa.
- Käytä lintujen sulatukseen yleispeltiä ja sen päälle ripustettua ritilää. Näin sulatettava tuote ei seiso sulamisneiteessään.
- Lihan, lintujen ja kalan ei tarvitse sulaa kokonaan ennen kypsentämistä. Riittää, kun tuotteiden pinta sulaa. Pinta on tällöin sen verran pehmentynyt, että mausteet imeytyvät siihen.

Matalalämpökypsennys

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

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

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

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

Näin liha kypsyy mureaksi ja meheväksi.

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


Hyvä tietää


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

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

Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

Käytä yleispeltiä ja sen päälle asetettua ritilää.

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

 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.


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

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

- Aseta ruskistamasi liha ritilälle.


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

Umpioiminen

 Bakterien 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.


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

Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.

Hedelmien ja kasvien esivalmistelu

Ilmoitetut ajat on laskettu 6:lle 1 litran tölkeille.

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

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



Alenna lämpötilaa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.


Hedelmien ja kurkkujen umpiointi


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

Vihannesten umpiointi


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

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

 Umpiointilämpötila ja -aika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia

 Jälkikuumennuslämpötila ja -aika

Tölkkien ottaminen uunista umpioimisen jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tölkit ovat umpioinnin jälkeen erittäin kuumia.

Käytä aina patakintaita ottaessasi tölkkejä ulos uunista.

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

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

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

Hyvä tietää


Kuivaaminen

Kuivaaminen on perinteinen hedelmien ja joidenkin vihannesten ja yrttien säilömistapa.






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

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


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

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

Kokonaisena tai puolikkaina kuivaaminen pidentää kuivausaikaa.


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

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

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

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisarointa, alenna lämpötilaa.

Kuivattujen tuotteiden ottaminen uunista

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Käytä aina patakintaita ottaessasi kuivattuja tuotteita ulos uunista.

- Anna kuivattujen hedelmien ja vihannesten jäähtyä.


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

- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin suljetuissa lasipurkeissa tai rasioissa.

Astioiden lämmitys

Käytä astioiden lämmitykseen toimintatapaa Kiertoilma Plus .

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

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



Palovamman vaara!

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

- Ota lämmenneet astiat ulos uunista.

Pakastetuotteet/Valmisruoat

Vinkejä ranskanperunoiden ja vastavien tuotteiden paistoon

Kypsennä tällaiset pakasteet toimintatavalla AirFry

Vinkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

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

Pakastetuotteiden/Valmisruokien valmistus

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

AirFry

Elintarvikkeiden hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

Paista ranskanperunat ja vastaavat vain kullankeltaiseksi, älä tummanruskeiksi.

Toimintatavalla AirFry

voit friteerata tuotteita kuumassa ilmassa. AirFrying on hellävarainen kypsennysmenetelmä ja tuotteet kypsyvät tasaisen kypsiksi ja rapeiksi.

AirFrying soveltuu siksi erityisen hyvin ranskanperunoiden, krokettien ja muiden vastaavien pakasteiden kypsennykseen.

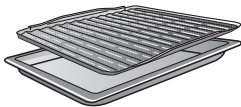
Varusteet

- Käytä rei'itettyä Gourmet-leivin- ja AirFry-peltiä, kun ranskanperunoita tai muita tuotteita, joista **ei valu mitään** Gourmet-leivin ja AirFry-pellin rei'ityksen ansiosta tuotteet ruskistuvat ja tulevat rapeiksi joka puolelta.



Hyvä tietää

- Käytä yleispellin päälle asetettua grillaus- ja paistopeltiä, (jos sellainen on käytettävissä), kun paistat broilerin-koipia tai muita tuotteita, **joista valuu nestettä tai rasvaa**. Grillaus- ja paistopelti estää lihasta paistamisen aikana valuvan nesteen palamisen, jolloin neste voidaan hyödyntää myöhemmin esim. kastikkeen valmistamiseen. Sivele grillaus- ja paistopelti öljyllä ja aseta kypsennettävä tuote pellille.



- Aseta vuoissa paistettavat ruoat ritilän keskelle.

Neuvoja AirFrying-kypsennykseen

- Älä sulata pakasteita ennen kypsennystä.
- Levitä tuotteet tasaisesti ja mielellään vain ohueksi kerrokseksi Gourmet-leivin- ja AirFry-pellille tai grillaus- ja paistopellille.
- Laita valmistettava tuote kylmään uuniin. Jos lopputulos ei mielestäsi ole riittävän rapea, kokeile esilämmittää uuni seuraavalla kerralla.
- Kypsennä vain yhdellä kannatintasolla. Jos kypsennät samanaikaisesti useammalla kannatintasolla, uunitilan kosteus nousee liikaa, jolloin tuotteista ei tule rapeita.

- Aseta valmistettava tuote yleensä kannatintasolle 2. Jos haluat tuotteiden ruskistuvan päältä enemmän, kokeile seuraavalla kerralla korkeampaa kannatintaso.
- Jos mahdollista, käännä kypsennettävät tuotteet, kuten ranskanperunat, kun puolet ajasta on kulunut. Aseta tarvittaessa hälytyskello muistuttamaan tästä.

Reseptejä – AirFry

Seuraavilta sivuilta löydät reseptejä toimintatapaa AirFry varten.

Parhaan tuloksen saat, kun noudatat resepteissä annettuja määriä ja käytät niissä mainittuja aineksia.

Falafelit ja jogurttidippi

Valmistusaika: 60 minuuttia + 12 tuntia liotukseen
4 annosta

Falafelit

250 g kuivattuja kikherneitä
2 l vettä
2 sipulia | pieneksi kuutioituna
2 valkosipulinkynttä | pienittynä
30 g persiljaa | hienonnettuna
2 rkl sitruunamehua
1 rkl oliiviöljyä
50 g Tahinia (seesamitahnaa)
1 tl jauhettua korianteria
1 tl oreganoa
½ tl Ras el Hanout -mausteseosta
1 tl juustokuminaa
1½ tl suolaa
1 vsk. pippuria
1 vsk. chiliä
60 g hienoja vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta

Jogurttidippi

500 g jogurttia, 3,5 % rasvaa
100 g tuorejuustoa
1 rkl Tahinia (seesamitahnaa)
3 rkl sitruunamehua
20 g persiljaa | hienonnettuna
1 tl suolaa
riippaus pippuria

Varusteet

Siivilä
Blenderi, jossa leikkuuterä
Sähkövatkain ja taikinakoukut
Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti, rei'itetty

Valmistus

Liota kikherneitä vedessä vähintään
12 tuntia.


Sekoita kaikki jogurttidipin ainekset hy-
vin ja laita jääkaappiin.

Valuta kikherneet siivilässä.

Laita persilja, sipulit, valkosipuli, sitruu-
namehu, öljy, tahihi ja mausteet blen-
deriin. Lisää kikherneet vähitellen. Se-
koita taikinaa välillä ruokalusikalla.

Kaada taikina kulhoon. Sekoita leivin jau-
he jauhoihin ja vaivaa ne taikinaan. Muo-
toile taikinasta 24 pyörykkää. Litistä
pyöryköitä kevyesti ja asettele ne Gour-
met-leivin- ja AirFry-pellille. Työnnä uu-
nitilaan ja paista kullanuskeiksi.

Asetukset

Toimintatapa:  | AirFry
Lämpötila: 210 °C
Kesto: 18 minuuttia
Kannatintaso: 2

Hyvä tietää

Ranskanperunat ja bataattiranskalaiset

Valmistusaika: 50 minuuttia
4 annosta

Ranskanperunat

500 g perunoita, kiinteitä | tikkuina (n. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)
500 g bataattia | tikkuina (n. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)
30 ml auringonkukkaöljyä

Dippi

150 g kreikkalaista jogurttia
150 g piimää
¼ sitruuna | mehu ja kuori
½ nippua tilliä
¼ tl kuivattua rosmariinia
¼ tl kuivattua oreganoa
½ tl kuivattua sipulia
¼ tl kuivattua valkosipulia
ripaus suolaa
ripaus pippuria

Maustesuola

2 rkl suolaa
1 tl savupaprikajauhetta
½ tl kuivattua sipulia
½ tl kuivattua valkosipulia

Varusteet

Kattila
Keittiöpyyhkeitä
Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti, rei'itetty

Valmistus

Kiehauta vesi keittotasolla Ryöppää perunatikkuja kiehuvaan vedessä 3 minuutin ajan. Äkkijäähdytä kylmällä vedellä ja taputtele kuivaksi keittiöpyyhkeellä.


Marinoi perunatikut auringonkukkaöljyllä. Levitä tikut Gourmet-leivin- ja AirFry-pellille ja paista asetusten mukaisesti. Käännä 15 minuutin kuluttua ja jatka kypsentämistä vielä 10 minuuttia.

Sekoita dippiä varten kaikki aineet yhteen, mausta suolalla ja pippurilla. Säilytä dippiä jääkaapissa tarjoiluun asti.

Sekoita mausteet maustesuolaa varten ja jätä odottamaan.

Ripottele ranskanperunoille paistamisen jälkeen reilusti mausteseosta ja tarjoile dipin kanssa.

Asetukset

Toimintatapa:  | AirFry
Lämpötila: 220 °C
Kesto: 25 minuuttia
Kannatintaso: 2

Seesami–tofu-tikut

Valmistusaika: 35 minuuttia
3 annosta

Ainekset

400 g tofua
3 rkl teriyakikastiketta
4 rkl Tahinia (seesamitahnaa)
2 rkl kasviöljyä
2 rkl agavesiirappia
1 rkl vaaleita seesaminsiemeniä
1 rkl mustia seesaminsiemeniä
1 rkl ohra- tai maissitärkkelystä
3 rkl korppujauhoja

Varusteet

Taluspaperia
Grillaus- ja paistopelti
Yleispelti

Valmistus

Leikkaa tofu 1 cm paksuiksi viipaleiksi ja painele kunnolla kuivaksi taluspaperilla. Leikkaa tofuviipaleet sitten 1 cm leveiksi ja 3 cm pitkiiksi tikuiksi. Painele tikkuja uudelleen taluspaperilla, jotta tofuun jää mahdollisimman vähän nestettä. Anna tikkujen levätä taluspaperin päällä 15 minuuttia.


Sekoita teriyakikastike, tahini, öljy ja agavesiirappi keskenään. Lisää seesaminsiemenet ja sekoita.

Laita tofutikut kulhoon ja ripottele tärkkelys niiden päälle. Ravistele kulhoa, kunnes tärkkelys on jakautunut tasaisesti tofutikkuihin. Esilämmitä uuni asetusten mukaan.


Kaada kastike kulhoon tofutikkujen päälle ja sekoita. Ripottele vielä korppujauhot päälle ja sekoita. Aseta grillaus- ja paistopelti yleispellin päälle ja asettele

tofutikut pellille niin, etteivät ne kosketa toisiaan. Laita esilämmitettyyn uuniin ja paista.

Asetukset: Esilämmitys

Toimintatapa:  | Booster
Lämpötila: 190 °C

Asetukset: Seesami–tofu-tikkujen paisto

Toimintatapa:  | AirFry
Lämpötila: 190 °C
Kesto: 7 minuuttia
Kannatintaso: 2

Hyvä tietää

Juustoiset uuniperunat kevätsipulin ja pekonin kera

Valmistusaika: 70 minuuttia
4 annosta

Perunat

4 uuniperunaa (à 200 g)
2 rkl öljyä
2 tl suolaa

Dippi

150 g hapankermaa
30 g ruohosipulia | silputtuna
riipaus suolaa
riipaus pippuria
riipaus muskottipähkinää

Täyte

100 g pekonia | kuutioituna
½ nippua kevätsipulia | ohuina renkaina
200 g voimakasaromista juustoa (esim. Gruyère, Sbrinz tai Emmental) | raasteena

Varusteet

Grillaus- ja paistopelti
Yleispelti

Valmistus

Pese ja kuivaa perunat huolellisesti. Pistele perunoita useaan kertaan haarukalla. Hiero pintaan reilusti öljyä ja suolaa. Aseta grillaus- ja paistopelti yleispellin päälle ja asettele perunat pellille ja paista kypsennysvaiheiden 1 ja 2 mukaisesti.

Valmista tällä välin dippi sekoittamalla ruohosipuli hapankermaan. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä.


Paista täytettä varten pekoni rapeaksi keskilämmöllä. Viipaloi kevätsipulit.


Ota perunat uunista kypsennysvaiheen 2 päätyttyä. Halkaiset ne varovasti ja aseta takaisin pellille leikkuupinta




ylöspäin. Ripottele juustoraaste päälle ja paista kullanuskeiksi kypsennysvaiheen 3 mukaisesti.

Tarjoile perunat kevätsipulin, pekonin ja dipin kera.

Asetukset

Kypsennysvaihe 1
Toimintatapa:  | AirFry
Lämpötila: 200 °C
Kesto: 20 minuuttia
Kannatintaso: 2

Kypsennysvaihe 2
Toimintatapa:  | AirFry
Lämpötila: 180 °C
Kesto: 30 minuuttia

Kypsennysvaihe 3
Toimintatapa:   
Lämpötila: 180 °C
Kesto: 10 minuuttia
Kannatintaso: 3

Uuniperunat fetan, tsatsikin ja vihannessalaatin kera

Valmistusaika: 70 minuuttia

4 annosta

Perunat

4 uuniperunaa (à 200 g)

2 rkl öljyä

2 tl suolaa

Tsatsiki

½ kurkku

¼ tl suolaa

200 g kreikkalaista jogurttia

1 valkosipulinkynsi | pienittynä

¼ tl suolaa

riippaus pippuria

½ sitruunaa | mehu ja kuori

Salaatti

½ kurkku | kuutioituna

3 tomaattia | kuutioituna

1 keltainen paprika | pieneksi kuutioituna

1 punainen paprika | pieneksi kuutioituna

1 punasipuli | pieneksi silputtuna

Salaatinkastike

½ tl suolaa

riippaus pippuria

½ sitruuna | vain mehu

1 tl tilliä | silputtuna

Täyte

200 g fetajuustoa | murusina

Varusteet

Grillaus- ja paistopelti

Yleispelti

Valmistus

Pese ja kuivaa perunat huolellisesti. Pisetele perunoita useaan kertaan haarukalla. Hiero pintaan reilusti öljyä ja suolaa.

Aseta grillaus- ja paistopelti yleispellin päälle ja asettele perunat pellille ja paista kypsennysvaiheiden 1 ja 2 mukaisesti.

Raasta tällä välin kurkku tsatsikia varten, mausta suolalla ja anna seistä 10 minuuttia.

Kaada kurkun neste pois. Sekoita kuivaksi puristeltu kurkku valkosipulin kanssa jogurttiin. Mausta lopuksi suolalla, pippurilla, sitruunamehulla ja sitruunankuorella.

Laita salaattia varten kasvikset kulhoon.


Valmista kastike sekoittamalla suola, pippuri, tilli, sitruunamehu ja oliiviöljy keskenään. Kaada kastike salaatille. Nosta sivuun odottamaan tarjoilua.

Ota perunat uunista 2. kypsennysvaiheen päätyttyä. Halkaiset ne varovasti ja aseta takaisin pellille leikkuupinta ylöspäin. Ripottele fetamurut päälle ja paista kullanuskeiksi kypsennysvaiheen 3 mukaisesti.

Tarjoile perunat tsatsikin ja salaatin kera.

Asetukset

Kypsennysvaihe 1


Toimintatapa:  | AirFry

Lämpötila: 200 °C

Kesto: 20 minuuttia

Kannatintaso: 2

Kypsennysvaihe 2

Toimintatapa:  | AirFry

Lämpötila: 180 °C

Kesto: 30 minuuttia

Hyvä tietää

Kypsennysvaihe 3

Toimintatapa:

Lämpötila: 180 °C

Kesto: 10 minuuttia

Kannatintaso: 3

Kesäkurpitsaranskalaiset sinihomejuustodipin ja chilikastikkeen

kerä

Valmistusaika: 55 minuuttia

2 annosta

Kasvikset

2 kesäkurpitsaa

3 munaa, koko M

0,5 dl täysmaitoa

2 rkl auringonkukkaöljyä

200 g Panko-korppujauhoja

2 tl suolaa

½ tl valkosipulijauhetta

½ tl sipulirouhetta

¼ tl mustapippuria | karkeaksi jauhettu-
na

100 g voimakasmakuista vuoristojuus-
toa | raasteena

100 g hienoja vehnä jauhoja

Sinihomejuustodippi

150 g voimakasta sinihomejuustoa

2 rkl majoneesia

80 g jogurtia, 3,5 % rasvaa

riippaus suolaa

riippaus pippuria

¼ tl savupaprikajauhetta

Tarjoiluun

1 tl Sriracha-kastiketta

Varusteet

Grillaus- ja paistopelti

Sauvasekoitin

Yleispelti

Valmistus

Katkaise kesäkurpitsa ja leikkaa kumpi-
kin puolikas 8 tasakokoiseen lohkoksi.

Sekoita laakeassa astiassa munat, maito
ja öljy hyvin.

Sekoita toisessa astiassa panko-jauhot,
mausteet ja juustoraaste. Kaada vehnä-
jauho kolmanteen astiaan. Paneroi sit-

ten kesäkurpitsalohkot.


Kierittele kesäkurpitsalohkot ensin veh-
näjauhossa ja sen jälkeen munaseok-
sessa. Pyörittele niitä lopuksi panko-
seoksessa niin, että seosta tarttuu joka
puolelle. Jos haluat erityisen rapean pa-
neeraus, pyörittele lohkot vielä toi-
seen kertaan munaseoksessa ja sen jäl-
keen panko-seoksessa.

Aseta grillaus- ja paistopelti yleispellin
päälle ja asettele kesäkurpitsat vierek-
kain pellille ja paista asetusten mukai-
sesti. Käännä 15 minuutin kuluttua ja
jatka paistamista vielä 10 minuuttia.

Soseuta dipin aineksia sauvasekoitti-
mella noin 1 minuutin ajan. Liian pitkä
soseutus voi saada Dipin heroittumaan.
Säilytä dippiä jääkaapissa tarjoiluun asti.

Ripottele kesäkurpitsaranskalaisten
päälle shiracha-kastiketta ja tarjoile di-
pin kera.

Asetukset

Toimintatapa:  | AirFry

Lämpötila: 205 °C

Kesto: 25 minuuttia

Kannattintaso: 2

Hyvä tietää

Hoisin-kuorrutettua grillattua maissia Cole Slaw'n kera

Valmistusaika: 40 minuuttia
4 annosta

Salaatinkastike

100 g majoneesia
1 rkl omenaviinietikkaa
1 rkl sinappia
½ tl sokeria
riippaus suolaa
riippaus pippuria

Salaatti

¼ keräkaalia | ohuina suikaleina
¼ punakaalia | ohuina suikaleina
2 porkkanaa | ohuina suikaleina

Hoisin-kuorrutettu maissi

4 esikypsytettyä maissintätkää | neljään osaan lohkottuna
50 g hoisinkastiketta
50 g majoneesia

Tarjoiluun

2 rkl vaaleita seesaminsiemeniä

Varusteet

Grillaus- ja paistopelti
Yleispelti

Valmistus


Sekoita kastiketta varten majoneesi, omenaviinietikka, sinappi ja sokeri keskenään. Mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita salaattia varten keräkaali-, punakaali- ja porkkanasuikaleet kulhossa. Kaada kastike salaatille ja sekoita. Nosta sivuun odottamaan tarjoilua.

Aseta grillaus- ja paistopelti yleispellin päälle ja asettele maissilohkot pellille ja paista asetusten mukaisesti.

Sekoita kuorrutetta varten hoisinkastike ja majoneesi keskenään. Sivele maissit 15 minuutin paiston jälkeen hoisinseoksella ja jatka kypsentämistä vielä 10 minuuttia.

Ripottele maissilohkoille seesaminsiemeniä maun mukaan. Tarjoile Cole Slaw'n kanssa.

Asetus

Toimintatapa:  | AirFry
Lämpötila: 210 °C
Kesto: 25 minuuttia
Kannatintaso: 2

Kookos–seesamipaneeratut kananugetit

Valmistusaika: 25 minuuttia
2 annosta

Paneeraukseen

100 g korppujauhoja
50 g vaaleita seesaminsiemeniä
50 g kookoshiutaleita
2 tl suolaa
1 tl savupaprikajauhetta
1 tl valkosipulijauhetta
1 tl sipulijauhetta
100 g hienoja vehnä jauhoja
3 munaa, koko M
1 rkl kasviöljyä
3 rkl täysmaitoa

Kananugetit

2 käyttövalmista broilerinfilettä | sormenpaksuisina suikaleina

Tarjoiluun

2 tl makeaa chilikastiketta

Varusteet

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


Valmistus

Sekoita paneerausta varten korppujauhot, seesamin siemenet, kookoshiutaleet, suola sekä jauhettu paprika, sipuli ja valkosipuli kulhossa. Kaada vehnä jauho toiseen astiaan. Sekoita kolmannessa astiassa munat, öljy ja maito hyvin.

Paneroi sitten kanasuikaleet. Kierittele kanasuikaleet ensin vehnä jauhossa ja sen jälkeen munaseoksessa. Pyörittele niitä lopuksi korppujauhe- mausteseoksessa niin, että seosta tarttuu joka puolelle. Levitä paneroidut nugetit Gourmet-leivin- ja AirFry-pellille ja paista asetusten mukaisesti. Käännä 10 minuutin kuluttua.

Tarjoile valmiit kananugetit makean chilikastikkeen kanssa.

Asetus

Toimintatapa:  | AirFry

Lämpötila: 210 °C

Kesto: 15 minuuttia

Kannatintaso: 2

Hyvä tietää

Kuorrutettua turskaa

Valmistusaika: 70 minuuttia
4 annosta

Kuorrutettu turska

60 g voita | pehmeää
1 rkl sinappia
50 g kuivattuja tomaatteja, öljyssä
½ nippua lehtipersiljaa
½ nippua ruohosipulia
1 tl sitruunatimjamia
60 g Panko-korppujauhoja
4 käyttövalmista turskafilettä (à 150 g)
muutama ripaus suolaa

Paprika–perunasalaatti

2 punaista paprikaa | suurina paloina
2 keltaista paprikaa | suurina paloina
200 g kiinteitä perunoita | ohuina lohkoina
1 punasipuli | ohuina lohkoina
1 valkosipulinkynsi | murskattuna
1 rkl oliiviöljyä
½ tl suolaa
¼ tl savupaprikajauhetta

Salaatinkastike

0,3 dl balsamiviinietikkaa
1 rkl sinappia
2 rkl hunajaa
riippaus suolaa
riippaus pippuria
0,6 dl oliiviöljyä

Tarjoiluun

125 g rucolaa | huuhdeltuna

Varusteet

Sauvasekoitin
Grillaus- ja paistopelti
Yleispelti
Kierrekantinen lasipurkki

Valmistus


Soseuta voi, sinappi, kuivatut tomaatit, persilja, sitruunatimjami ja ruohosipuli kuorrutetta varten. Lisää panko-korppujauhot ja mausta suolalla. Taputtele kalafileet kuivaksi ja mausta suolalla. Muotoile kuorrutuksesta 4 ohutta kalafileiden muotoista levyä ja aseta ne fileiden päälle. Aseta grillaus- ja paistopelti yleispellin päälle. Nosta kalafileet grillaus- ja paistopellin vasempaan reunaan.

Laita paprikat, perunalohkot, sipulit ja valkosipuli kulhoon, ripottele öljyä päälle ja mausta. Levitä kasvikset sitten grillaus- ja paistopellin oikeaan reunaan. Laita uuniin ja paista turska ja kasvikset asetusten mukaisesti.

Sekoita kastiketta varten balsamiviinietikka, sinappi, hunaja, suola ja pippuri lasipurkissa. Kaada oliiviöljy sekaan, sulje kansi ja ravistele voimakkaasti n. 1 minuutin ajan.

Sekoita rucola ennen tarjoilua lämpimien kasvien joukkoon ja marinoi salaatti kastikkeella. Tarjoile kala salaattipediillä.

Asetukset

Toimintatapa:  | AirFry
Lämpötila: 210 °C
Kesto: 20 minuuttia
Kannatintaso: 2

Pistaasi–hunajakuorrutetut banaanit

Valmistusaika: 25 minuuttia

4 annosta

Ainekset

50 g kuorittuja pistaasipähkinöitä

riippaus suolaa

4 banaania

2 rkl metsähunajaa

Varusteet

Paistinpannu

Grillaus- ja paistopelti


Yleispelti

Valmistus

Rouhi pistaasipähkinät karkeaksi rouheeksi ja paahda kevyesti paistinpannulla. Lisää suola. Ota pannu pois keittotasolta ja anna jäähtyä vähän.

Aseta grillaus- ja paistopelti yleispellin päälle. Halkaise banaanit kuorineen pituussuunnassa ja asettele ne grillaus- ja paistopellille leikkauspinta ylöspäin. Sekoita hunaja pistaasirouheen kanssa. Jaa hunaja–pistaasiseos banaanien päälle. Laita uuniin ja kypsennä.

Asetukset

Toimintatapa:  | AirFry

Lämpötila: 200 °C

Kesto: 8 minuuttia

Kannatintaso: 2

Hyvä tietää

Pastéis de Nata -kermaleivokset

Valmistusaika: 60 minuuttia
12 annosta

Leivokset

2 munaa, koko M
37 g keitettävää vaniljavanukasjauhetta
2,0 dl täysmaitoa
2,5 dl kermaa
70 g sokeria
riipaus suolaa
n. 275 g lehtitaikinaa

Pinnalle

1 tl tomusokeria
1 vsk. kanelia

Vuoan voiteluun

1 tl voita

Varusteet

Siivilä
Muffinipelti 12 muffinille
Vispilä
Kaulin
Ritilä

Valmistus

Riko munien rakenne ja siivilöi ne siivilän läpi. Sekoita 5 rkl maitoa vanukasjauheen ja munien kanssa sileäksi seokseksi. Sekoita loppu maito, kerma, sokeri ja suola keskenään ja kiehauta. Nosta kattila keittotasolta ja lisää vanukasmassa joukkoon koko ajan sekoittaen. Sekoita hyvin ja anna kiehua hetki. Kaada vanukas kulhoon, peitä kelmulla ja aseta jääkaappiin.


Voitele muffinipelti. Kauli lehtitaikina ja ota siitä muotilla 12 pyöreää halkaisijaltaan 10 cm taikinakiekkoa. Asettele taikinakiekot muffinipellin syvennyksiin ja

painele ne paikoilleen niin, ettei pohjaan jää kuplia ja ettei taikina nouse syvennysten reunojen yli.

Jaa vanukasmassa 12 leivokseen. Laita muffinipelti ritilälle uuniin. Paista, kunnes vanukasmassaan ilmestyy ruskeita laikkuja.

Sekoita tomusokeri ja kaneli keskenään ja ripottele seos vielä lämpimien leivosten päälle. Irrota leivokset vuoasta lämpiminä ja anna jäähtyä ritilällä.

Asetukset

Toimintatapa:  | AirFry
Lämpötila: 200 °C
Kesto: 18 minuuttia
Kannatintaso: 2

Vegaaniset Pastéis de Nata -leivokset

Valmistusaika: 60 minuuttia

12 annosta

Leivokset

5 dl kaurajuomaa
40 g perunajauhoja
40 g sokeria
1 vaniljatanko
n. 275 g lehtitaikinaa
¼ tl jauhettua kanelia

Tarjoiluun

¼ tl jauhettua kanelia

Varusteet

Muffinipelti 12 muffinille
Vispilä
Kattila
Kaulin
Ritilä


Valmistus


Sekoita 4 rkl kaurajuomaa perunatärkkelyksen kanssa ja laita sivuun. Kiehauta loppu kaurajuoma sokerin, vaniljatangon sisuksen ja tangon kanssa. Sekoita äsken valmistamasi kaurajuoma-perunajauhoseos kiehuvaan kaurajuomaan. Anna sakeutuneen vanukkaan kiehua n. 1 minuutti koko ajan sekoittaen, kaada valmis vanukas kulhoon, peitä kelmulla ja anna jäähtyä.

Kääri lehtitaikina tiiviiksi rullaksi, leikkaa rulla 12 kiekoksi ja laita jääkaappiin. Ota jääkaapista yksi taikinakiekkokerrallaan ja kauli se halkaisijaltaan n. 10 cm kiekoksi. Asettele taikinakiekkokierro muffinipellin syvennykseen ja painele se paikalleen niin, ettei pohjaan jää kuplia ja ettei taikina nouse syvennyksien reunojen yli. Käsittele muut 11 taikinakiekkokierro samalla tavalla.

Täytä leivokset vanukkaalla enintään ¾ täyteen. Laita muffinipelti ritilälle uuniin ja paista leivokset välittömästi asetus-ten mukaisesti. Muutama ruskea laikku antaa Pastéis de Natas -leivoksille niiden tyypillisen maun. Sirottele ennen tarjoilua kanelia leivosten päälle.

Asetukset

Kypsennysvaihe 1
Toimintatapa:  | AirFry
Lämpötila: 210 °C
Kesto: 25 minuuttia
Kannatintaso: 2

Kypsennysvaihe 2
Toimintatapa:  | AirFry
Lämpötila: 245 °C
Kesto: 10 minuuttia
Kannatintaso: 2

Automaattiohjelmat

Ohjeita käyttöön

- Käytä laitteen mukana toimitettuja reseptejä suuntaa-antavana apuna valmisttaessasi ruokaa automaattiohjelmilla. Parhaan tuloksen saat, kun noudatat resepteissä annettuja määriä ja käytät niissä mainittuja aineksia.
- Jos olet äskettäin käyttänyt uunia, anna sen jäähtyä huoneenlämpötilaan ennen automaattiohjelman käynnistämistä.
- Joissakin automaattiohjelmissa uunin on annettava esilämmitä ennen valmistettavan tuotteen laittamista uuniin. Näyttöön tulee vastaava ilmoitusteksti.

Reseptejä – Automaattiohjelmat

Seuraavilta sivuilta löydät automaattiohjelmien reseptit.

Parhaan tuloksen saat, kun noudatat resepteissä annettuja määriä ja käytät niissä mainittuja aineksia.

Jotta voit käyttää oikeaa kannatintasoa, irrota FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C ennen automaattiohjelman käynnistämistä.

Hieno omenatorrttu

Valmistusaika: 95 minuuttia
12 palaa

Täyte

500 g hapahkoja omenoita
2 rkl sitruunamehua

Taikina

150 g voita | pehmeää
150 g sokeria
2 tl vaniljasokeria
3 munaa, koko M
150 g vehnä jauhoja
½ tl leivinjauhetta

Vuoan voiteluun

1 tl voita

Pinnalle

1 rkl tomusokeria

Varusteet

Ritilä
Irtopohjavuoka, Ø 26 cm
Siivilä, hieno

Valmistus

Kuori ja lohko omenat neljään osaan.
Leikkaa pyöreälle puolelle omenaa noin
1 cm välein viiltoja, sekoita sitruuname-
huun ja laita lohkot sivuun.

Voitele irtopohjavuoka.

Vaahdota voita, sokeria ja vaniljasokeria
noin 2 minuutin ajan. Lisää munat yksi-
tellen ja sekoita jokaista ½ minuutin
ajan.

Sekoita jauhot ja leivinjauhe ja lisää mui-
hin aineisiin.


Levitä taikina tasaisesti irtopohjavuo-
kaan. Upota omenalohkot kaareva puoli
ylöspäin kevyesti taikinaan.

Laita irtopohjavuoka ritilälle uuniin ja
paista kakku kullanuskeaksi.


Anna vetäytyä vuossa 10 minuuttia. Ir-
rota vuoan reuna ja anna tortun jäähtyä
ritilällä. Koristele tomusokerilla

Asetus

Automaattiohjelma

 | Hieno omenakakku
Ohjelman kesto: 55 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa: 
Lämpötila: 165–175 °C
Esilämmitys: ei
Kesto: 45–55 minuuttia
Kannatintaso: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-
C: 2

Vinkki

Tomusokerin sijaan voit päällystää kakun
myös vähän lämmitetyllä, sileäksi sekoit-
tetulla aprikoosihillolla.

Hyvä tietää

Torttupohja

Valmistusaika: 75 minuuttia
12 palaa

Taikina

4 munaa, koko M
4 rkl vettä | kiehuva
175 g sokeria
200 g vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta

Vuoan voiteluun

1 tl voita

Varusteet

Ritilä
Siivilä, hieno
Irtopohjavuoka, Ø 26 cm
Leivinpaperia

Valmistus

Errottele keltuaiset ja valkuaiset. Vaahdota valkuaiset ja vesi kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri hitaasti sirotellen. Sekoita keltuaiset ja lisää vaahtoon.

Laita ritilä uuniin. Käynnistä automaattiohjelma tai esilämmitä uuni.

Sekoita jauhot ja leivinjauhe, siivilöi munaseokseen ja sekoita varovasti.

Voitele irtopohjavuoan pohja ja vuoraa leivinpaperilla. Kaada taikina irtopohjavuokaan ja levitä tasaiseksi.


Laita kakkupohja uunin ja paista kullankeltaiseksi.

Anna jäähtyä irtopohjavuoassa 10 min ajan. Irrota vuoasta ja anna jäähtyä ritilällä. Leikkaa kakkupohja vaakasuunnassa kahdesti, niin että saat 3 kakkulevyä.


Levitä esivalmisteltu täyte.

Asetus

Automaattiohjelma

 | Torttupohja
Ohjelman kesto: 36 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa: 
Lämpötila: 160–170 C
Esilämmitys: kyllä
Kesto: 30–40 minuuttia
Kannatintaso: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Vinkki

Suklaakakkua saat, kun lisäät jauho-seokseen 2–3 tl kaakaota.

Tortun täytteitä

Valmistusaika: 30 minuuttia

Rahka-kermatäyte

500 g rahkaa, 20 % rasvaa kuiva-aineesta
100 g sokeria
1,0 dl täysmaitoa
2 tl vaniljasokeria
1 sitruuna | vain mehu
6 valkoista liivatelehteä
5 dl kermaa

Pinnalle

1 rkl tomusokeria

Cappuccino-täyte

100 g tummaa suklaata
5 dl kermaa
6 valkoista liivatelehteä
0,8 dl espressoa
0,80 dl kahvilikööriä
3 tl vaniljasokeria
1 rkl kaakaota

Pinnalle

1 rkl kaakaota

Varusteet

kakkulautanen
Siivilä, hieno

Rahka-kermatäytteen valmistus

Sekoita rahkaan sokeri, maito, vaniljasokeri ja sitruunamehu. Liota liivatelehdet kylmässä vedessä pehmeäksi, purista kuivaksi ja liuota mikrossa tai keittotasolla pienellä teholla.

Lisää liivateeseen hieman rahkaa ja sekoita.

Lisää seos loppuun rahkaan, sekoita ja laita kylmään. Vaahdota kerma ja sekoita rahkaan.

Laita ensimmäinen kakkulevy kakkulautaselle, levitä rahkaseosta päälle, laita toinen kakkulevy ja levitä taas rahkaseosta päälle. Laita kolmas kakkulevy päällimmäiseksi.

Jäähdytä kakku hyvin. Sirottele ennen tarjoilua tomusokeria päälle.

Cappuccino-täytteen valmistus

Sulata suklaa Cappuccino-täytettä varten. Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi ja laita pieni määrä vahtoa sivuun ylemmän pohjan sivelyä varten. Liota liivatelehdet kylmässä vedessä pehmeäksi, purista kuivaksi ja liuota mikrossa tai keittotasolla pienellä teholla ja anna hie-man jäähtyä.

Sekoita puolet espressosta ja kahvilikööristä liivateeseen ja lisää kermavaahtoon.

Puolita kahvi-kerma-seos. Lisää toiseen puoleen vaniljasokeri, toiseen puoleen puolet suklaasta ja kaakaosta.

Laita ensimmäinen kakkulevy kakkulautaselle, kostuta hieman kahviliköörillä ja espressolla ja levitä tumma kermavaahto päälle. Laita toinen kakkulevy päälle, kostuta hieman lopulla nesteellä ja levitä vaalea kermavaahto päälle. Laita kolmas kakkulevy päälle, sivele lopulla kermavaahdolla ja koristele kaakaojauheella.

Vinkki

Hedelmäisen version rahka-kerma-täytteestä saat lisäämällä täytteeseen hieman raastettua sitruunankuorta ja 300 g valutettuja mandariinin tai aprikoosin lohkoja.

Hyvä tietää

Tiikerikakku

Valmistusaika: 80 minuuttia
18 palaa

Taikina

250 g voita | pehmeää
200 g sokeria
2 tl vaniljasokeria
4 munaa, koko M
2 dl hapankermaa
400 g vehnä jauhoja
3 tl leivinjauhetta
riippaus suolaa
3 rkl kaakaota

Vuoan voiteluun

1 tl voita

Varusteet

Rengasvuoka, Ø 26 cm
Ritilä

Valmistus

Vaahdota voi, sokeri ja vaniljasokeri. Lisää munat yksitellen aina ½ minuuttia sekoittaen. Lisää smetana. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola ja lisää taikinaan.

Voitele rengasvuoka ja kaada puolet taikinasta vuokaan.

Sekoita toiseen puoleen taikinaa kaakaonjauhe. Kaada tumma taikina vaalean taikinan päälle. Vedä haarukalla spiraalimuotoisia kuvioita taikinakerrosten läpi.

Laita rengasvuoka ritilälle uuniin ja paisuta kakku kullanuskeaksi.

Anna vetäytyä vuoassa 10 minuuttia. Irrota vuoasta ja anna jäähtyä ritilällä.


Asetus

Automaattiohjelma

 | Tiikerikakku

Ohjelman kesto: 55 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa: 

Lämpötila: 150–160 C

Esilämmitys: ei

Kesto: 50–60 minuuttia

Kannatintaso: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Hedelmä-murupiirakka

Valmistusaika: 150 minuuttia
20 palaa

Taikina

42 g tuorehiivaa
1,5 dl täysmaitoa | kädenlämpöistä
450 g vehnä jauhoja
50 g sokeria
90 g voita | pehmeää
1 muna, koko M

Täyte

1,25 kg omenia

Muruseos

240 g vehnä jauhoja
150 g sokeria
3 tl vaniljasokeria
1 tl kanelia
150 g voita | pehmeää

Varusteet

Leivinpelti tai yleispelti

Valmistus

Liuta hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää jauhot, sokeri, voi ja muna ja vaivaa sileäksi taikinaksi.

Muotoile taikinasta pallo, laita se kuluhoon, peitä kostealla pyyhkeellä ja laita kulho uuniin. Kohota Kohotusvaiheen 1 asetusten mukaan.

Kuori omenat, poista siemenkoti ja leikkaa lohkoiksi.

Vaivaa taikinaa kevyesti ja kauli leivinpellille tai yleispellille. Jaa omenat tasaisesti taikinan päälle. Sekoita jauhot, sokeri, vaniljasokeri ja kaneli ja vaivaa voin kanssa muruiksi. Ripottele murut omenoiden päälle.

Laita kakku uuniin ja anna kohota Kohotusvaihe 2 -asetusten mukaan.

Paista kullanuskeaksi.

Asetus

Hiivataikinan kohotus

Kohotusvaihe 1

Toimintatapa:

Lämpötila: 30 °C

Kohotusaika: 30–45 minuuttia

Kohotusvaihe 2

Toimintatapa:

Lämpötila: 30 °C

Kohotusaika: 30 minuuttia

Kakun paistaminen

Automaattiohjelma

| Hedelmämurupiirakka

Ohjelman kesto: 44 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa:

Lämpötila: 180–190 °C

Esilämmitys: ei

Kesto: 40–50 minuuttia

Kannatintaso: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Vinkki

Voit käyttää omenoiden sijaan myös 1 kg kivettömiä luumuja tai kirsikoita.

Hyvä tietää

Vaaleat piparkakut

Valmistusaika: 135 minuuttia
70 kpl (2 pellillistä)

Ainekset

250 g vehnä jauhoja
½ tl leivinjauhetta
80 g sokeria
2 tl vaniljasokeria
1 pll rommiaromia
3 rkl vettä
120 g voita | pehmeää

Varusteet

Kaulin
Piparkakkumuotteja
2 leivinpeltiä tai uunipannua

Valmistus


Sekoita jauhot, leivinjauhe, sokeri ja vaniljasokeri. Sekoita muiden aineiden kanssa nopeasti sileäksi taikinaksi ja laita kylmään vähintään 60 minuutin ajaksi.

Kauli taikina noin 3 mm paksuiseksi, ota muotilla pipareita ja laita pellille.

Laita piparit uuniin ja paista.

Asetus

Automaattiohjelma

 | Vaaleat piparkakut |

1 leivinpelti / 2 leivinpeltiä

Ohjelman kesto, 1 pelti: 25 minuuttia

Ohjelman kesto, 2 peltiä: 26 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa: 

Lämpötila: 140–150 °C

Esilämmitys: ei

Kesto: 25–35 minuuttia

Kannatintaso, 1 pelti:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Kannatintaso, 2 peltiä:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Vinkki

Ainekset laskettu 2 pellilliselle. Jos teet 1 pellillisen, puolita määrät.

Pikkuleivät

Valmistusaika: 50 minuuttia
50 kpl (2 pellillistä)

Ainekset

160 g voita | pehmeää
50 g ruskeaa sokeria
50 g tomusokeria
2 tl vaniljasokeria
riipaus suolaa
200 g vehnä jauhoja
1 muna, koko M | vain valkuainen

Varusteet

Pursotinpussi
Tähtitylla, 9 mm
2 leivinpeltiä tai uunipannua

Valmistus


Sekoita voi pehmeäksi. Lisää sokeri, to-
musokeri, vaniljasokeri ja suola. Sekoita
pehmeäksi taikinaksi. Lisää jauhot ja lo-
puksi valkuainen.

Laita taikina pursotinpussiin ja pursota
noin 5–6 cm pituisia raitoja leivinpellille
ja uunipannulle.

Laita pursotetut pikkuleivät uuniin ja
paista kullankeltaisiksi.

Asetus

Automaattiohjelma


 | Pikkuleipä | 1 leivinpelti / 2 leivin-
peltiä

Ohjelman kesto, 1 pelti: 24 minuuttia


Ohjelman kesto, 2 peltiä: 31 minuuttia

Manuaalisesti

1 pellillinen

Toimintatapa: 
Lämpötila: 150–160 °C
Esilämmitys: ei
Kesto: 20–30 minuuttia
Kannatintaso: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-
C: 2

2 pellillistä

Toimintatapa: 
Lämpötila: 140–150 °C
Esilämmitys: ei
Kesto: 25–35 minuuttia
Kannatintaso: +HFC 70-C: 1+3 |
-HFC 70-C: 1+3

Vinkki

Ainekset laskettu 2 pellilliselle. Jos teet
1 pellillisen, puolita määrät.

Hyvä tietää

Saksanpähkinämuffinit

Valmistusaika: 95 minuuttia
12 kpl

Ainekset

80 g rusinoita
0,4 dl rommia
120 g voita | pehmeää
120 g sokeria
2 tl vaniljasokeria
2 munaa, koko M
140 g vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
120 g saksanpähkinöitä | karkeana rouheena

Varusteet

12 muffinin muffinipelti à Ø 5 cm
Paperisia muffinivuokia, Ø 5 cm
Ritilä

Valmistus

Liota rusinoita rommissa n. 30 minuuttia.


Sekoita voi pehmeäksi. Lisää sokeri, vaniljasokeri ja munat. Sekoita jauhot ja leivinjauhe ja lisää taikinaan. Lisää saksanpähkinät. Lisää viimeiseksi rusinat ja rommi.

Vuoraa muffinipelti paperisilla muffinivuoilla. Jaa taikina kahden ruokalusikan avulla tasaisesti vuokiin.


Laita muffinipelti ritilälle uuniin ja paista kullanuskeaksi.

Asetus

Automaattiohjelma

 | Saksanpähkinämuffinit
Ohjelman kesto: 37 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa: 
Lämpötila: 150–160 °C
Esilämmitys: ei
Kesto: 30–40 minuuttia
Kannatintaso: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pizza (hiivataikinasta)

Valmistusaika: 90 minuuttia
4 annosta

Taikina

30 g tuorehiivaa
1,70 dl vettä | kädenlämpöistä
300 g vehnäjauhoja
1 tl sokeria
1 tl suolaa
½ tl hienonnettua timjamia
1 tl hienonnettua oreganoa
1 rkl öljyä

Täyte

2 sipulia
1 valkosipulinkynsi
400 g säilyketomaatteja, kaltattuja, paloina
2 rkl tomaattipyrettä
1 tl sokeria
1 tl hienonnettua oreganoa
1 laakerinlehti
1 tl suolaa
mustapippuria
125 g mozzarellajuustoa
125 g goudajuustoa raasteena

Paistamiseen

1 rkl oliiviöljyä

Varusteet

Leivinpelti tai yleispelti

Valmistus

Liuota hiiva veteen sekoittamalla. Lisää jauhot, sokeri, suola, timjami, oregano ja öljy ja vaivaa 6–7 minuutin ajan tasaiseksi taikinaksi.

Muotoile taikinasta pallo, laita se kulhoon kostean pyyhkeen alle. Anna kohota huoneenlämmössä 20 minuuttia.

Kuutioi täytettä varten sipulit ja valkosipuli pieniksi kuutioiksi. Kuumenna öljy pannulla. Kuullota sipuli ja valkosipuli. Lisää tomaatit, tomaattipyree, sokeri, oregano, laakerinlehti ja suola.

Anna kiehua pienellä teholla noin 5 minuuttia.

Poista laakerinlehti, mausta suolalla ja pippurilla. Viipaloi mozzarellajuusto.

Kauli taikina leivinpellille tai yleispellille. Anna kohota huoneenlämmössä 10 minuuttia.

Käynnistä automaattiohjelma tai esilämmitä uuni.

Levitä kastike taikinan päälle. Jätä reunoille n. 1 cm tilaa. Levitä mozzarellaviipaleet ja ripottele raastettu goudajuusto pinnalle.

Laita pizza uuniin ja paista.

Asetus

Automaattiohjelma

 | Pizza | Hiivataikina

Ohjelman kesto: 32 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa: 

Lämpötila: 200–210 °C

Esilämmitys: kyllä

Kesto: 20–30 minuuttia

Kannatintaso: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Vinkki

Vaihtoehtoisesti voit käyttää täytteenä kinkkua, salamia, herkkusieniä, sipulia tai tonnikalaa.

Hyvä tietää

Pizza (rahka-öljytaikina)

Valmistusaika: 60 minuuttia
4 annosta

Taikina

120 g rahkaa, 20 % rasvaa kuiva-aineesta
4 rkl täysmaitoa
4 rkl öljyä
2 munaa, koko M | vain keltaiset
1 tl suolaa
1½ tl leivinjauhetta
250 g vehnä jauhoja

Täyte

2 sipulia
1 valkosipulinkynsi
400 g säilyketomaatteja, kaltattuja, paloina
2 rkl tomaattipyrettä
1 tl sokeria
1 tl oreganoa
1 laakerinlehti
1 tl suolaa
mustapippuria
125 g mozzarella juustoa
125 g gouda juustoa raasteena

Paistamiseen

1 rkl oliiviöljyä

Varusteet

Leivinpelti tai yleispelti

Valmistus

Kuutioi täytettä varten sipulit ja valkosipuli pieniksi kuutioiksi. Kuumenna öljy pannulla. Kuullota sipuli ja valkosipuli. Lisää tomaatit, tomaattipyree, sokeri, oregano, laakerinlehti ja suola.

Anna kiehua pienellä teholla noin 5 minuuttia.

Poista laakerinlehti. Mausta suolalla ja pippurilla. Viipaloi mozzarella juusto.

Sekoita taikinaa varten rahka, maito, öljy, munankeltuainen ja suola. Sekoita jauhoihin leivinjauhe. Sekoita puolet jauhoseksestä taikinaan. Vaivaa taikinaan loput jauhot.

Kauli taikina leivinpellille tai yleispellille.


Käynnistä automaattiohjelma tai esilämmitä uuni.

Levitä kastike taikinan päälle. Jätä reunoilta n. 1 cm tilaa. Levitä mozzarella viipaleet ja ripottele raastettu gouda juusto pinnalle.


Laita pizza uuniin ja paista.

Asetus

Automaattiohjelma

 | Pizza | Rahkataikinapohja
Ohjelman kesto: 33 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa: 
Lämpötila: 180–190 °C
Esilämmitys: kyllä
Kesto: 25–35 minuuttia
Kannattintaso: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Vinkki

Vaihtoehtoisesti voit käyttää täytteenä kinkkua, salamia, herkkusieniä, sipulia tai tonnikalaa.

Broileri

Valmistusaika: 95 minuuttia
2 annosta

Ainekset

1 paistovalmis broileri (à 1,2 kg)
2 rkl öljyä
1½ tl suolaa
2 tl paprikajauhetta
1 tl currya

Varusteet

Ritilä
Paistovuoka, 22 cm x 29 cm
Kalalankaa

Valmistus

Sekoita öljy, suola, paprikajauhe ja curry ja sivele broileri seoksella.

Sido koivet kiinni kalalangalla ja laita broileri rintapuoli ylöspäin ritilälle.

Laita vuoka ritilälle uuniin niin, että koivet osoittavat luukkuun päin. Kypsennä broileri.

Asetus

Automaattiohjelma

 | Broileri

Ohjelman kesto: 80 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa: 

Lämpötila: 180–190 °C

Esilämmitys: ei

Kesto: 75–85 minuuttia

Kannatintaso: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-

C: 2

Hyvä tietää

Naudanfilee (Paisti)

Valmistusaika: 65 minuuttia
4 annosta

Sisäfilee

1 kg paistovalmista naudan sisäfileetä
2 rkl öljyä
1 tl suolaa
mustapippuria

Paistamiseen

2 rkl öljyä

Varusteet

Yleispelti

Valmistus

Käynnistä automaattiohjelma tai esilämmitä uuni.

Kuumenna paistinpannulla öljy ja ruskista filee nopeasti joka puolelta n. 1 minuutin ajan.

Ota filee pois pannusta. Sekoita öljy, suola ja pippuri ja sivele filee seoksella.

Nosta filee yleispellille, työnnä uuniin ja paista. Kypsennä filee.

Asetus

Automaattiohjelma

 | Naudanfilee

Ohjelman kesto:

Raaka: 36 minuuttia

Medium: 43 minuuttia

Kypsä: 59 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa: 

Lämpötila: 180–190 °C

Esilämmitys: kyllä

Kesto: 20–30 minuuttia (Raaka),

35–45 minuuttia (Medium),

50–60 minuuttia (Kypsä)

Kannatintaso: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Purotaimen

Valmistusaika: 65 minuuttia
4 annosta

Purotaimenet

4 perattua purotaimenta (à 250 g)
2 rkl sitruunamehua
suolaa
mustapippuria

Täyte

200 g tuoreita herkkusieniä
½ sipuli
1 valkosipulinkynsi
25 g persiljaa
suolaa
mustapippuria

Pinnalle

3 rkl voita

Varusteet

Yleispelti

Valmistus

Pirskottele kalojen päälle sitruunamehua. Mausta sisältä ja päältä suolalla ja pippurilla.

Perkaa herkkusienet. Pieni sipuli, valkosipuli, herkkusienet ja persilja ja sekoita. Mausta seos suolalla ja pippurilla.


Käynnistä automaattiohjelma tai esilämmitä uuni.

Täytä taimenet seoksella. Aseta taimenet vierekkäin uunipannulle. Laita pinnalle voinokareita.

Laita uunipannu uuniin. Kypsennä purotaimenet.

Asetus

Automaattiohjelma

 | Purotaimen

Ohjelman kesto: 36 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa: 

Lämpötila: 210–220 °C

Esilämmitys: kyllä

Kesto: 20–30 minuuttia

Kannatintaso: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Vinkki

Koristele sitruunanviipalein ja tarjoile ruskistetun voin kanssa.

Hyvä tietää

Lohifilee

Valmistusaika: 40 minuuttia
4 annosta

Lohifilee

4 lohifilepalaa (à 200 g), paistovalmiita
2 rkl sitruunamehua
suolaa
mustapippuria

Pinnalle

3 rkl voita

Pinnalle ripoteltavaksi

1 tl hienonnettua tilliä

Varusteet

Yleispelti

Valmistus

Käynnistä automaattiohjelma tai esilämmitä uuni.

Laita lohifileet uunipannulle. Pirskottele päälle sitruunamehua. Mausta suolalla ja pippurilla. Laita lohifileiden päälle voinokareita ja tilliä.

Laita yleispelti uuniin ja kypsennä lohifileet.

Asetus

Automaattiohjelma

Auto | Lohifilee

Ohjelman kesto: 27 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa:

Lämpötila: 200–210 °C

Esilämmitys: kyllä

Kesto: 10–20 minuuttia

Kannatintaso: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-

C: 2

Kirjolohi

Valmistusaika: 65 minuuttia
4 annosta

Kirjolohi

1 kokonainen kirjolohi (à 1 kg), paistovalmis
1 sitruuna | vain mehu
suolaa

Täyte

2 salottisipulia
2 valkosipulin kynttä
2 viipaletta paahtoleipää
50 g pieniä kapriksia
1 munaa, koko M | vain keltuainen
2 rkl oliiviöljyä
suolaa
mustapippuria
chilijauhetta

Varusteet

Puuvartaita
Yleispelti

Valmistus

Pirskottele kalan päälle sitruunamehua.
Mausta sisältä ja päältä suolalla.

Kuutioi täytettä varten salottisipulit, valkosipuli ja paahtoleipä pieniksi kuutioiksi. Sekoita kaprikset, munankeltuaiset, oliiviöljy, salottisipulit, valkosipuli ja paahtoleipä. Mausta suolalla, pippurilla ja chilijauheella.

Käynnistä automaattiohjelma tai esilämmitä uuni.

Täytä kala. Sulje puisilla varrastikuilla.

Nosta kala yleispellille, työnnä uuniin ja paista. Kypsennä kala.

Asetus

Automaattiohjelma

 | Kirjolohi

Ohjelman kesto: 46 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa: 

Lämpötila: 210–220 °C

Esilämmitys: kyllä

Kesto: 30–40 minuuttia

Kannatintaso: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Hyvä tietää

Peruna-juustopaistos

Valmistusaika: 90 minuuttia
4 annosta

Paistos

600 g jauhoisia perunoita
75 g gouda-juustoa raasteena

Vuoan voiteluun

1 valkosipulinkynsi

Kuorrute

2,5 dl kermaa
1 tl suolaa
mustapippuria
muskottipähkinää

Pinnalle ripoteltavaksi

75 g gouda-juustoa raasteena

Varusteet

Paistovuoka, Ø 26 cm
Ritilä

Valmistus

Sivele paistovuoka valkosipulin kynnellä.

Sekoita kerma, suola, pippuri ja muskottipähkinä.

Kuori ja viipaloi perunat 3–4 mm paksuisiksi viipaleiksi. Sekoita perunaviipalet, juusto ja kermaseos ja laita paistovuokaan.

Ripottele goudaraastetta pinnalle.

Laita gratiini ritilälle uuniin ja kypsennä kullanuskeaksi.

Asetus

Automaattiohjelma

 | Perunagratiini

Ohjelman kesto: 50 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa: 

Lämpötila: 180–190 °C

Esilämmitys: ei

Kesto: 55–65 minuuttia

Kannatintaso: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Lasagne

Valmistusaika: 125 minuuttia
4 annosta

Lasagne

8 lasagnelevyä (esikeittämättömiä)

Tomaatti-jauhelihakastike

50 g savupekonia | pieneksi kuutioituna
375 g sika-nauta jauhelihaa
2 sipulia | kuutioituna
800 g säilyketomaatteja, kaltattuja
30 g tomaattipyrettä
1,25 dl lihalientä
1 tl tuoretta timjamia | silputtuna
1 tl tuoretta oreganoa | silputtuna
1 tl tuoretta basilikaa | silputtuna
suolaa
mustapippuria

Herkkusienikastike

20 g voita
1 sipuli | kuutioituna
100 g tuoreita herkkusieniä | viipaleina
2 rkl vehnä jauhoja
2,5 dl kermaa
2,5 dl täysmaitoa
suolaa
mustapippuria
muskottipähkinää
2 rkl tuoretta persiljaa | silputtuna

Pinnalle ripoteltavaksi

200 g gouda-juustoa raasteena

Varusteet

Paistovuoka, 32 cm x 22 cm
Ritilä

Valmistus

Kuumenna teflonpannu tomaatti-jauhelihakastiketta varten. Ruskista pekoni-kuutiot, lisää jauheliha ja kypsennä samalla käännettäen. Lisää sipulit ja hauduta. Pieni tomaatit. Lisää tomaatit, to-

maattimehu, tomaattipyre ja lihaliemi. Mausta yrteillä, suolalla ja pippurilla. Anna kiehua pienellä teholla noin 5 minuuttia.

Kuullota sipulit voissa herkkusienikastiketta varten. Lisää herkkusienet ja ruskista nopeasti. Lisää jauhot ja sekoita. Lisää kerma ja maito. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Anna kiehua pienellä teholla noin 5 minuuttia. Lisää lopuksi persilja.

Laita lasagnea varten ainekset kerroksittain vuokaan:

- kolmannes tomaatti-jauhelihakastikkeesta
- 4 lasagnelevyä
- kolmannes tomaatti-jauhelihakastikkeesta
- puolet herkkusienikastikkeesta
- 4 lasagnelevyä
- loput tomaatti-jauhelihakastikkeesta
- loput herkkusienikastikkeesta

Ripottele lasagnen pinnalle gouda-juustoa, laita vuoka ritilälle uuniin ja kypsennä kullannuskeaksi.

Asetus

Automaattiohjelma

 | Lasagne

Ohjelman kesto: 55 minuuttia

Manuaalisesti

Toimintatapa: 

Lämpötila: 185–195 °C

Esilämmitys: ei





















Kesto: 55–65 minuuttia






Kannatintaso: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Hyvä tietää

Paistotaulukot

Kakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Muffinit (1 pelti)		150–160	1	2	25–35
Muffinit (2 peltiä)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Small Cakes* (1 pelti)		150	1	2	30–40
		160 ²	2	3	20–30
		180	1	2	25–35
Small Cakes* (2 peltiä)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
Hiekkakakku (ritilä, leipävuoka, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
Tiikeri-, pähkinäkakku (ritilä, leipävuoka, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Tiikeri-, pähkinäkakku (ritilä, rengasvuoka, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Marjapiirakka (1 pelti)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Marjapiirakka (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		165–175 ²	1	2	50–60
Torttupohja (ritilä, torttuvatuuva, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25

 toimintatapa, 🌡️ lämpötila, ⁵₁ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikannatinten HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikannattimia HFC 70-C), 🕒 kesto,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma

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

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

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







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

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

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

Murotaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Pikkuleivät (1 pelti)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Pikkuleivät (2 peltiä)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
Pursotetut pikkuleivät* (1 pelti)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
Pursotetut pikkuleivät* (2 peltiä)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
		150–160	1	2	35–45
Torttupohja (ritilä, torttuvuoka, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
Juustokakku (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Amerikkalainen Apple Pie (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Omenakakku taikinakuorella (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Rahkatäytteinen marjapiirakka (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Rahkatäytteinen marjapiirakka (1 pelti)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Makea murotaikinapiirakka (1 pelti)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 toimintatapa, 🌡️ lämpötila, ⁵₁ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika,  Kier-toilma Plus,  Eco-Kier-toilma,  Ylä-/alalämpö,  Tehopaisto

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

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

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

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

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

Hyvä tietää

Hiivataikina

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

toimintatapa, 🌡️ lämpötila, kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), ⌚ aika, Kier-toilma Plus, Ylä-/alalämpö

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







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





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

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

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









Rahka-öljy-taikina

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

 toimintatapa, 🌡️ lämpötila, ⁵₁ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), 🕒 aika,  Kier-toilma Plus,  Ylä-/alalämpö


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

Sokerikakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Sokerikakkupohja (2 munan), (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
Sokerikakkupohja (4–6 munan), (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
Sienikakkupohja (ritilä, irtopohjavuoka, Ø 26 cm) ¹		180 ²	1	2	20–30
		150–170 ²	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Sokerikakkulevy (1 pelti)		180–190 ²	1	2	10–20










 toimintatapa, 🌡️ lämpötila, ⁵₁ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikannattinten HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikannattimia HFC 70-C), 🕒 kesto,  Kier-toilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kier-toilma




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

- ¹ Käytä mattapintaista, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.
- ² Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

Hyvä tietää

Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset





















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












 toimintatapa, 🌡️ lämpötila, ⁵₁ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), ⌚ aika,  Kier-toilma Plus

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

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


Suolaiset piirakat ja paistokset


Tuote (varuste)		[°C]	 ⁵ ₁		⌚ [min]
			+HFC	-HFC	
Kinkkupiirakka (1 pelti)		220–230 ²	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Sipulipiirakka (1 pelti)		180–190 ²	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, hiivataikina (1 pelti)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ²	1	2	20–30
Pizza, rahka-öljytaikina (1 pelti)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ²	1	2	25–35
Pakastepizza, esipaistettu (ritilä)		200–210	1	2	20–25
Lämpimät voileivät* (ritilä)		300	–	3	6–9
Kuorrutettavat/gratinoitavat, esim. lämpimät voileivät (ritilä yleispellin päällä)		275 ³	2	3	3–6
Grillikasvikset (ritilä yleispellin päällä)		275 ³	3	4	5–10 ⁴
		250 ³	3	3	5–10 ⁴
Ratatouille (1 yleispelti)		180–190	1	2	40–60
Ranskanperunat, pakaste ¹ (Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti, rei'itetty)	 	180–190	2	3	30–35 ⁴
Kroketit, pakaste ¹ (Gourmet-leivin- ja AirFry-pelti, rei'itetty)	 	180–190	2	3	23–25 ⁴

 toimintatapa,  lämpötila, ⁵₁ kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C), ⌚ kesto,  Ylä-/alalämpö,  Tehopaisto,  Kiertoilma Plus,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja,  Kier-toilmagrilli,  |  Muut ohjelmat | AirFry

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

¹ Noudata tuotteiden pakkauksessa olevia ohjeita.


















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









³ Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .

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

Hyvä tietää

Naudanliha

Tuote (varuste)		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ¹⁰ [°C]
Naudanpaisti, n. 1 kg (yleispannu ja kansi)	 ²	150–160 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Naudan sisäfilee, n. 1 kg (yleispelti)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
Naudan sisäfilee “verinen”, n. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
Naudan sisäfilee “medium”, n. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
Naudan sisäfilee, “kypsä”, n. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
Paahtopaisti, n. 1 kg (yleispelti)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
Paahtopaisti, “verinen”, n. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
Paahtopaisti, “medium”, n. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
Paahtopaisti, “kypsä”, n. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
Hampurilaispihvit, lihapullat* (ritilä kannatintasolla 4 ja yleispelti kannatintasolla 1)	 ²	300 ⁵	4	15–25 ⁹	–

 toimintatapa,  lämpötila,  ⁵₁ kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja


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

¹ Käytä ritilää ja yleispeltiä.

² Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

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

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

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

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















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








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


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

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

Vasikanliha


















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









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

- ¹ Käytä ritilää ja yleispelttiä.
- ² Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- ³ Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin. Älä käytä siihen toimintatapaa Booster .
- ⁴ Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin.
- ⁵ Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- ⁶ Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 90 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- ⁷ Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Hyvä tietää

Porsaanliha


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

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

¹ Käytä ritilää ja yleispeltiä.

² Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

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

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

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

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












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







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

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


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

Lammas, riista

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

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

¹ Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

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

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



















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












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

⁶ Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.


Hyvä tietää

Linnut, kala

Tuote (varuste)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁸ [°C]
Linnut, 0,8–1,5 kg (yleispelti)		170–180	2 ⁴	55–65	85–90
Broileri, n. 1,2 kg (ritilä yleispellin päällä)		180–190 ²	2 ⁴	55–65 ⁵	85–90
Lintu, n. 2 kg (yleispannu)		180–190	2 ⁴	100–120 ⁶	85–90
		190–200	2 ⁴	110–130 ⁶	85–90
Lintu, n. 4 kg (yleispannu)		160–170	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
		180–190	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
Broilerinkoivet (grillaus- ja paistopelti yleispellin päällä)	 	190–200	2 ⁴	30–35	–
Kala, 200–300 g, esim. purotaimen (yleispelti)		210–220 ³	2 ⁴	15–25	75–80
Kala, 1–1,5 kg, esim. taimen (yleispelti)		210–220 ³	2 ⁴	30–40	75–80
Kalafilee foliossa, 200–300 g (yleispelti)		200–210	2 ⁴	25–30	75–80
Kalapuikot, pakaste ¹ (Gourmet-leivinja AirFry-pelti, rei'itetty)	 	220–230	2 ⁴	13–15 ⁵	–

 toimintatapa,  lämpötila, ⁵ kannatintaso,  kesto,  sisälämpötila,  Kiertoilma Plus,  Kiertoilmagrilli,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma,  |  Muut ohjelmat | AirFry

¹ Noudata tuotteiden pakkauksessa olevia ohjeita.

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

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


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

⁵ Käänä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

⁶ Lisää valmistuksen alussa n. 0,25 l nestettä.

⁷ Lisää 30 minuutin kuluttua n. 0,5 l nestettä.

⁸ Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

 Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.

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

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

Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä.

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

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

- soodaa, alkalia, ammoniakkia, happoa tai klooria sisältäviä puhdistusaineita
- kalkkia irrottavia puhdistusaineita laitteen etupintaan
- hankaavia puhdistusaineita, kuten hankausjauheita, -nesteitä tai hankauskiviä

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

Uunin varusteet eivät sovellu pestäväksi astianpesukoneessa.

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

Varusteiden irrotus tai ottaminen ulos uunist

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

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

Puhdistus ja hoito

Lian irrotus uuninpuhdistusaineella

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

Älä siksi suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan kattoon.

Älä suihkuta uuninpuhdistusainetta uunitilan sivuseinien ja takaseinien välitilaan tai aukkoihin.

Hankausaineet, naarmuttavat harjat ja uuninpuhdistusaine heikentävät katalyyttisten emalipintojen puhdistusominaisuuksia.

Irrota siksi katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat uunista ennen kuin suihkutat uuninpuhdistusainetta uunitilaan.

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

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

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

Etupinnan puhdistus

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

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


Uunitila

Uunitilan seinien, pohjan ja katon puhdistus käsin

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

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

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

Tarttumattomuusominaisuuksien heikkenemisen vaara.

Pesuaine- ja ruokajäämät voivat heikentää PerfectClean-pintojen tarttumattomuusominaisuuksia.

Poista aina kaikki ruokajäämät PerfectClean-pinnoilta.

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

Uunitilan tiivisteiden puhdistus

Uunitilan etureunan ympärillä on luukua vasten tuleva silikoninen tiiviste.

Tiivisteeseen kertyvä rasva voi haurastuttaa sitä ja lopulta rikkoa sen.

- Puhdista tiiviste siksi mieluiten uunin jokaisen käyttökerran jälkeen.

Katalyyttisellä emalilla pinnoitettu takaseinä

Likaisuuden mukaan voit puhdistaa takaseinän joko käsin tai katalyyttisesti.


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

Hankausaineet, naarmuttavat harjat ja uuninpuhdistusaine heikentävät katalyyttisten emalipintojen puhdistusominaisuuksia.

Irrota siksi katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat uunista ennen kuin suihkutat uuninpuhdistusainetta uunitilaan.


Takaseinän irrotus ja asennus

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövästusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

 Puhaltimen siipipyörä aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Varo, ettet loukkaa sormiasi puhaltimen siipipyörään.

Irrota uuni sähköverkosta ennen takaseinän irrottamista.

Vedä pistotulppa pistorasiasta tai irrota laitteen sulake sulaketaulusta.

Älä missään tapauksessa käytä uunia ilman takaseinää.

Edellytykset: Uuni on irrotettu sähköverkosta.

Peltien kannattimet on irrotettu.

Tarvittava työkalu:

Torx T20 -ruuvitaltta

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

Nyt voit puhdistaa sen.

Puhdistus ja hoito


- Asenna uunitilan takaseinä puhdistuksen jälkeen huolellisesti takaisin paikalleen.

Varmista, että aukot tulevat kappaleen Kaluste-uunisi kuvassa näkyviin kohtiin.

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

Nyt voit taas käyttää uunia.

Uunin takaseinän puhdistus käsin

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

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

Suurita uunin takaseinän käsin puhdistus seuraavasti:


1. Irrota luukku
 2. Ota varusteet ulos
 3. Irrota peltien kannattimet ja FlexiClip-teleskooppikannattimet
 4. Irrota uunitilan takaseinä
- Puhdista takaseinä käsin lämpimällä vedellä, käsiastianpesuaineella ja pehmeällä harjalla.
 - Huuhtelee takaseinä huolellisesti.
 - Anna takaseinän kuivua ennen kuin asetat sen takaisin paikalleen.

Uunin takaseinän puhdistus katalyyttisesti

Öljy- ja rasvatahrat puhdistuvat katalyyttisiltä emalipinnoilta korkeissa lämpötiloissa itsestään.

Edellytys: Uunin luukku on paikallaan. Suorita uunin takaseinän katalyyttinen puhdistus seuraavasti:


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

- Valitse toimintatapa Kiertoilma Plus  ja 250 °C.

- Lämmitä uunitilaa tyhjänä vähintään tunnin ajan.

Tarvittava aika määrytyy likaisuuden mukaan.

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

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

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

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


Peltien kannattimet

Kannattimien puhdistus käy kätevimmin, kun irrotat ne ensin.

Peltien kannattimien irrotus ja asennus

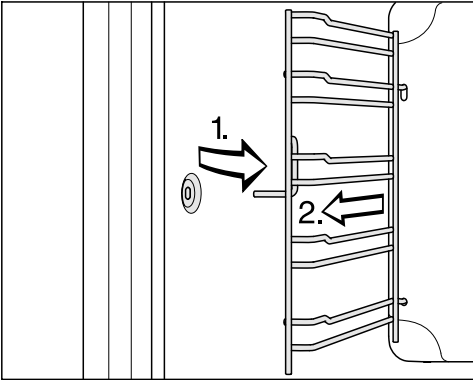
Voit irrottaa peltien kannattimet ja FlexiClip-teleskooppikannattimet (jos käytössä) yhtä aikaa.

Voit irrottaa FlexiClip-teleskooppikannattimet myös ensin erikseen.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.



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

Peltien kannattimien puhdistus

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

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

Edellytys: Peltien kannattimet on irrotettu.


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

FlexiClip-teleskooppikannattimet

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

Puhdistus ja hoito

FlexiClip-teleskooppikannattimien puhdistus

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

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

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

Edellytys: FlexiClip-teleskooppikannattimet on irrotettu.

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

Konepesussa FlexiClip-teleskooppikannattimien erikoisrasva huuhtoutuu pois, mikä heikentää kiskojen liikkuvuutta.

Älä siksi koskaan pese FlexiClip-teleskooppikannattimia astianpesukoneessa.

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


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

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

Ritilä

Ritilän puhdistus käy kätevimmin, kun otat sen ulos uunitilasta.

Ritilän puhdistus

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

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

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

Edellytys: Ritilä on otettu pois uunitilasta.

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

Leivinpellit ja paistovuokat

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

PerfectClean-pinnoitettujen leivinpeltien ja paistovuokien puhdistus

Edellytys: Leivinpellit ja paistovuokat on otettu pois uunitilasta.



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ensin.

PerfectClean-pintojen vaurioitumisen vaara.

Konepesu voi vahingoittaa PerfectClean-pintoja.

Älä **missään tapauksessa** pese PerfectClean-pinnoitettuja osia astianpesukoneessa.

Tarttumattomuusominaisuuksien heikkenemisen vaara.

Pesuaine- ja ruokajäämät voivat heikentää PerfectClean-pintojen tarttumattomuusominaisuuksia.

Poista aina kaikki ruokajäämät PerfectClean-pinnoilta.


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

Paistokivi

Paistokiven puhdistus käy kätevimmin, kun otat sen ulos uunitilasta.

Puhdistus ja hoito

Paistokiven ja leipälapion puhdistus

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

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

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

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

Edellytys: Paistokivi on otettu pois uunitilasta.

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


Vinkkejä

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

Gourmet-yleispannu ja kansi

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

Gourmet-yleispannun puhdistus

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

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

Edellytys: Gourmet-yleispannu on otettu pois uunitilasta.

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

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

Luukku

Luukku painaa n. 9 kg.

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

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

Kun haluat puhdistaa luukun lasilevyt, toimi seuraavasti:

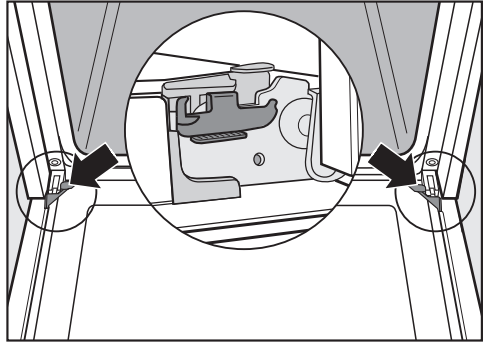
1. Irrota luukku
2. Pura se osiin
3. Puhdista luukun lasit
4. Kokoa luukku
5. Asenna luukku takaisin paikalleen

Luukun irrotus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa itsesi kuumiin pintoihin.

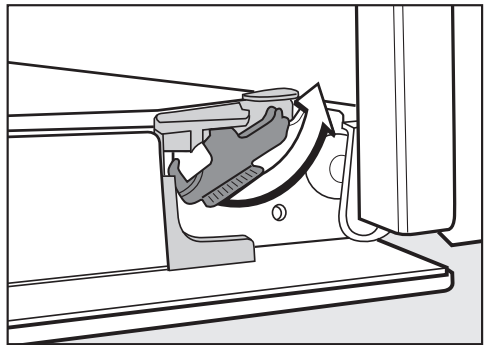
Anna uunin jäähtyä ennen luukun irrottamista.



Luukku on kiinni luukun saranoissa kannattimien avulla.

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

- Avaa luukku kokonaan.



- Vapauta salpa kiertämällä sitä vastaiseen saakka.

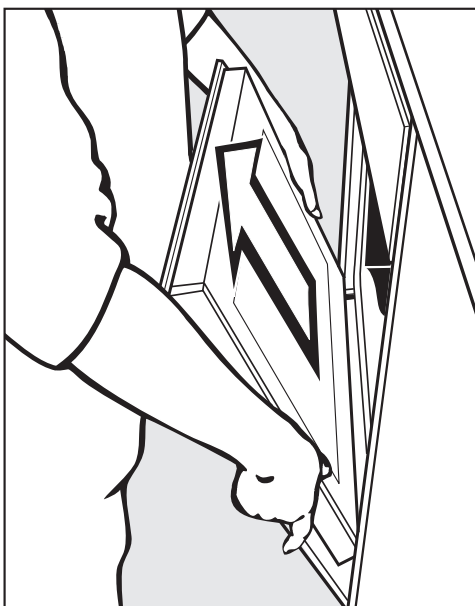
Puhdistus ja hoito

Uuni vaurioituu, jos irrotat luukun väärin.

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

- Sulje luukku vasteeseen asti.

Luukku painaa n. 9 kg.



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

Uuniluukun purkaminen osiin

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

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

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

Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan.

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

Noudata luukun lasien puhdistuksessa uunin etupinnan puhdistuksesta annettuja ohjeita.

Uuninpuhdistusaine vahingoittaa alumiiniprofilien pintaa.

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

Luukun lasit voivat hajota, jos ne pääsevät putoamaan.

Aseta irrotetut lasit turvalliseen paikkaan.

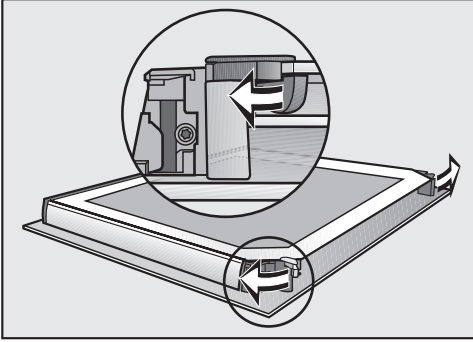
⚠ Kiinni paukahtava luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

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

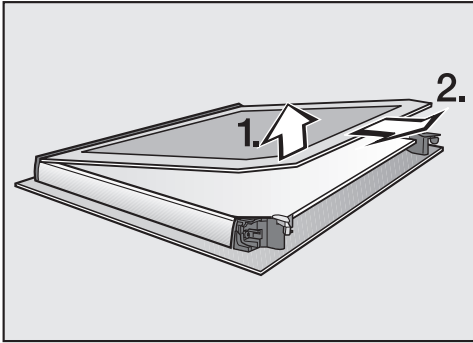
- Aseta luukku ulkopinta alaspäin pehmeälle alustalle (esim. astiapyyhkeen päälle), jottei lasipinta naarmuunnu. Aseta luukku niin, että kahva tulee pöydän tai työtason reunan ulkopuolelle, jotta lasi asettuu tasaisesti alustaa vasten, jolloin se ei pääse hajoamaan puhdistuksen aikana.

Puhdistus ja hoito

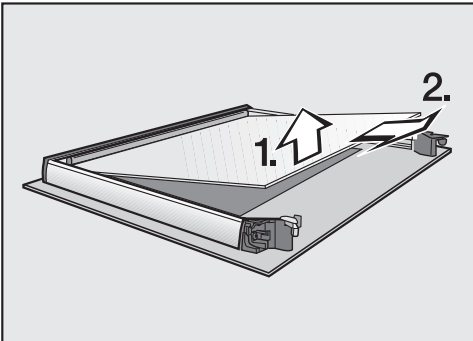


- Avaa luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertoliikkeellä ulospäin.

Irrota luukun sisin lasi:



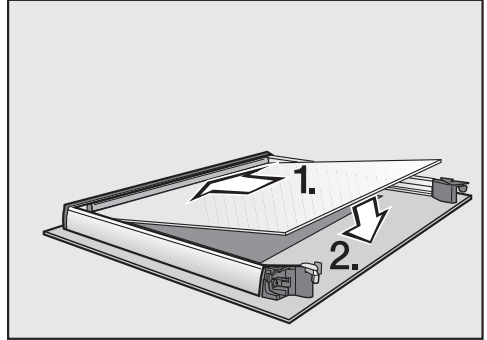
- Nosta luukun sisintä lasilevyä **hieman** ja vedä se ulos muovilistoista.



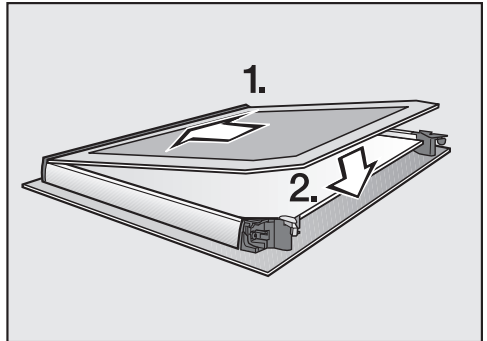
- Nosta luukun keskimmäistä lasia **varovasti** ja vedä se ulos.

- Puhdista luukun lasilevyt ja muut osat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa lopuksi pinnat pehmeällä liinalla.

Kokoa lopuksi uuniluukku huolellisesti:

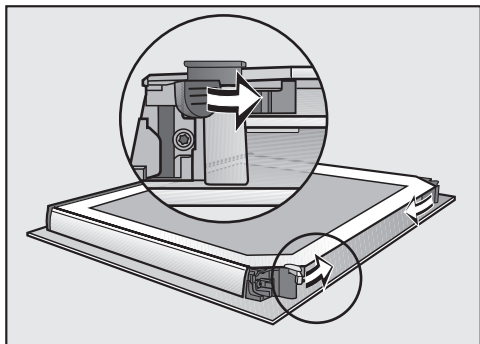


- Aseta keskimmäinen lasilevy niin päin, että voit lukea materiaalinumeron oikeinpäin (ts. ei peilikuvana).



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

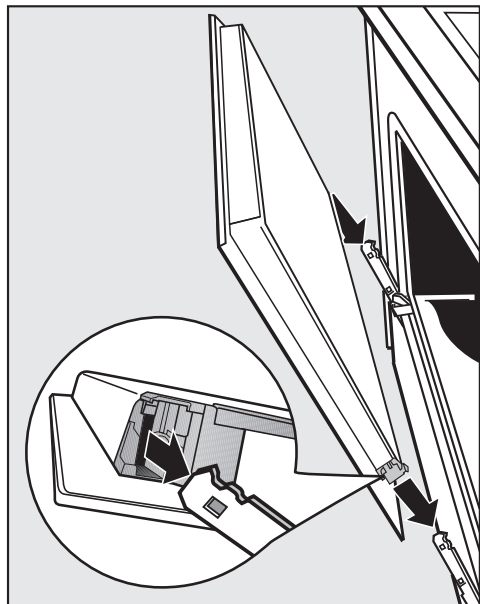
Puhdistus ja hoito



- Sulje luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertoliikkeellä sisäänpäin.

Luukku on nyt valmis.

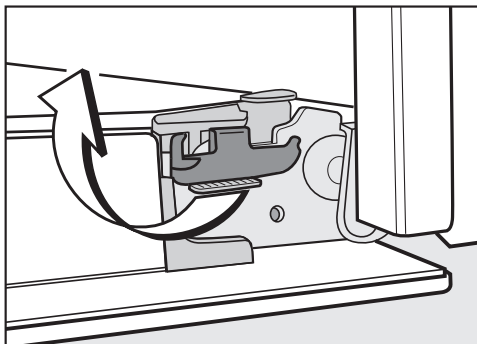
Luukun asentaminen takaisin paikalleen



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

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

Muista ehdottomasti lukita lukitussangat.



- Lukitse salvat kiertämällä niitä vasteseen saakka vaaka-asentoon.

Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

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

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



Näkyviin tulevat ohjeet

Ongelma	Syy ja toimenpide
Näyttö on pimeänä.	Asetuksen Kellonaika Näyttö mukaan kellonaika ei näy ja näyttö on pimeänä, kun uunin virta on pois päältä. ■ Jos haluat, että kellonaika näkyy näytössä koko ajan, valitse asetus Kellonaika Näyttö Päällä. Laite ei saa virtaa. ■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähköasentaja tai Miele-huolto paikalle.
Näytössä näkyy Käytönestotoiminto	Käytönesto on kytketty päälle. ■ Vahvasta valitsemalla OK. Paina "OK" 6 s ajan tulee näkyviin. ■ Kytke käytönesto pois päältä yhtä valmistuskertaa varten koskettamalla hipaisupainiketta OK vähintään kuuden sekunnin ajan. ■ Jos haluat ottaa käytöneston kokonaan pois käytöstä, valitse asetus Käytönestotoiminto Pois päältä.
Näytössä näkyy 12:00.	Huoneistossa on ollut yli 5 minuuttia kestävä sähkökatko. ■ Aseta kellonaika uudelleen. Myös kypsennystoimintojen ajat on annettava uudelleen.
Näytössä näkyy Sähkökatko.	Huoneistossa on ollut lyhyt sähkökatko. Valmistustoiminto on keskeytynyt sen vuoksi. ■ Kierrä toimintatavan valitsin asentoon 0 . ■ Käynnistä valmistustoiminto uudelleen.
Näytössä näkyy Käyttöaika saavutettu.	Uunia on käytetty yhtäjaksoisesti epätavallisen kauan. Turvakatkaisu on kytketty päälle. ■ Vahvasta valitsemalla OK. Uuni on nyt jälleen käyttövalmis.

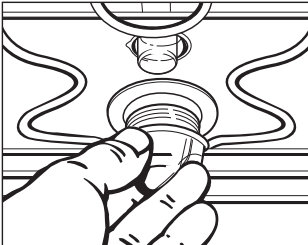


Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

Ongelma	Syy ja toimenpide
Virhe ja jokin tässä taulukossa mainitseman virhekoodi tulevat näyttöön.	Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.

Odottamaton käyttäytyminen

Ongelma	Syy ja toimenpide
Laitteesta ei kuulu merkkiääntä.	Merkkiäänet on otettu pois käytöstä tai äänenvoimakkuus on säädetty liian hiljaiseksi. ■ Ota merkkiäänet käyttöön tai lisää äänenvoimakkuutta asetuksella Äänenvoimakkuus Merkkiäänet.
Uuni ei kuumene.	Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita toimintatapoja ja hipaisupainikkeita, mutta uunitilan lämmitys ei toimi. ■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Myymälä Messuasetus Pois päältä.
Hipaisupainike ≡ vilkkuu, kun kytket uunin virran päälle.	Uunia ei vielä ole liitetty WLAN-verkkoon. Hipaisupainike vilkkuu merkiksi siitä, että voit verkottaa uunin helposti painamalla pitkään tätä painiketta. Kun uunin virta on kytketty päälle ja pois useita kertoja, hipaisupainike ei enää vilku, mutta verkotustoiminto on silti käytettävissä.
Uunin virta on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä.	Energian säästämiseksi uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jollet käytä sitä tietyn ajan kuluessa päälle kytkemisestä tai ruoanvalmistuksen päättymisestä. ■ Kytke uunin virta takaisin päälle.
FlexiClip-teleskooppikiskot liukuvat huonosti.	FlexiClip-teleskooppikiskojen kuulalaakereissa ei ole tarpeeksi rasvaa. ■ Voitele kuulalaakerit Mielen erikoisrasvalla. Se on kehitetty uunin korkeita lämpötiloja varten. Muut rasvat voivat hartsiintua kuumetessaan ja tehdä FlexiClip-teleskooppikiskot tahmeiksi. Voit hankkia Mielen erikoisrasvaa Miele-kauppiaaltilta tai Miele-huollosta.


Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

Ongelma	Syy ja toimenpide
<p>Uunitilan valaisin ei kytkeydy päälle.</p> 	<p>Halogeenilamppu on palanut.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p>⚠️ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.</p> <p>Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.</p> <p>Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kytke uuni irti sähköverkosta. Vedä pistotulppa pistorasiasta tai irrota uunin sulake sulaketaulusta. ■ Löysää lampunsuojusta kiertämällä sitä neljänneskiertos vasemmalle, ja vedä se tiivisterenkaineen alaspäin irti valaisinpesästä. ■ Vaihda halogeenilamppu uuteen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, kanta G9). ■ Aseta lampunsuojus tiivisterenkaineen takaisin valaisinpesään ja kiristä suojus kiertämällä sitä oikealle. ■ Liitä uuni takaisin sähköverkkoon.
<p>Uunitilan valaistus sammuu, vaikka toimintatavan valitsin on asennossa Valaistus .</p>	<p>Kun toimintatavan valitsin on asennossa Valaistus , uunitilan valaistus kytkeytyy päälle n. 20 minuutiksi. Uunitilan valaistus sammuu sen jälkeen automaattisesti.</p>

Tulos ei tyydytä

Ongelma	Syy ja toimenpide
<p>Leivonnaiset eivät kypsy ohjetaulukossa ilmoitetussa ajassa.</p>	<p>Olet valinnut reseptistä poikkeavan lämpötilan.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Valitse reseptissä mainittu lämpötila. <p>Käyttämäsi ainemäärät poikkeavat reseptissä annetuista.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Oletko kenties poikennut reseptistä? Jos olet käyttänyt tavallista enemmän nestettä tai muniä, taikina on kosteampi ja tarvitsee pidemmän paistoajan.

Vianetsintä ja ongelmien ratkaisu

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.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vaaleat tai kiiltävät vuolat eivät sovellu kovin hyvin käytettäväksi toimintatavan Ylä-/alalämpö  kanssa. Käytä himmeitä, tummia vuokia.
Katalyyttisillä emalipinnoilla näkyy ruostevärisiä tahroja.	<p>Katalyyttinen puhdistus ei poista mauste-, sokeri- yms. tahroja.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Irrota katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat ja poista niistä lika lämpimällä vedellä, käsiastianpesuaineella ja pehmeällä harjalla.

Epätavallisia ääniä

Ongelma	Syy ja toimenpide
Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päätynyt.	Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa kypsennystoiminnon päättymisen jälkeen.

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.

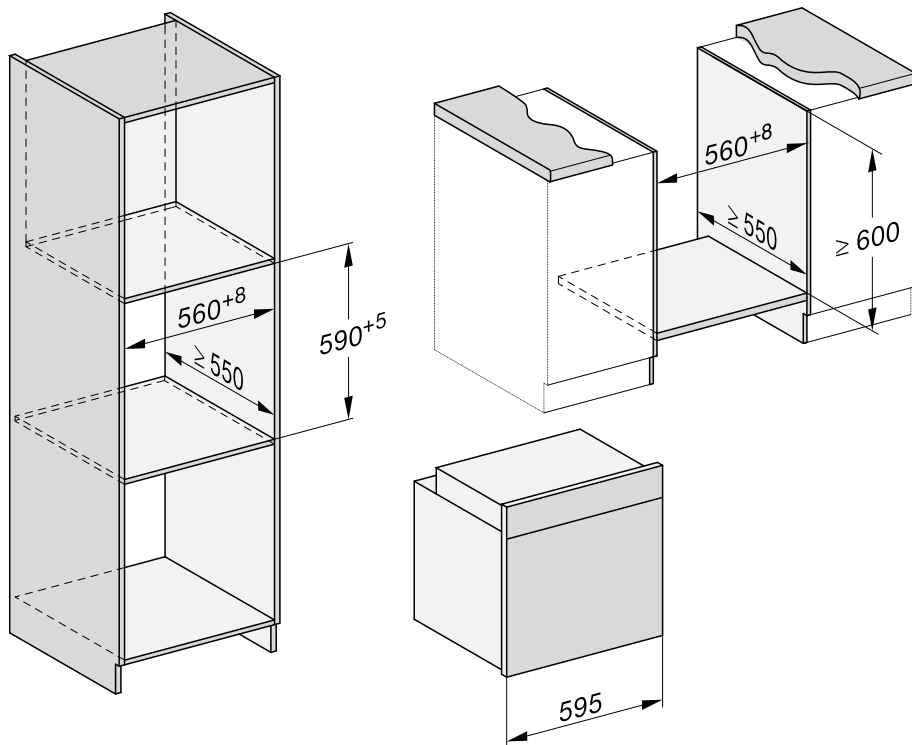
Asennus

Sijoitusmitat

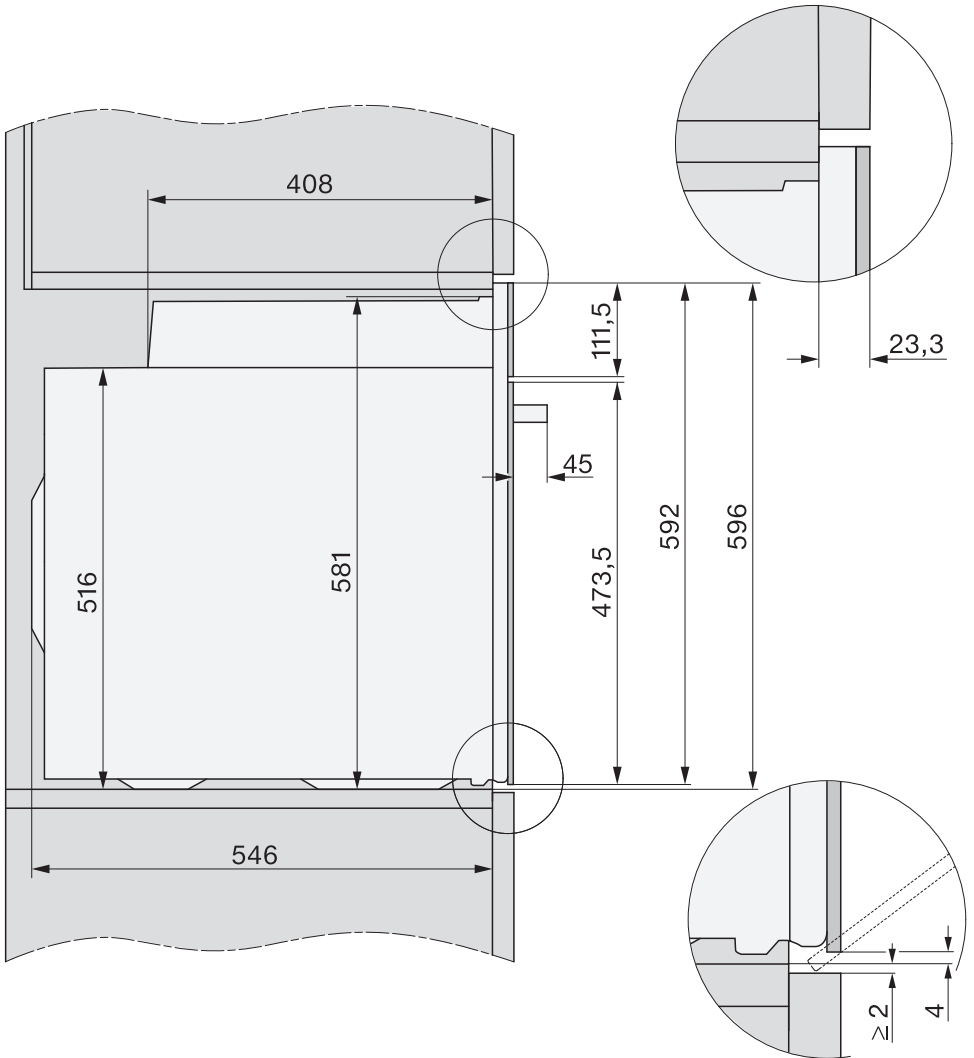
Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

Sijoitus komero- tai alakaappiin

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

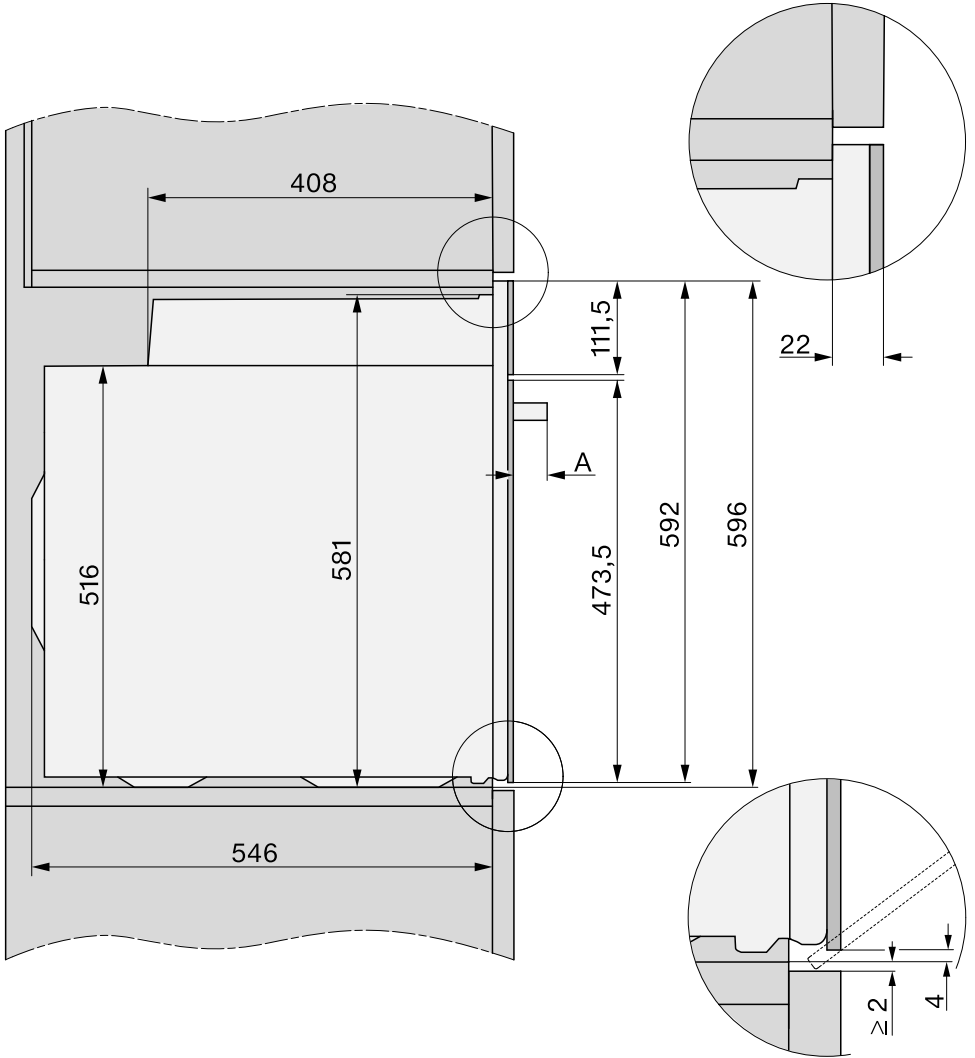


Näkymä sivulta H 24xx



Asennus

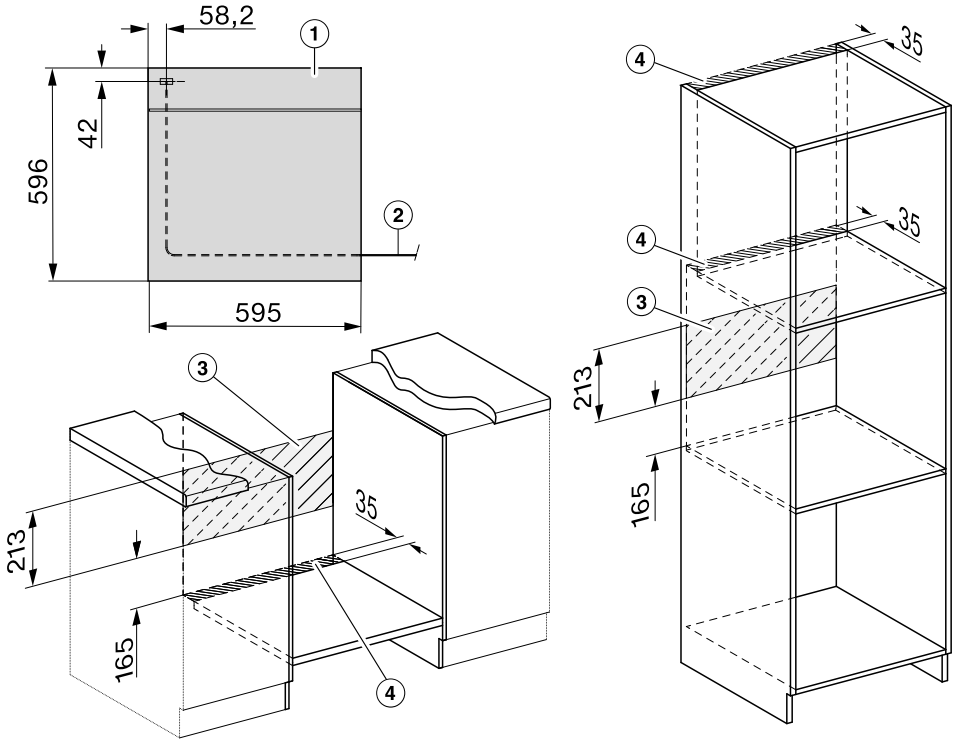
Näkymä sivulta H 27xx, H 28xx



A H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Liitännät ja ilmankierto



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

Asennus

Uunin asennus

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

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

Noudata ehdottomasti seuraavia ohjeita:

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

Älä asenna kalustekaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja.

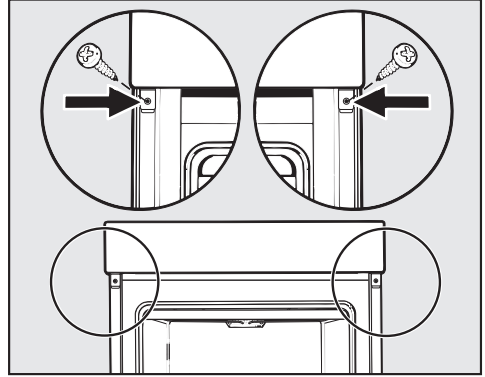
- Liitä uuni sähköverkkoon.

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

Kanna ja nosta laitetta sen ulkoviapassa olevista kahvoista.

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

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



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

Sähköliitäntä



Loukkaantumisvaara!

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

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

Sähköliitännän on oltava VDE 0100-normin mukainen.

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

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

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

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

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

- Tyyppinumero
- Valmistusnumero
- Sähköliitääntätiedot (verkkovirran jännite/taajuus/enimmäisliitääntäteho)

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

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

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

Kalusteuni

















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







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

Enimmäisliitääntätehon näet arvokilvestä.

Tietoja vertailutestejä varten

Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia

Kokeiluruoka (varuste)		🌡️ [°C]	 ^{5 6}		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Small Cakes (1 leivinpelti ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
		180	1	2	25–35
Small Cakes (2 leivinpeltiä ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
Pikkuleivät (1 leivinpelti ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
Pikkuleivät (2 leivinpeltiä ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Amerikkalainen Apple Pie (ritilä ¹ , irtopohjavuoka ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Sienikakkupohja (ritilä ¹ , irtopohjavuoka ² , Ø 26 cm)		180 ⁴	1	2	20–30
	 ³	150–170 ⁴	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Lämpimät voileivät (ritilä ¹)		300	–	3	6–9
Hampurilaispihvit (ritilä ¹ kannatintasolla 4 ja yleispelti ¹ kannatintasolla 1)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹


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

¹ Käytä vain Mielen alkuperäisiä varusteita ja varaosia.

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

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

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

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

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

⁷ Asenna FlexiClip-teleskooppikannattimet HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle. Vaikka sinulla olisi useampi pari FlexiClip-teleskooppikannattimia, käytä vain yhtä paria.

⁸ Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisikaan vielä kulunut loppuun.


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

Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka

Energiatehokkuusluokka ilmoitetaan normin EN 60350-1 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka: A+

Noudata seuraavia ohjeita mittauksia suorittaessasi:

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

Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste

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

MIELE	
Mallitunniste/-merkki	H 2465 B, H 2467 B, H 2861 B
Energiatehokkuusindeksi/Uunitila (EE _{cavity})	81,7
Energiatehokkuusluokka/Uunitila	
A+++ (tehokkain) D (vähiten tehokas)	A+
Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila ylä-/alalämpötoiminnolla	1,05 kWh
Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila kiertoilmatoiminnolla	0,71 kWh
Uunitilojen lukumäärä	1
Lämpölähteet/uunitila	electric
Uunitilan tilavuus	76 l
Laitteen paino	42,0 kg

Tekniset tiedot

Virrankulutus pois päältä -tilassa, kellonajan näyttö pois	enint. 0,3 W
Virrankulutus pois päältä -tilassa, kellonajan näyttö päällä	enint. 0,8 W
Virrankulutus verkkovalmiustilassa	enint. 2,0 W
Aika, jonka kuluttua automaattisesti pois päältä -tilaan	20 min
Aika, jonka kuluttua automaattisesti verkkovalmiustilaan	20 min
WiFi-moduulin taajuuskaista	2,4000 – 2,4835 GHz
WiFi-moduulin lähetysteho	enint. 100 mW

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

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

Täydellinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

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

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: contact@miele-support.fi
Internet: www.miele.fi

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

H 2465 B, H 2467 B, H 2861 B

fi-FI

M.-Nr. 12 432 771 / 00 / 002