Miele

Käyttö- ja asennusohje
Mikroaalto-yhdistelmäuuni

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

fi-FI

M.-Nr. 11 195 430

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita 5
Pidä huolta ympäristöstäsi 15
Laitteen osat 16
Käyttövalitsimet 17
Virtakytkin 18
Näyttöruutu 18
Hipaisupainikkeet 18
Symbolit 20
Käyttöperiaate 21
Valikon kohdan valinta 21
Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa 21
Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla 21
Toimintatavan tai toiminnon valinta 22
Numerojen syöttäminen 22
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön 22
Varusteet 23
Arvokilpi 23
Pakkauksen sisältö 23
Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet 23
Turvatoiminnot 27
PerfectClean-pinnoitetut pinnat 27
Ensimmäinen käyttökerta 28
Miele@home 28
Perusasetukset 29
Uunin ensimmäinen kuumennus 30
Asetukset 31
Asetukset 31
Asetukset-valikon haku esiin 33
Kieli ⚑ 33
Kellonaika 33
Valaistus 34
Näyttö 34
Äänenvoimakkuus 34
Yksiköt 35
Pika Mikroaalto 35
Popcorn 35
Booster 36
Suosituslämpötilat 36
Suositustehot 36
Puhaltimen jälkikäynti 37
Turvallisuus 37
Miele@home 38
Etäpäivitys 39

Sisältö

Etäkäyttö 40
MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön 40
Ohjelmaversio 40
Myymälä 40
Tehdasasetukset 40
Hälytyskello 41
Päävalikko ja alavalikot 42
Mikroaaltokäyttö 43
Toimintaperiaate 43
Astianvalintaohjeita 43
Soveltuvat astiat 44
Epäsopivat valmistusastiat 46
Astiatesti 47
Mikrokupu 48
Käyttö 49
Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen 49
Lämpötilan muuttaminen 50
Mikroaaltotehon muuttaminen 50
Kestoaikojen asettaminen 50
Asetettujen kestoaikojen muuttaminen 51
Asetettujen kestoaikojen poistaminen 52
Valmistustoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintatapaa Mikroaalto 52
Valmistustoiminnon lopettaminen 52
Uunin esilämmitys 53
Booster 53
Pika Mikroaalto ja Popcorn 54
Automaattiohjelmat 55
Ryhmät 55
Automaattiohjelmien käyttö 55
Ohjeita käyttöön 55
Muita käyttötapoja 56
Sulatus 56
Kuivattaminen 58
Kuumennus 59
Kypsennys 62
Umpioiminen 64
Pakastetuotteet/Valmisruoat 66
Astioiden lämmittäminen 67
Leivonta 68
Vinkkejä leivonnaisten paistoon 68
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan 68
Vinkkejä toimintatavan valintaan 69

Sisältö

Lihan paistaminen 70
Neuvoja paistamiseen 70
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan 70
Vinkkejä toimintatavan valintaan 71
Grillaus 72
Vinkkejä grillaukseen 72
Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan 72
Vinkkejä toimintatavan valintaan 73
Puhdistus ja hoito 74
Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet 74
Normaalien likaantumien poisto 75
Pinttyneen lian poisto 76
Grillivastuksen laskeminen alas 77
Vianetsintä 78
Huolto 83
Yhteydenotto häiriötilanteissa 83
Takuu 83
Asennus 84
Sijoitusmitat 84
Sijoitus komero- tai alakaappiin 84
Näkymä sivulta 85
Liitännät ja ilmankierto 86
Uunin asennus 87
Sähköliitäntä 88
Paistotaulukot 89
Kakkutaikina 89
Murotaikina 90
Hiivataikina 91
Rahka-öljy-taikina 91
Sokerikakkutaikina 92
Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset 92
Suolaiset piirakat ja paistokset 93
Naudanliha 94
Vasikanliha 95
Porsaanliha 96
Lammas, riista 97
Linnut, kala 98
Tietoja vertailutestejä varten 99
Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia 99
Normin EN 60705 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Mikroaalto [≋]) 100
Vaatimustenmukaisuusvakuutus 101

Tekijänoikeudet ja lisenssit 102

▶ Lyhyyden vuoksi mikroaalto-yhdistelmäuunia kutsutaan myöhemmin tässä käyttöohjeessa vain uuniksi.

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

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

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

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

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

Määräystenmukainen käyttö

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

▶ Tätä uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.

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

▶ Syttyvien materiaalien aiheuttama tulipalovaara.
Jos kuivaat syttyviä materiaaleja mikroaaltotoiminnolla, niissä oleva kosteus höyrystyy. Tällöin materiaalit voivat kuivua täysin ja syttyä itsestään.
Älä siksi käytä uunia syttyvien materiaalien säilytykseen ja kuivaukseen.

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

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

▶ Tässä uunissa on 1 energiatehokkuusluokkaan F kuuluva valonlähde.

Jos kotonasi on lapsia

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

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

▶ Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa uunia ilman valvontaa.

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

▶ Pakkausmateriaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran. Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja päänsä yli ja tukehtua niihin.
Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.

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

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

Tekninen turvallisuus

▶ Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitteen asennus, huolto ja korjaukset on jätettävä valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

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

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

▶ Jos käynnistät viallisen uunin, voit altistua mikroaaltosäteilylle. Älä käytä uunia, jos:
- Luukku on vääntynyt.
- Luukun saranat ovat irti.
- Laitteen ulkovaipassa, luukussa tai uunitilan seinissä on näkyviä reikiä tai halkeamia.

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

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

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

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

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

▶ Sähköiskuvaara. Uunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengenvaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat aiheuttaa laitteeseen toimintahäiriöitä.
Älä missään tapauksessa avaa uunin ulkovaippaa.

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

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

▶ Jos uuni toimitetaan ilman liitäntäjohtoa, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen asentaa siihen oikeanlainen liitäntäjohto (ks. kappale Asennus – Sähköliitäntä).

▶ Jos liitäntäjohto vahingoittuu, anna Mielen valtuuttaman huoltoliikkeen vaihtaa sen tilalle uusi oikeanlainen liitäntäjohto (ks. kappale Asennus – Sähköliitäntä).

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

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

▶ Uuni tarvitsee riittävästi jäähdytysilmaa toimiakseen moitteettomasti. Jäähdytysilman pääsyä uuniin ei saa estää esim. asentamalla laitetta ympäröivän kaapin sivuseiniin 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.

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

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

▶ Liian pitkä grillausaika voi johtaa elintarvikkeen kuivumiseen ja jopa syttymiseen. Noudata suositeltuja kestoaikoja.

▶ Ota huomioon, että kypsennys-, kuumennus- ja sulatusajat ovat mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja käytettäessä usein huomattavasti lyhyempiä kuin toimintatavoilla, jotka eivät käytä mikroaaltoja. Elintarvikkeet voivat kuivua tai jopa syttyä palamaan, jos käytät liian pitkiä käyntijaksoja.
Kun käytät grillaustoimintoja, noudata suositeltuja kestoaikoja. Älä käytä toimintatapaa Mikroaalto [≋] kukkien, yrttien, leivän tai sämpylöiden kuivaamiseen. Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus [⁂] ja valvo ehdottomasti uunin toimintaa koko ajan!

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

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

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

▶ Uunitilan pohjan ylikuumeneminen voi vahingoittaa uunia.
Älä koskaan laita uunitilan pohjalle alumiinifoliota tai vastaavaa.
Jos haluat käyttää uunitilan pohjaa laskutilana valmistaessasi ruokaa tai lämmittäessäsi astioita, käytä tällöin yksinomaan toimintatapoja Kiertoilma Plus tai Eco-Kiertoilma tai Booster-toimintoa.

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

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

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

▶ On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea.
Sekoita tai käännä ruokaa kypsennyksen, lämmityksen tai sulatuksen aikana, jotta lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan, ja noudata ilmoitettuja tasausaikoja.
Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

▶ Kun lämmität nesteitä, varsinkin jos lämmität aiemmin keitettyjä nesteitä uudelleen toimintatavalla Mikroaalto [≋], neste voi kuumentua kiehuvaksi, mutta kiehumiselle tyypilliset höyrykuplat jäävät muodostumatta. Neste ei kiehu tasaisesti. Tämän ns. viivästyneen kiehahtamisen seurauksena neste saattaa alkaa kuplia ja kiehua räjähdysmäisesti yli, kun otat astian uunista tai kun liikutat astiaa. Pahimmassa tapauksessa paine voi olla niin voimakas, että uunin luukku avautuu itsestään.
Sekoita nestettä ennen sen kiehauttamista tai kuumennusta. Odota vähintään 20 sekuntia, ennen kuin otat kuumaa nestettä sisältävän astian ulos uunista. Voit lisäksi pitää kuumennuksen aikana nesteastiassa lasisauvaa tai vastaavaa esinettä, jos sellainen on käytettävissä.

▶ Kuumat elintarvikkeet aiheuttavat palovammojen vaaran. Elintarvikkeita lämmitettäessä lämpö muodostuu ruoassa ja astia pysyy kylmempänä (poikkeus: uuninkestävä kivitavara). Astia lämpenee vain ruoasta siirtyvän lämmön vaikutuksesta.
Kun otat ruoan uunista, tarkista että se on sopivan lämmintä. Älä kiinnitä huomiota astian lämpötilaan! **Tämä on erityisen tärkeää muistaa, kun lämmität vauvanruokia!** Sekoita tai ravistele vauvanruokaa lämmityksen jälkeen ja kokeile lämpötilaa, jottei se pääse polttamaan vauvan suuta.

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

▶ Jos kypsennät munia ilman kuorta, keltuaiseen voi muodostua painetta kypsennyksen aikana, jolloin se voi räjähtää uunista ottamisen jälkeen.
Riko munankeltuaisen kalvo useasta kohdasta ennen kypsentämistä.

▶ Jos kuumennat kokonaisia munia kuorineen, ne voivat räjähtää, myös uunista ottamisen jälkeen.
Kun keität munia kuorineen, käytä aina tähän tarkoitukseen sopivaa erikoisastiaa. Älä lämmitä kovaksikeitettyjä munia toimintatavalla Mikroaalto [≋].

▶ Tomaatit, nakit, kuoriperunat, munakoisot yms. kuorelliset elintarvikkeet voivat haljeta kuumennettaessa tai kypsennettäessä.
Pistele kuoreen haarukalla useita reikiä tai tee kuoreen viiltoja ennen tällaisten tuotteiden laittamista uuniin, jotta kypsennyksen tai kuumennuksen aikana muodostuva höyry pääsee pois.

▶ Elohopea- tai nestelämpömittarit eivät sovellu korkeisiin lämpötiloihin ja saattavat hajota helposti.
Keskeytä uunin toiminta ruoan lämpötilan mittaamisen ajaksi. Käytä ruoan lämpötilan mittaamiseen vain siihen tarkoitettua erikoislämpömittaria.

▶ Älä lämmitä jyviä, siemeniä tai geeliä sisältäviä lämpötyynyjä uunissa.
Ne voivat syttyä palamaan vielä uunista ottamisen jälkeenkin.

▶ Onttoja kahvoja tai nuppeja sisältävien astioiden onttojen osien sisään voi päästä kosteutta. Höyrystyvä kosteus voi aiheuttaa onttoon tilaan suuren paineen, jolloin ontto osa voi rikkoutua räjähdyksen tavoin (paitsi, jos onton tilan ilmanvaihto on riittävä).
Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto [≋], älä käytä onttoja kahvoja tai nuppeja sisältäviä astioita.

▶ Mikroaaltokäyttöön soveltumattomat astiat voivat mennä pilalle ja vaurioittaa uunia, jos käytät niitä toimintatavalla Mikroaalto [≋] tai muilla mikroaaltoja käyttävillä toimintatavoilla.
Älä laita uuniin metalliastioita, alumiinifoliota, ruokailuvälineitä, metallikoristeisia astioita, lyijypitoista kristallilasia, koristereunaisia kulhoja, kuumuutta kestämättömiä muoviastioita, puuastioita, metallisulkimia, muovisia tai paperisia sulkimia, joiden sisällä on metallilanka, äläkä alumiinikantisia muovitölkkejä, joiden kantta ei ole revitty kokonaan irti (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita).

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

▶ Palavasta materiaalista valmistetut astiat aiheuttavat tulipalovaaran. Muovisten kertakäyttöastioiden on oltava ominaisuuksiltaan kappaleessa Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita kerrotun kaltaisia.
Älä jätä uunia toimimaan ilman valvontaa, kun lämmität tai kypsennät elintarvikkeita muovista, paperista tai muusta palavasta materiaalista valmistetuissa kertakäyttöastioissa.

▶ Lämpimänäpitopakkauksissa on yleensä ohut alumiinifoliokerros, joka heijastaa mikroaaltoja. Alumiinikerrosta ympäröivä paperi voi tällöin kuumeta niin voimakkaasti, että se syttyy palamaan.
Älä siksi lämmitä ruokia mikroaaltoja käyttävillä toimintatavoilla lämpimänäpitopakkauksissa, esim. grillattua broileria pussissaan.

▶ Uuni voi vahingoittua, jos laitat sinne vääränlaisia tuotteita käyttäessäsi Mikroaalto [≋] -toimintatapaa tai muita mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.
Älä käytä mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja astioiden lämmittämiseen tai yrttien kuivaamiseen.
Käytä niiden sijaan toimintatapaa Kiertoilma Plus [⁂].

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

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

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

Teräksiset pinnat:

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

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

Puhdistus ja hoito

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

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

▶ Jos uunitilan terässeinille roiskuu suolapitoisia ruokia tai nesteitä, pyyhi roiskeet pois mahdollisimman pian, sillä suola voi aiheuttaa teräspinnan korroosiota.

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

Varusteet

▶ Käytä vain alkuperäisiä Miele-varusteita. Jos laitteeseen asennetaan muita osia, laitteen takuuaika, takuu ja/tai tuotevastuu päättyvät.

▶ Miele antaa toiminnallisille varaosille jopa 15 ja vähintään 10 vuoden toimitustakuun kyseisen uunimallin valmistuksen päättymisen jälkeen.

Kuljetuspakkauksen uusiokäyttö

Pakkaus suojaa laitetta vaurioilta kuljetuksen aikana. Pakkaukset on valmistettu luonnossa hajoavista ja uusiokäyttöön soveltuvista materiaaleista.

Kun palautat pakkausmateriaalit kiertoon, säästät raaka-aineita ja vähennät syntyvien jätteiden määrää. Miele-kauppiaasi huolehtii yleensä kuljetuspakkauksen talteenotosta. Voit myös itse palauttaa materiaalit kierrätykseen.

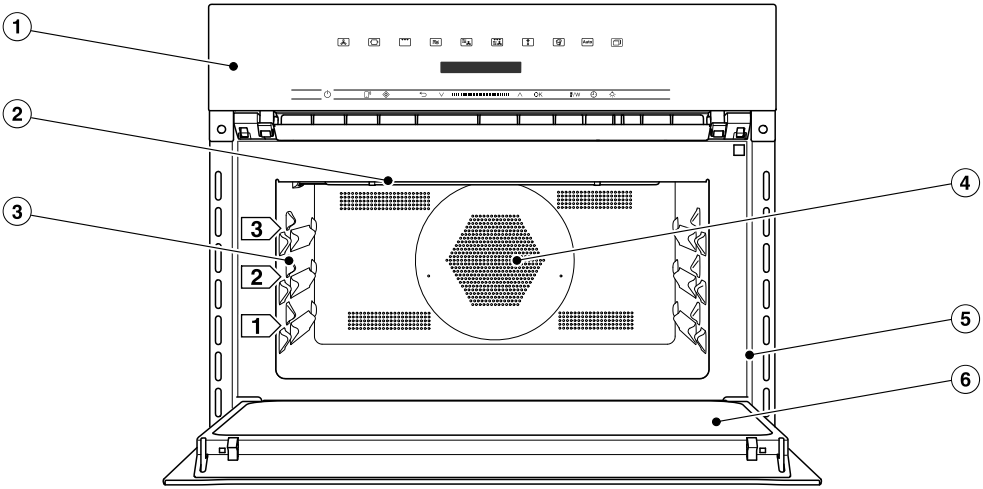
Vanhan laitteen käytöstä poistaminen

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

Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojesi poistamisesta. Säilytä käytöstä poistettua laitetta lasten ulottumattomissa, kunnes viet sen keräyspisteeseen.

Laitteen osat

Uuni



① Käyttövalitsimet

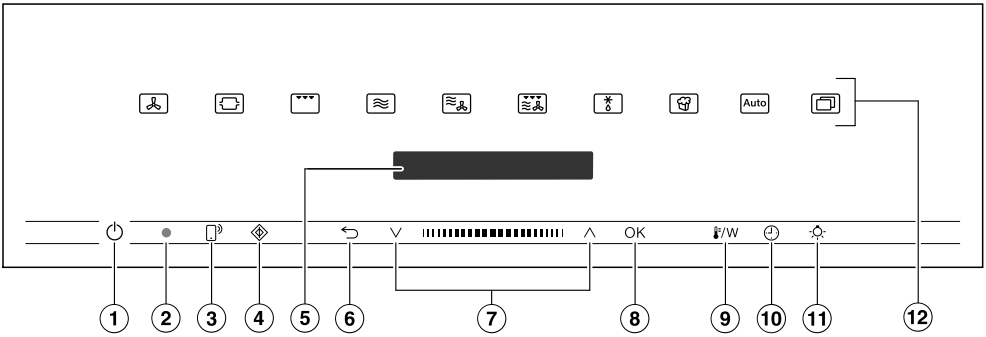
② Grillivastus

③ 3 kannatintasoa ritilää ja lasista uunipannua varten

④ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpövastus

⑤ Etulevyn kehys, jossa arvokilpi

⑥ Luukku



① Virtakytkin ⏻ (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)
Uunin virran kytkemiseen päälle ja pois päältä

② Optinen liitäntä
(vain Miele-huollon käyttöön)

③ Hipaisupainike
Uunin ohjaamiseen mobiililaitteella

④ Hipaisupainike
Pika Mikroaalto -toiminnon käynnistämiseen

⑤ Näyttö
Näyttää kellonajan ja käyttöön liittyviä tietoja

⑥ Hipaisupainike ⮌
Edelliseen kohtaan paluuseen ja valikon kohtien muuttamiseen valmistustoiminnon aikana

⑦ Navigointialue, jossa nuolipainikkeet ∧ ja ∨
Valintaluettelojen selaamiseen ja arvojen muuttamiseen

⑧ Hipaisupainike *OK*
Toimintojen hakemiseen esiin ja asetusten tallennukseen

⑨ Hipaisupainike /W
Lämpötilan tai tehon muuttamiseen

⑩ Hipaisupainike
Hälytyskellon, kestoajan tai valmistustoiminnon aloitus- tai lopetusajan asettamiseen

⑪ Hipaisupainike
Uunitilan valaistuksen kytkemiseen päälle ja pois päältä

⑫ Hipaisupainikkeet
Toimintatapojen, automaattiohjelmien ja asetusten valintaan

Virtakytkin

Virtakytkin ⏻ on upotettu vähän ohjaustaulun pintaa syvemmälle ja se reagoi sormen kosketukseen.

Sillä voit kytkeä uunin virran päälle ja pois päältä.

Näyttöruutu

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

Kun kytket uunin virran päälle virtakytkimellä ⏻, päävalikko ja kehotus Valitse toimintatapa tulevat näkyviin.

Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kosketukseen. Laite kuittaa jokaisen kosketuksen merkkiäänellä. Voit ottaa tämän painikeäänen pois käytöstä kohdassa Muut ohjelmat ⧉ | Asetukset | Äänenvoimakkuus | Painikeääni.

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

Näytön yläpuolella olevat hipaisupainikkeet

Lisätietoja toimintatavoista ja muista toiminnoista löydät kappaleista Päävalikko ja alavalikot, Asetukset, Automaattiohjelmat ja Muita käyttötapoja.

Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet

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

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

Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

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

Uunia käytetään navigointialueen nuolipainikkeiden ∧ ja ∨ ja niiden välisen alueen ❙❚■❚❙ avulla.

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

Valikon kohdan valinta

- Kosketa nuolipainiketta ∧ tai ∨ tai pyyhkäise aluetta ❙❚■❚❙ oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi valikon kohta tulee näyttöön.

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

- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.

Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

Valittuna olevan asetuksen tunnistat väkäsestä ✓.

- Kosketa nuolipainiketta ∧ tai ∨ tai pyyhkäise aluetta ❙❚■❚❙ oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi arvo tai asetus tulee näyttöön.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla

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

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

- Kosketa nuolipainiketta ∧ tai ∨ tai pyyhkäise aluetta ❙❚■❚❙ oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi asetus tulee näyttöön.
- Vahvista valintasi valitsemalla *OK*.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

Toimintatavan tai toiminnon valinta

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

- Kosketa haluamasi toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Hipaisupainike muuttuu oranssiksi.

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

Toimintatavan vaihtaminen

Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoiminnon aikana.

Kulloinkin valittuna olevan toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

- Kosketa uuden toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suositusarvot tulevat näyttöön.

Muuttamasi toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

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

Numerojen syöttäminen

Luvut, joita voit muuttaa, näkyvät vaalealla pohjalla.

- Kosketa nuolipainiketta ∧ tai ∨ tai pyyhkäise aluetta ❙❙▮❙❙❙ oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi luku näkyy vaalealla pohjalla.

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

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Muuttamasi luku tallentuu laitteen muistiin. Näyttöön tulee edellinen valikko.

MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

- Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta ▯).

Hipaisupainike ▯) palaa. Nyt voit ohjata uunia Miele-sovelluksella.

Uunin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike ▯) palaa.

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvatut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takasivulla.

Arvokilpi

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

Arvokilvestä löydät laitteen tyyppi- ja valmistusnumerot sekä sähköliitäntätiedot (verkkojännite, taajuus ja enimmäisliitäntäteho).

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

Pakkauksen sisältö

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

Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet

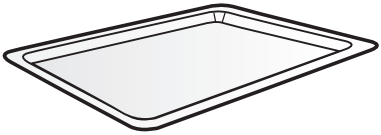
Uunin mukana toimitetaan lasinen uunipannu ja ritilä.

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

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

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

Lasinen uunipannu

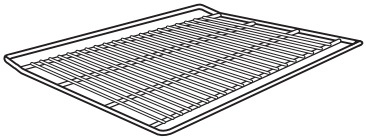


Lasinen uunipannu sopii käytettäväksi kaikilla toimintatavoilla.

Suuret lämpötilanvaihtelut voivat rikkoa lasisen uunipannun.
Älä aseta kuumaa lasista uunipannua suoraan kylmille pinnoille, kuten graniittiselle tai kaakeloidulle työtasolle, vaan käytä aina sopivaa alustaa.

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

Ritilä, jossa rajoitin



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

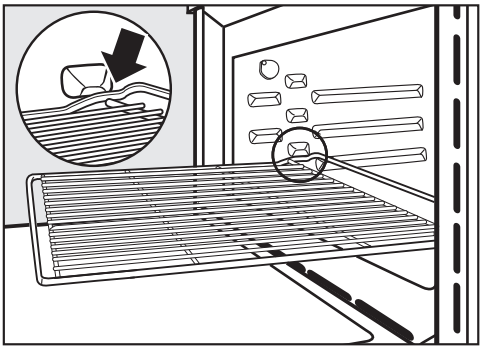
⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Ritilä tulee valmistustoimintojen aikana kuumaksi.
Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työnnät kätesi kuumaan uunitilaan.

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

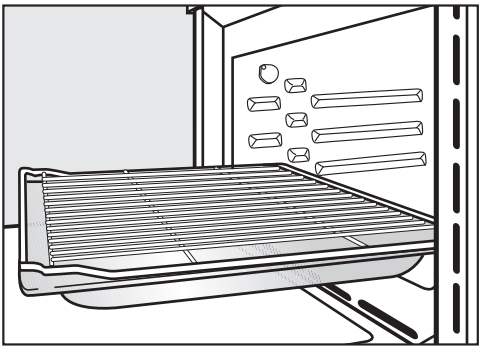
Ritilän käyttö

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

Jos työnnät ritilän uuniin väärin päin, rajoitin ei toimi.
Työnnä ritilä uuniin aina rajoitinpää **edellä**.



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



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

Pyöreät vuoat

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

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

Rei'itetty pyöreä paistovuoka HBFP 27-1 on kehitetty erityisesti tuoreesta hiiva- ja rahkaöljytaikinasta valmistettavien leivonnaisten, leipien ja sämpylöiden paistoon. Sen pienet reiät edistävät pohjan ruskistumista.
Voit käyttää tätä vuokaa myös elintarvikkeiden kuivaamiseen.

Molempien vuokien emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

- Työnnä ritilä uuniin ja aseta pyöreä paistovuoka ritilälle.

Gourmet-yleispannu HUB
Yleispannun kansi HBD

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

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

Työnnä ritilä kannatitasolle 1 ja aseta Gourmet-yleispannu ritilälle.

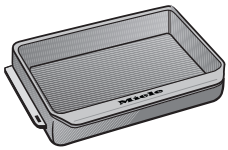
Gourmet-yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella ja pannut sopivat myös induktiokeittotasoille.

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

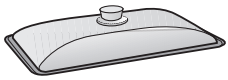
Yleispannuihin sopivia kansia voi tilata erikseen. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

Syvyys: 22 cm

HUB 62-22

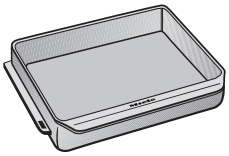


HBD 60-22

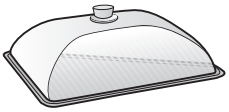


Syvyys: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35



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

Puhdistus- ja hoitotarvikkeet

- Mielen mikrokuituliina
- Mielen uuninpuhdistusaine

Turvatoiminnot

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

PerfectClean-pinnoitetut pinnat

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

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

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

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

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

PerfectClean-pinnoitetut pinnat:

- Uunitila
- Ritilä
- Pyöreä rei'itetty paistovuoka
- Pyöreä paistovuoka

Miele@home

Uunissasi on sisäänrakennettu WLAN-moduuli.

Sen käyttöä varten tarvitset:

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

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

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

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

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

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

WLAN-yhteyden käyttövarmuus

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

Miele@home:n käytettävyys

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

Miele@home-palvelua ei ole saatavissa kaikissa maissa.

Lisätietoja palvelun käytettävyydestä löydät internetsivuiltamme www.miele.com.

Miele-sovellus

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

Lataa App Storesta

GET IT ON Google Play

Perusasetukset

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

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

Kun liität uunin sähköverkkoon, sen virta kytkeytyy päälle automaattisesti.

Kielen valinta

- Valitse haluamasi kieli.

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

Sijainnin valinta

- Valitse haluamasi sijainti.

Valmistelut Miele@home-käyttöä varten

Näyttöön tulee Asenna "Miele@home".

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

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

Kellonajan asettaminen

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

Käyttöönoton saattaminen loppuun

- Noudata mahdollisia näyttöön tulevia ohjeita.

Käyttöönotto on nyt suoritettu.

Uunin ensimmäinen kuumennus

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

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

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

Valitse toimintatapa tulee näkyviin.

- Valitse Kiertoilma Plus [⚙].

Suosituslämpötila (160 °C) tulee näkyviin.

Uunin lämpövastukset, uunivalaisin ja jäähdytyspuhallin kytkeytyvät päälle.

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

Kuumenna uunia vähintään tunnin ajan.

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

Uunitilan puhdistus ensimmäisen lämmityskerran jälkeen

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

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

Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on kuivunut.

Asetukset

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

* Tehdasasetus

Asetukset

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

* Tehdasasetus

Asetukset-valikon haku esiin

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

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

Nyt voit tarkistaa tai muuttaa asetuksia.

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

Kieli ⚑

Nyt voit valita kielen ja sijainnin.

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

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

Kellonaika

Näyttö

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

- Päällä
  Kellonaika näkyy näytössä aina.
  Kun valitset lisäksi asetuksen Näyttö | QuickTouch | Päällä, hipaisupainikkeet reagoivat kosketukseen välittömästi.
  Kun valitset lisäksi asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä, sinun on kytkettävä uunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.
- Pois päältä
  Näyttö pysyy pimeänä, mikä säästää energiaa. Tällöin sinun on kytkettävä uunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.
- Virta pois yöaikaan
  Kellonaika näkyy vain klo 5–23, mikä säästää energiaa. Muina aikoina näyttö pysyy pimeänä.

Ajan näyttötapa

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

Aseta

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

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

Valaistus

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

Näyttö

Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

QuickTouch

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

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

Äänenvoimakkuus

Merkkiäänet

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

Melodiat

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu melodia jaksoittain useampaan kertaan.

Melodian äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

Solo-Ton

Valmistuksen päätyttyä laitteesta kuuluu tietyn ajan jatkuva merkkiääni.

Tämän merkkiäänen korkeutta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

Painikeääni

Jokaisen hipaisupainikkeen painalluksen yhteydessä kuuluvaa painikeäänen voimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

- ■■■■■■■
  suurin äänenvoimakkuus
- ⊏ – – – – – – ⊐
  painikeääni ei ole käytössä

Melodiat

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

Yksiköt

Paino

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

Lämpötila

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

Pika Mikroaalto

Tehdasasetuksena mikroaaltoteho on 1000 W ja kestoaika 1 minuutti.

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

Popcorn

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

Voit asettaa kestoksi enintään 4 minuuttia.

Toiminnon mikroaaltotehoa ei voi muuttaa.

Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

Suosituslämpötilat

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

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

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

Suosituslämpötilan muutos vaikuttaa samalla myös vastaavaan mikroaaltoja käyttävään toimintatapaan.

Suositustehot

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

Voit muuttaa Mikroaalto ≋ -toimintatavan ja yhdistettyjen toimintatapojen suositustehoja.

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

- Mikroaalto ≋:
  80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MA + Paistoautomatiikka, MA + Kiertoilma Plus, Mikroaalto + Grilli ja MA + Kiertoilmagrilli:
  80 W, 150 W, 300 W

- Valitse haluamasi toimintatapa.
- Muuta suositustehoa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Puhaltimen jälkikäynti

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

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

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

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

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

Turvallisuus

Painikelukitus

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

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

Käytönestotoiminto 🔒

Käytönesto estää asiattomia henkilöitä kytkemästä uunia päälle vahingossa. Vaikka käytönesto on päällä, voit silti käyttää hälytyskellotoimintoa ja MobileStart-etäohjausta.

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

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

Miele@home

Tämä uuni on Miele@home-yhteensopiva kodinkone. Uuniisi on tehtaalla valmiiksi asennettu WLAN-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 henkilötiedot ja ettei laitteen aiempi omistaja voi enää tarkastella tai muuttaa laitteen tietoja.
- Asenna
  Tämä asetus on näkyvissä vain, kun et ole vielä muodostanut yhteyttä WLAN-verkkoon. Sinun on muodostettava uudelleen yhteys WLAN-verkkoon, jotta voit käyttää Miele@home-järjestelmää.

Etäpäivitys

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

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

Voit jatkaa uunisi käyttöä tavalliseen tapaan, 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.

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.

Etäkäyttö

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

Verkkovalmiustilassa kalusteuunin virrankulutus on enint. 2 W.

MobileStart-etäohjauksen ottaminen käyttöön

■ Ota MobileStart-etäohjaus käyttöön koskettamalla hipaisupainiketta .

Hipaisupainike palaa. Nyt voit ohjata uunia Miele-sovelluksella.

Uunin ohjaus sen oman ohjaustaulun kautta ohittaa etäohjauksen.

Voit käyttää MobileStart-etäohjausta vain, kun hipaisupainike palaa.

Ohjelmaversio

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

Myymälä

Tätä toimintoa voi myymälöissä käyttää uunin esittelyyn ilman, että uuni kuumenee. 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.
- Suositustehot
  Muuttamasi mikroaaltotehot palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.
- Suosituslämpötilat
  Muuttamasi suosituslämpötilat palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.

Hälytyskello-toiminnon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa 🔔 ilman uunia tavallisen munakellon tapaan.

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

- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.

Hälytyskellon asettaminen

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

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

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

Näyttöön tulee kehotus Aseta 00:00 min.

- Aseta navigointialueen avulla ajaksi 06:20.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

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

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

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

Kun näytössä on jokin valikko, hälytyskello käy taustalla.

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

- Kosketa hipaisupainiketta ⏲.
- Vahvista tarvittaessa valitsemalla *OK*.

Hälytysääni vaikenee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

Hälytysajan muuttaminen

- Kosketa hipaisupainiketta ⏲.
- Jos jokin valmistustoiminto on käynnissä samanaikaisesti, valitse Hälytyskello.
- Valitse Muuta.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Hälytysaika tulee näkyviin.

- Muuta hälytysaikaa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.

Muuttamasi hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

Hälytysajan poistaminen

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

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

Päävalikko ja alavalikot

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

Toimintaperiaate

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

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

Mikroaaltotoimintojen edut

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

Astianvalintaohjeita

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

⚠ Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

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

Avaa astioiden kannet ja poista tuttipulloista korkit ja tutit.

⚠ Vääränlaisten astioiden käyttö mikroaaltotoimintatapojen kanssa aiheuttaa tulipalovaaran.

Mikroaaltokäyttöön soveltumattomat astiat voivat mennä pilalle ja vahingoittaa uunia.

Käytä mikroaaltoja käyttävien toimintatapojen kanssa vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Käytettävän astian materiaali ja muoto vaikuttavat kuumennus- ja kypsennysaikoihin.
Pyöreät ja soikeat matalat asiat soveltuvat parhaiten. Tällaisissa astioissa elintarvikkeet lämpenevät tasaisemmin kuin kulmikkaissa astioissa.

Soveltuvat astiat

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

Voit käyttää seuraavia astioita ja materiaaleja:

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

⚠ Kuumien astioiden aiheuttama palovammojen vaara.
Kiviastiat voivat tulla kuumiksi.
Käytä patakintaita, kun käytät kiviastioita.

- Muoviastiat ja muoviset kertakäyttöastiat, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto ≋

Vinkki: Ympäristösyistä kertakäyttöisiä muoviastioita tulisi välttää.

Muovin on oltava kuumuutta kestävää ja kestettävä vähintään 110 °C:n lämpötiloja. Muoviastiat voivat vääntyä ja tarttua kiinni elintarvikkeeseen.
Käytä muoviastioita vain, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto ≋.
Älä käytä muoviastioita toimintatapojen MA + Paistoautomatiikka, MA + Kiertoilma Plus, Mikroaalto + Grilli ja MA + Kiertoilmagrilli kanssa.

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

⚠ Metalliosat aiheuttavat tulipalovaaran.

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

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

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

- Laitteen **mukana toimitettu** ritilä sopii käytettäväksi vain toimintatapojen MA + Paistoautomatiikka, MA + Kiertoilma Plus, Mikroaalto + Grilli ja MA + Kiertoilmagrilli sekä kaikkien mikroaaltoja käyttämättömien toimintatapojen kanssa (jollekin kannatintasolle työnnettynä).
- Metalliset leivontavuoat leivonnaisten paistoon toimintatavoilla MA + Paistoautomatiikka, MA + Kiertoilma Plus, Mikroaalto + Grilli ja MA + Kiertoilmagrilli sekä toimintatavoilla, jotka eivät käytä mikroaaltoja
- Kannettomat alumiinivuoat valmisruokien sulatukseen ja lämmittämiseen
  Elintarvikkeet lämpenevät tällöin vain ylhäältäpäin. Kun siirrät valmisruoat mikroaaltokäyttöön soveltuvaan astiaan, lämpö jakautuu tasaisemmin.

Alumiinivuoat ja -folio voivat aiheuttaa rätinää ja kipinöintiä.

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

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

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

Epäsopivat valmistusastiat

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

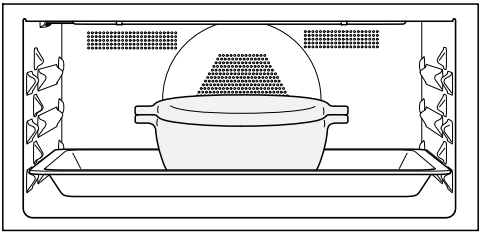
Älä käytä seuraavia astioita ja materiaaleja:

- Metalliset ritilät (laitteen mukana toimitettu ritilä mukaan luettuna) **eivät** yleensä sovellu käytettäväksi toimintatavan Mikroaalto ≋ kanssa.
- Metalliastiat
- Alumiinifolio
  Poikkeus: Kun sulatat, lämmität tai kypsennät esim. broileria tai muuta lihaa, jossa on eripaksuisia kohtia, voit peittää ohuimmat osat toiminnon loppuvaiheessa pienillä alumiinifolion palasilla. Näin ruoka sulaa/kypsyy tasaisesti.
- Metalliset pussinsulkimet, muoviset ja paperiset pussinsulkimet, joiden sisällä on metallilanka
- Muoviastiat, joissa on jäljellä osia alumiinisesta kannesta
- Kristallilasi
- Välineet ja astiat, joissa on metallipinnoitetta (kuten kultareunus tai koboltinsininen koriste)
- Astiat, joissa on onttoja kahvoja tai nuppeja
- Melamiiniastiat
  Melamiini imee lämpöä ja kuumenee. Tarkista jo ostaessasi, mistä materiaalista muoviastia on valmistettu.
- Puuastiat
  Puun sisältämä vesi höyrystyy uunissa. Näin puu kuivuu ja voi halkeilla.

Astiatesti

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

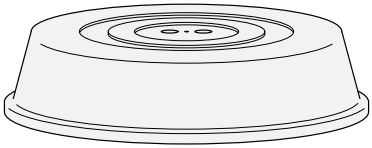
Tällä testillä et kuitenkaan pysty selvittämään, ovatko astioiden kahvat tai nupit onttoja vai eivät.



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

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

Mikrokupu



Vinkki: Mikrokupuja saa ostaa hyvinvarustetuista kaupoista.

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

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

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

Mikrokupu kestää enintään 110 °C:n lämpötiloja. Tätä korkeammissa lämpötiloissa (esim. toimintatavoissa Grilli ja Kiertoilma Plus) muovi voi vääntyä ja tarttua kiinni elintarvikkeeseen.
Käytä mikrokupua vain toimintatavan Mikroaalto kanssa.

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

■ **Älä** käytä kupua seuraavia elintarvikkeita lämmittäessäsi:

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

Jos asetat valmistettavan tuotteen suoraan uunitilan pohjalle käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto ≋, uuni voi vahingoittua.
Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto ≋, työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1 ja aseta käytettävä astia, kuten kuppi tai leivontavuoka **aina** lasiselle uunipannulle.

- Kytke uunin virta päälle.

Päävalikko tulee näkyviin.

- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse haluamasi toimintatapa.

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

- Muuta suositusarvoja halutessasi ja aseta kestoaika tarvittaessa.

Voit muuttaa lämpötilaa jälkikäteen navigointialueen avulla, mikroaaltotehoa hipaisupainikkeella 🌡/W ja kestoaikaa hipaisupainikkeella ⏲.

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

Mikroaaltoja **käyttävissä** toimintatavoissa näyttöön tulevat asetettu mikroaaltoteho ja kestoaika.

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

Toiminto käynnistyy.

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

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

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

Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen

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

Toimintatavan mukaan voit muuttaa seuraavia asetuksia:

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

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa suosituslämpötilaa pysyvästi omien käyttötottumustesi mukaiseksi valitsemalla Muut ohjelmat ⧉ | Asetukset ⚑ | Suosituslämpötilat.

- Kosketa nuolipainiketta ∧ tai ∨ tai pyyhkäise aluetta ❙❚■❚❙ oikealle tai vasemmalle.

Suosituslämpötila tulee näyttöön.

- Muuta suosituslämpötilaa navigointialueen avulla.

Voit muuttaa lämpötilaa 5 °C:n tarkkuudella.

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi suosituslämpötilalla.

Mikroaaltotehon muuttaminen

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta 🌡W.

Asetettu mikroaaltoteho tulee näyttöön.

- Muuta mikroaaltotehoa navigointialueen avulla.

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

- Vahvista valitsemalla *OK*.

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi mikroaaltoteholla.

Kestoaikojen asettaminen

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

Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

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

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

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

■ Kosketa hipaisupainiketta ⏲.

■ Aseta haluamasi ajat.

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

■ Hipaisupainikkeella ⮌ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Asetettujen kestoaikojen muuttaminen

■ Kosketa hipaisupainiketta ⏲.

■ Kosketa haluamaasi aikaa.

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

■ Valitse Muuta.

Tämä valikon kohta ei näy, jos haluat muuttaa kestoaikaa mikroaaltoja **käyttävissä** toimintatavoissa, koska niissä täytyy aina asettaa kestoaika.

Aika näkyy vaalealla pohjalla.

■ Muuta asetettua aikaa.

■ Vahvista valitsemalla *OK*.

■ Hipaisupainikkeella ⮌ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

■ Jatka valmistustoimintoja, jotka **käyttävät** mikroaaltoja, hipaisupainikkeella *OK*.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

Vinkki: Toimintatavassa Mikroaalto ≋ voit muuttaa kestoaikaa myös navigointialueen avulla.

Asetettujen kestoaikojen poistaminen

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

- Kosketa hipaisupainiketta ⏲.
- Kosketa haluamaasi aikaa.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Valitse Poista.
- Vahvista valitsemalla *OK*.
- Hipaisupainikkeella ⮌ pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

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

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

Valmistustoiminnon keskeyttäminen käytettäessä toimintatapaa Mikroaalto

Voit toimintatapaa Mikroaalto [≋] käyttäessäsi keskeyttää valmistustoiminnon ja pysäyttää kestoajan kulumisen.

Kestoajan kuluessa näytössä näkyy *OK*.

- Valitse *OK*.

Valmistustoiminto keskeytyy ja kestoaika pysähtyy.

Hipaisupainike *OK* palaa.

- Valitse *OK*.

Valmistustoiminto jatkuu ja aika alkaa jälleen kulua.

Valmistustoiminnon lopettaminen

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

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

Päävalikko tulee näkyviin.

Uunin esilämmitys

Toiminnolla Booster voit joillakin toimintatavoilla esilämmittää uunin nopeasti.

Esilämmitys on tarpeen vain harvojen ruokien valmistuksessa.

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

Booster

Toiminnolla Booster voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

- Kiertoilma Plus
- Paistoautomatiikka

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

Nopeasti kypsyvien taikinoiden (kuten kääretorttupohjan, pikkuleipien) pinta ruskistuu toiminnolla Booster liian nopeasti.
Kytke siksi toiminto Booster pois päältä tällaisia leivonnaisia paistaessasi.

Booster-toiminnon ottaminen pois käytöstä yhtä valmistuskertaa varten

- Valitse asetus Booster | Pois päältä ennen toimintatavan valitsemista.

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

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

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

Käytä aina lasista uunipannua.

Pika Mikroaalto

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

Tehdasasetuksena teho on 1000 W ja kestoaika 1 minuutti.

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

- Kosketa hipaisupainiketta ◈. Koskettamalla painiketta useita kerto- ja peräkkäin, voit lisätä kestoaikaa.

Kuluva aika näkyy näytössä.

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta ⮌.

Päävalikko tulee näkyviin.

Popcorn

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

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

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

- Kosketa hipaisupainiketta [popcorn].

Kuluva aika näkyy näytössä.

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

Paperista tai muista palavista materiaaleista valmistetut kertakäyttöastiat tai -pakkaukset saattavat syttyä ja siten vaurioittaa uunia.
Älä poistu uunin luota valmistustoiminnon aikana ja noudata pakkauksen ohjeita.

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

- Kosketa hipaisupainiketta ⮌.

Päävalikko tulee näkyviin.

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmilla saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

Ryhmät

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

Automaattiohjelmien käyttö

■ Valitse Automaattiohjelmat Auto.

Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä.

Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmista.

■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Ohjeita käyttöön

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

Tässä kappaleessa kerrotaan seuraavista käyttötavoista:

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

Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

■ Käytä jotain seuraavista toimintatavoista:

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

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

Vinkkejä

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

Sulatus-toimintatavan käyttö

Tämä toimintatapa on kehitetty pakasteiden hellävaraista sulatusta varten.

■ Valitse Sulatus.

■ Muuta tarvittaessa suosituslämpötilaa.

Puhallin kierrättää ilmaa uunitilassa, jolloin pakasteet sulavat hellävaraisesti.

Mikroaalto-toimintatavan käyttö

Voit käyttää sulatukseen myös toimintatapaa Mikroaalto. Aseta mikroaaltoteho ja sulatusaika.

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

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

■ Valitse Mikroaalto.

■ Aseta sulatettavalle elintarvikkeelle sopiva mikroaaltoteho ja sulatusaika, noudata taulukon ohjeita.

■ Yleensä kannattaa valita ensiksi aika, joka on ilmoitettujen aikojen keskivälissä.

■ Laita elintarvike lasisessa uunipannussa uunitilaan kannatintasolle 1.

Sulatus toimintatavalla Mikroaalto

Sulatettava tuote	Määrä	[W]	[min]	[min][1]
Voi	250 g	80	8–10	5–10
Maito	1000 ml	450	12–16	10–15
Kuivakakku (3 viipaletta)	n. 300 g	150	4–6	5–10
Marjapiirakka (3 palaa)	n. 300 g	150	6–8	10–15
Tosca-kakku (3 palaa)	n. 300 g	150	6–8	5–10
Kerma-, kreemikakku (3 palaa)	n. 300 g	80	4–4:30	5–10
Hiiva- tai lehtitaikinaleivonnaiset (3 kpl)	n. 300 g	150	6–8	5–10

mikroaaltoteho, sulatusaika, tasausaika

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

Kuivattaminen

Kuivattaminen on perinteinen hedelmien ja joidenkin vihannesten ja yrttien säilömistapa.

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

- Kuori ja pilko kuivattavat tuotteet tarvittaessa ja poista mahdolliset kivet tai siemenkodat.
- Levitä kuivattavat tuotteet koon mukaan tasaisesti ritilälle tai lasiselle uunipannulle niin, etteivät ne mene päällekkäin.
- Kuivaa enintään kahdella kannatintasolla samanaikaisesti.
  Aseta kuivattavat tuotteet kannatintasoille 1+2.
  Jos käytät ritilää ja lasista uunipannua, aseta uunipannu ritilän alapuolelle.
- Valitse Kiertoilma Plus.
- Muuta suosituslämpötilaa ja aseta kuivausaika.
- Kääntele lasisessa uunipannussa kuivattavia tuotteita säännöllisin väliajoin.

Kokonaisena tai puolikkaina kuivaaminen pidentää tuotteiden kuivausaikaa.

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

toimintatapa, lämpötila, kuivausaika, Kiertoilma Plus

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisaroita, alenna lämpötilaa.

Kuivattujen tuotteiden ottaminen uunista

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

- Anna kuivattujen hedelmien ja vihannesten jäähtyä.

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

- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin suljetuissa lasipurkeissa tai rasioissa.

Kuumennus

Noudata ehdottomasti kappaleen Tärkeitä turvallisuusohjeita – Asianmukainen käyttö ohjeita.

⚠ Kuumat elintarvikkeet aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

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

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

⚠ Suljetuissa astioissa tai pulloissa muodostuva ylipaine aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

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

Kuumat nesteet aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Sekoita nestettä ennen sen kiehauttamista tai kuumennusta.

Odota vähintään 20 sekuntia, ennen kuin otat kuumaa nestettä sisältävän astian ulos uunista.
Voit lisäksi pitää kuumennuksen aikana nesteastiassa lasisauvaa tai vastaavaa esinettä, jos sellainen on käytettävissä.

Mikroaalto-toimintatavan käyttö

Mikroaalto ≋ -toimintatapa sopii erinomaisesti ruokien kuumentamiseen.

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

Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

Käytä aina kantta, paitsi kun kuumennat paneroituja ruokia.

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

⚠ Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

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

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

Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

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

Lämmitys toimintatavalla Mikroaalto

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

mikroaaltoteho / kestoaika / tasausaika

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

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

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

Kypsennys

Noudata ehdottomasti kappaleen Tärkeitä turvallisuusohjeita – Asianmukainen käyttö ohjeita.

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

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

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

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

Vinkkejä

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

Kypsennys toimintatavalla Mikroaalto

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

paino, kesto, tasausaika

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

Umpioiminen

⚠ Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.

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

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

⚠ Umpinaisiin tölkkeihin muodostuvan ylipaineen aiheuttama loukkaantumisvaara.

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

Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.

Hedelmien ja kasvisten esivalmistelu

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

Käytä vain nimenomaan umpioimiseen tarkoitettuja tölkkejä:

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

- Käytä vain täysin ehjiä tölkkejä ja kumirenkaita.
- Huuhtele tölkit ennen umpiointia kuumalla vedellä ja täytä ne enintään 2 cm päähän reunasta.
- Sulje tölkit vain läpinäkyvällä teipillä. Älä käytä metallisia sulkimia, sillä ne aiheuttavat kipinöintiä, kun käytät toimintatapaa Mikroaalto [≋].
- Työnnä lasinen uunipannu kannatintasolle 1 ja nosta tölkit uunipannun päälle.

Kiertoilma Plus -toimintatavan käyttö

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

Alenna lämpötilaa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.

Hedelmien ja kurkkujen umpiointi

- Kun tölkkien sisältö alkaa kuplia, valitse taulukossa annettu 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

Mikroaalto -toimintatavan käyttö

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

Alenna mikroaaltotehoa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.

Hedelmien ja kurkkujen umpiointi

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

Vihannesten umpiointi

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

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

/ mikroaaltoteho ja umpiointiaika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia

jälkikuumennusaika

Tölkkien ottaminen uunista umpioimisen jälkeen

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

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

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

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

Pakastetuotteet/Valmisruoat

Vinkkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

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

Vinkkejä ranskanperunoiden ja vastaavien tuotteiden paistoon

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

Pakastetuotteiden/Valmisruokien valmistus

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.
Paista leivonnaiset, pizzat, ranskanperunat ja vastaavat vain kullankeltaisiksi, älä tummanruskeiksi.

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

Astioiden lämmittäminen

Käytä astioiden lämmitykseen toimintatapaa Kiertoilma Plus [⁂].

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

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

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

- Ota lämmenneet astiat ulos uunista.

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.
Paista leivonnaiset, pizzat, ranskanperunat ja vastaavat vain kullankeltaisiksi, älä tummanruskeiksi.

Vinkkejä leivonnaisten paistoon

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

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

Lämpötilan 🌡 valinta

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

Keston ◷ valinta

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

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

Kun tikkuun ei tartu kosteaa taikinaa, leivonnainen on kypsä.

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Automaattiohjelmat Auto -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

Voit käyttää kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.

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

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

Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

Voit käyttää kaikkia lämmönkestävistä materiaaleista valmistettuja vuokia.

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

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

MA + Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

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

Tämän toimintatavan käyttö lyhentää kestoaikaa.

Noudata kypsennystaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

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

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

Neuvoja paistamiseen

- Uunin **esilämmitys** on yleensä tarpeen vain paistettaessa paahtopaistia ja fileetä. Yleensä esilämmitystä ei tarvita.
- Käytä lihan paistoon **kannellista valmistusastiaa**, kuten yleispannua. Liha pysyy sisältä mehukkaana. Lisäksi uunitila pysyy puhtaampana kuin ritilällä paistaessasi. Astiaan jää riittävästi paistin nestettä kastikkeen valmistamiseen.
- Jos käytät **paistopussia**, noudata pussipakkauksen ohjeita.
- Jos käytät lihan paistamiseen **ritilää** tai **avointa valmistusastiaa**, vähärasvaisen lihan pintaan kannattaa sivellä rasvaa tai levittää pekoniviipaleita tai silavaa.
- **Mausta** liha ja aseta se valmistusastiaan. Laita sen pinnalle voi- tai margariininokareita tai kaada pintaan öljyä tai paistorasvaa. Kun paistat isoa vähärasvaista paistia (2–3 kg) tai rasvaisia lintupaisteja, lisää astiaan n. 1/8 l vettä.
- Älä lisää paistamisen aikana liikaa nestettä. Se haittaa **lihan ruskistumista**. Liha ruskistuu paistoajan loppupuolella. Jos haluat, että paistisi ruskistuu kunnolla, voit poistaa astian kannen, kun noin puolet paistamiseen tarvittavasta ajasta on kulunut.
- Kun paisti on kypsynyt, ota se uunista, peitä kannella tai vastaavalla ja anna lämmön **tasaantua** vielä noin 10 minuuttia. Tällöin paistista valuu leikattaessa pois vähemmän lihanestettä.
- Jos haluat **lintupaistillesi** rapean pinnan, sivele se laimealla suolavesiliuoksella noin 10 minuuttia ennen paistoajan loppumista.

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

Lämpötilan 🌡 valinta

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

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

■ Kun paistat lihaa ritilällä, valitse 20 °C alempi lämpötila kuin paistaessasi kannellisessa astiassa.

Keston ◷ valinta

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

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

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

■ Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun kestoajan jälkeen.

Vinkkejä

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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Automaattiohjelmat Auto -toiminnon käyttö

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kiertoilma Plus - tai Paistoautomatiikka -toiminnon käyttö

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

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

■ Käytä paistamiseen yleispannua, pataa, Bratentopf-pataa tai lämmönkestävää lasivuokaa. Varmista, että myös käyttämäsi astian kahvat kestävät korkeita lämpötiloja.

■ Työnnä paistettava tuote ritilällä kannatintasolle 1.

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

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

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

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

Kestoaika lyhenee, kun käytät mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.

Noudata kypsennystaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

■ Käytä vain mikroaaltokäyttöön sopivia uuninkestäviä astioita ilman metallikansia (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita).

■ Työnnä ritilä uuniin kannatintasolle 1 yhdessä lasisen uunipannun kanssa.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

Vinkkejä grillaukseen

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

Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

Lämpötilan 🌡 valinta

Toimintatavoissa Kiertoilmagrilli ja MA + Kiertoilmagrilli sinun täytyy valita lämpötila.

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

Grillaustehon valinta

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

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

Keston ◷ valinta

- Grillaa ohuita liha- tai kalaviipaleita n. 6–8 minuuttia kummaltakin puolelta. Koska grillausaika vaihtelee tuotteen paksuuden mukaan, saat tasaisimman tuloksen, kun grillaat samanpaksuisia tuotteita samalla kertaa.
- Grillaa paksumpia tuotteita n. 7–9 minuuttia kummaltakin puolelta.
- Grillaa kylkirullaa n. 10 minuuttia halkaisijan cm:ä kohti.
- Kokeile tuotteen kypsyyttä lyhimmän ilmoitetun paistoajan jälkeen.
- **Tarkista kypsyysaste** painamalla lihaa lusikalla. Näin saat selville, kuinka kypsää liha on.

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

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

Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Kestoaika lyhenee, kun käytät mikroaaltoja käyttäviä toimintatapoja.

Noudata grillaustaulukoiden ja reseptien ohjeita mikroaaltotehoa valitessasi.

Kiertoilmagrilli - tai MA + Kiertoilmagrilli -toiminnon käyttö

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

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

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

Grilli - tai Mikroaalto + Grilli -toiminnon käyttö

Nämä toimintatavat soveltuvat ohuiden tuotteiden grillaukseen ja gratinointiin.

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

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

⚠ Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä uunin puhdistukseen höyrypuhdistimia.

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

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

Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä.

Pinttynyt lika saattaa vahingoittaa uunia.

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

Jos käynnistät viallisen uunin, voit altistua mikroaaltosäteilylle.

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

Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä:

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

* Käyttö sallittu vain vaikean lian poistamiseen PerfectClean-emalipinnoilta

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

Poista kaikki likaantumat mahdollisimman pian.

Vain lasinen uunipannu kestää pesun astianpesukoneessa.

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

Uunin puhdistaminen käy helpommin, toimit seuraavasti:

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

Normaalien likaantumien poisto

Uunin sisäosiin päässyt neste vahingoittaa laitteen toimintaa.
Älä käytä uunitilan puhdistuksessa liian märkää riepua, ettei laitteen sisäosiin pääse vettä uunitilan aukkojen kautta.

Normaalien likaantumien poisto

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

Pinttyneen lian poisto

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

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

Uuninpuhdistusaineiden käyttö

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

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

- Anna uuninpuhdistusaineen vaikuttaa pakkauksessa ilmoitettu aika.

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

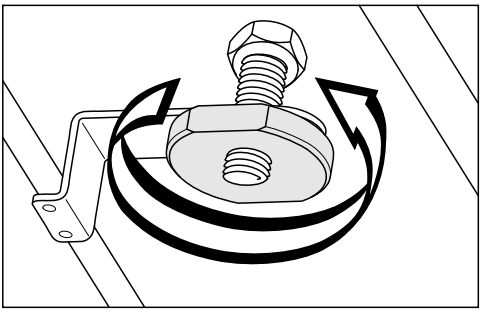
- Voit tarvittaessa lisätä puhdistustehoa vaikutusajan jälkeen käyttämällä astianpesusienen karkeampaa puolta.
- Poista puhdistusaineiden jäämät huolellisesti puhtaalla vedellä.
- Kuivaa pinnat lopuksi pehmeällä liinalla.

Grillivastuksen laskeminen alas

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

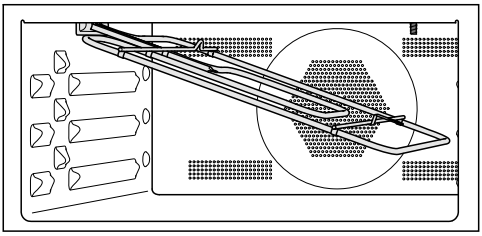
⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

Putoavat mutteri voi naarmuttaa uunitilan pohjaa.
Laita varmuuden vuoksi esim. astiapyyhe uunitilan pohjalle.



■ Avaa mutteri.

Grillivastus voi vahingoittua.
Älä koskaan yritä painaa grillivastusta voimakeinoin alas.



■ Laske grillivastus varovasti alas.

Uunitilan katto voi vahingoittua.
Älä käytä uunitilan katon puhdistukseen astianpesusienen karkeaa puolta.

Uunitilan led-valaisin voi vahingoittua.
Vältä sen turhaa puhdistamista.

■ Puhdista uunitilan katto kostealla liinalla tai astianpesusienellä.

■ Käännä grillivastus takaisin ylös puhdistuksen jälkeen.

■ Aseta mutteri paikalleen ja kiristä se.

Vianetsintä

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

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

Ongelma	Syy ja toimenpide
Näyttö pysyy pimeänä.	Olet valinnut asetuksen Kellonaika | Näyttö | Pois päältä. Tällöin näyttö on pimeänä, kun uunin virta on kytkettynä pois päältä. ■ Kun kytket uunin virran päälle, päävalikko tulee näkyviin. Jos haluat, että kellonaika näkyy näytössä koko ajan, valitse asetus Kellonaika | Näyttö | Päällä.
	Laite ei saa virtaa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele-huolto paikalle.
Laitteesta ei kuulu merkkiääntä.	Merkkiäänet on otettu pois käytöstä tai äänenvoimakkuus on säädetty liian hiljaiseksi. ■ Ota merkkiäänet käyttöön tai lisää äänenvoimakkuutta asetuksella Äänenvoimakkuus | Merkkiäänet.
Uuni ei kuumene.	Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta uunitilan lämmitys ei toimi. ■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Myymälä | Messuasetus | Pois päältä.
Valmistustoiminnon käynnistäminen ei onnistu.	Uuniluukku voi olla auki, jolloin mikroaaltoja käyttävät toiminnot eivät käynnisty. ■ Varmista, että luukku on kunnolla kiinni.
	Et ole valinnut mikroaaltotehoa tai kestoaikaa käyttäessäsi mikroaaltotoimintoa. ■ Varmista, että olet valinnut mikroaaltotehon ja valmistusajan.
	Et ole valinnut kaikkia tarvittavia asetuksia, kun olet valinnut toimintatavan, jossa mikroaallot on yhdistetty johonkin muuhun toimintatapaan. ■ Varmista, että olet valinnut mikroaaltotehon, keston ja lämpötilan.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Hipaisupainikkeet eivät reagoi.	Olet valinnut asetuksen Näyttö | QuickTouch | Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi uunin virran ollessa pois päältä. ■ Hipaisupainikkeet toimivat taas heti, kun kytket uunin virran päälle. Jos haluat, että hipaisupainikkeet toimivat myös silloin, kun uunin virta ei ole päällä, valitse asetus Näyttö | QuickTouch | Päällä.
	Uunia ei ole liitetty sähköverkkoon. ■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa. ■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.
	Ohjausjärjestelmässä on häiriö. ■ Kosketa virtakytkintä ⏻, kunnes näyttö pimenee ja uunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.
Paina "OK" 6 s ajan **tulee näyttöön, kun kytket uunin virran päälle.**	Käytönesto 🔒 on kytketty päälle. ■ Voit poistaa käytöneston yhtä käyttökertaa varten koskettamalla hipaisupainiketta *OK* vähintään 6 sekunnin ajan. ■ Jos haluat ottaa käytöneston kokonaan pois käytöstä, valitse asetus Turvallisuus | Käytönestotoiminto 🔒 | Pois päältä.
Näytössä näkyy Sähkökatko**.**	Huoneistossa on ollut lyhyt sähkökatko. Valmistustoiminto on keskeytynyt sen vuoksi. ■ Kytke uunin virta pois päältä ja taas takaisin päälle. ■ Käynnistä valmistustoiminto uudelleen.
Näytössä näkyy 12:00**.**	Huoneistossa on ollut yli 150 tuntia kestävä sähkökatko. ■ Aseta kellonaika ja päivämäärä uudelleen.
Näytössä näkyy Käyttöaika saavutettu**.**	Uunia on käytetty yhtäjaksoisesti epätavallisen kauan. Turvakatkaisu on kytkeytynyt päälle. ■ Vahvista valitsemalla *OK*. Uuni on nyt jälleen käyttövalmis.
Virhe **ja jokin tässä taulukossa mainitsematon virhekoodi tulevat näyttöön.**	Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Kun avaat uuniluukun käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto ≋**, uunista ei kuulu käyntiääntä.**	Kyseessä ei ole häiriö! Kun avaat uuniluukun käyttäessäsi toimintatapaa Mikroaalto ≋, luukun turvakytkin kytkee mikroaallot pois päältä ja kylmäilmapuhaltimen pienemmälle kierrosnopeudelle.
Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päättynyt.	Kun uunin toiminta on päättynyt, kylmäilmapuhallin jatkaa vielä toimintaansa (ks. kappale Asetukset – Puhaltimen jälkikäynti).
Kun käytät mikroaaltotoimintoja, uunista kuuluu epätavallisia ääniä.	Olet käyttänyt metallia sisältäviä astioita mikroaaltotoimintojen kanssa. ■ Varmista, ettei uunissa ole metallia sisältäviä astioita, jotka aiheuttavat kipinöintiä (ks. kappale Mikroaaltokäyttö – Astianvalintaohjeita).
	Olet peittänyt elintarvikkeen alumiinifoliolla käyttäessäsi mikroaaltotoimintoja. ■ Poista alumiinifolio uunista.
	Olet käyttänyt ritilää mikroaaltotoimintojen kanssa. ■ Käytä mikroaaltotoimintojen kanssa ainoastaan lasista uunipannua.
Uunin virta on kytkeytynyt automaattisesti pois päältä.	Energian säästämiseksi uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jollet käytä sitä tietyn ajan kuluessa päälle kytkemisestä tai ruoanvalmistuksen päättymisestä. ■ Kytke uunin virta takaisin päälle.
Leivonnaiset eivät kypsy ohjetaulukossa ilmoitetussa ajassa.	Olet valinnut reseptistä poikkeavan lämpötilan. ■ Valitse reseptissä mainittu lämpötila.
	Käyttämäsi ainemäärät poikkeavat reseptissä annetuista. ■ Oletko kenties poikennut reseptistä? Jos olet käyttänyt tavallista enemmän nestettä tai munia, taikina on kosteampi ja tarvitsee pidemmän paistoajan.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Leivonnaiset eivät ruskistu tasaisesti.	Olet valinnut väärän lämpötilan tai kannatintason. ■ On aivan normaalia, etteivät leivonnaiset ruskistu täysin tasaisesti. Jos leivonnaiset kuitenkin ruskistuvat erittäin epätasaisesti, varmista, että olet valinnut oikean lämpötilan ja oikean kannatintason.
	Käyttämäsi vuoan väri tai materiaali eivät sovellu käyttämääsi uunin toimintatapaan. Vaaleat, kiiltävät, ohutseinämäiset vuoat eivät sovellu kovin hyvin. Ne heijastavat uunin säteilemää lämpöä. Tällöin lämpö pääsee leivonnaiseen huonommin, minkä vuoksi se ruskistuu epätasaisesti tai huonosti. ■ Käytä himmeitä, tummia vuokia.
Kun käytät toimintatapaa Mikroaalto ≋**, ruoka ei ole valitsemasi ajan kuluttua vielä tarpeeksi lämmintä tai kypsää.**	Olet keskeyttänyt mikroaaltotoiminnon, mutta et ole jatkanut sitä. ■ Käynnistä toiminto uudelleen ja jatka sitä, kunnes elintarvike on tarpeeksi lämmin tai kypsä.
	Olet valinnut mikroaaltoja käyttäessäsi liian lyhyen kestoajan. ■ Tarkista, oletko valinnut valitsemaasi mikroaaltotehoon sopivan kestoajan. Mitä alhaisempi teho, sitä pitempi kestoaika.
Elintarvike jäähtyy liian nopeasti, kun olet lämmittänyt tai kypsentänyt sen mikroaaltotoiminnolla.	Mikroaaltojen synnyttämä lämpö kehittyy ensin elintarvikkeen uloimmissa osissa ja leviää sieltä ruoan sisälle. Jos lämmität elintarviketta suurella mikroaaltoteholla, se voi tulla reunoilta erittäin kuumaksi, mutta olla keskeltä vielä kylmää. Toiminnon jälkeisenä tasausaikana ruoka lämpiää sisältä, mutta jäähtyy reunoilta. ■ Siksi on järkevämpää käyttää tavallista alhaisempaa mikroaaltotehoa ja valita pitempi aika, kun lämmität elintarvikkeita, jotka koostuvat erilaisista aineksista, esimerkiksi kokonaisia ruoka-annoksia suoraan lautasella.
Uunivalaisin sammuu lyhyen ajan kuluttua.	Olet valinnut asetuksen Valaistus | "Päällä" 15 s ajan. ■ Jos haluat, että valaisin palaa koko valmistustoiminnon ajan, valitse asetus Valaistus | Päällä.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Uunitilan valaisin on pois päältä tai se ei kytkeydy päälle.	Olet valinnut asetuksen Valaistus | Pois päältä. ■ Hipaisupainikkeella ☼ voit kytkeä uunivalaisimen päälle 15 sekunnin ajaksi. ■ Valitse halutessasi asetus Valaistus | Päällä tai "Päällä" 15 s ajan.
	Uunivalaisin on rikki. ■ Ota yhteys Miele-huoltoon.

Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

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

Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

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

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

Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

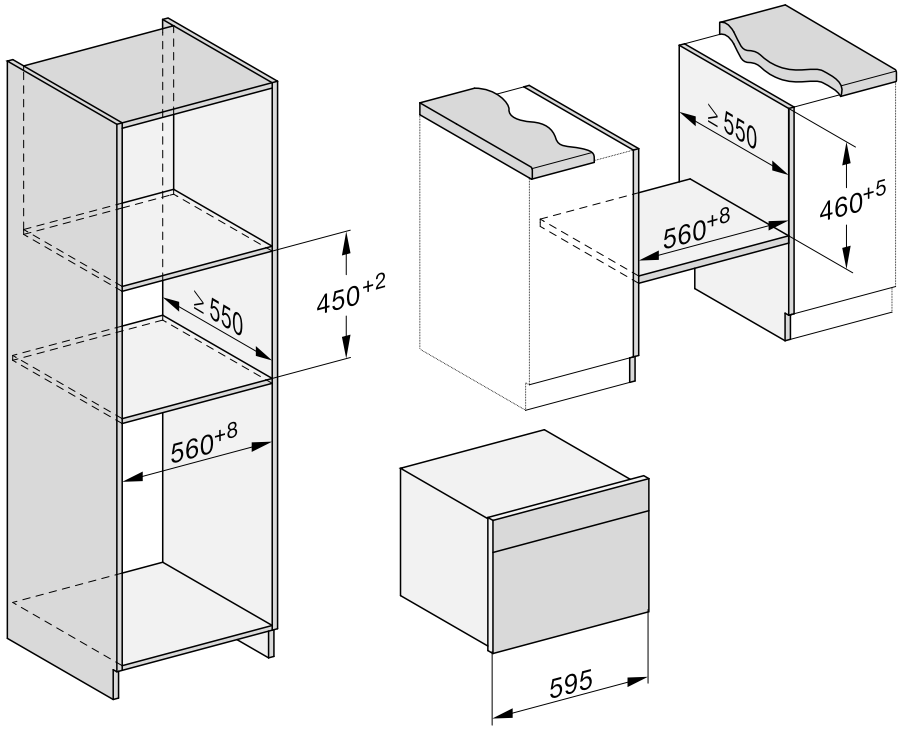
Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

Sijoitusmitat

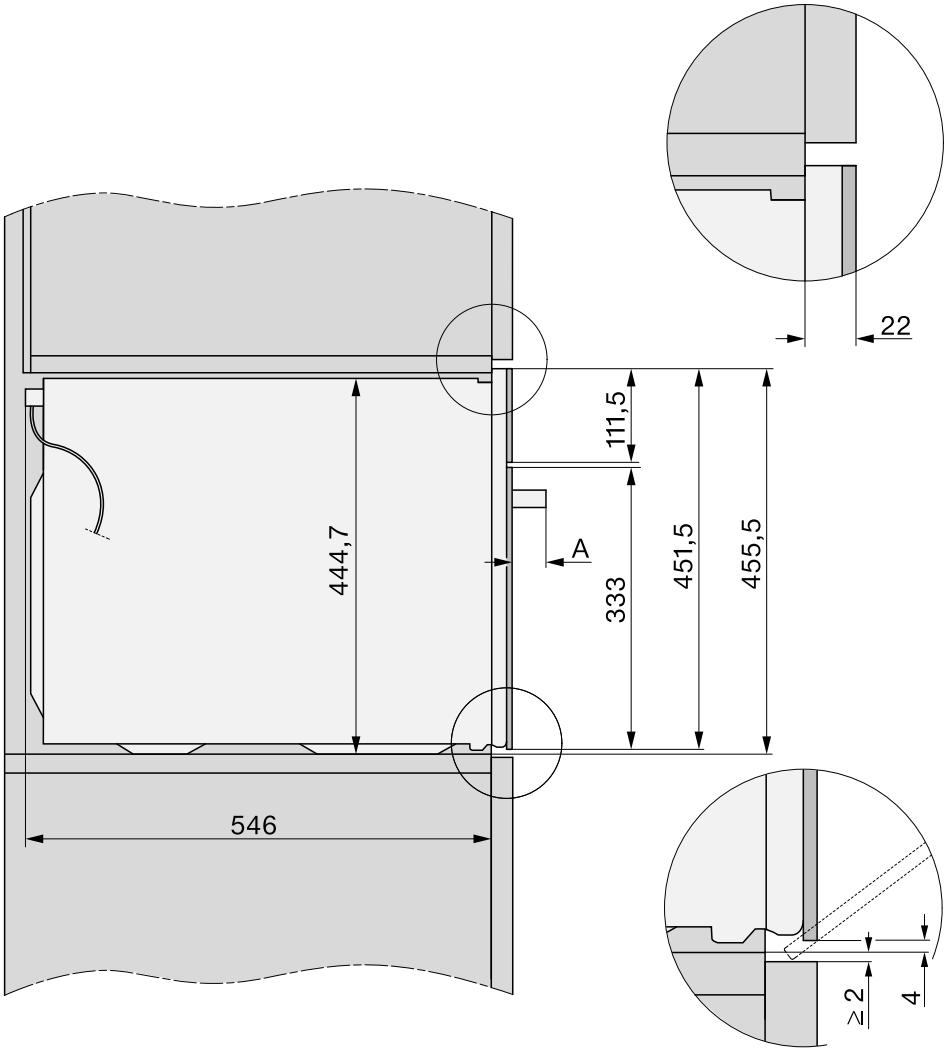
Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

Sijoitus komero- tai alakaappiin

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

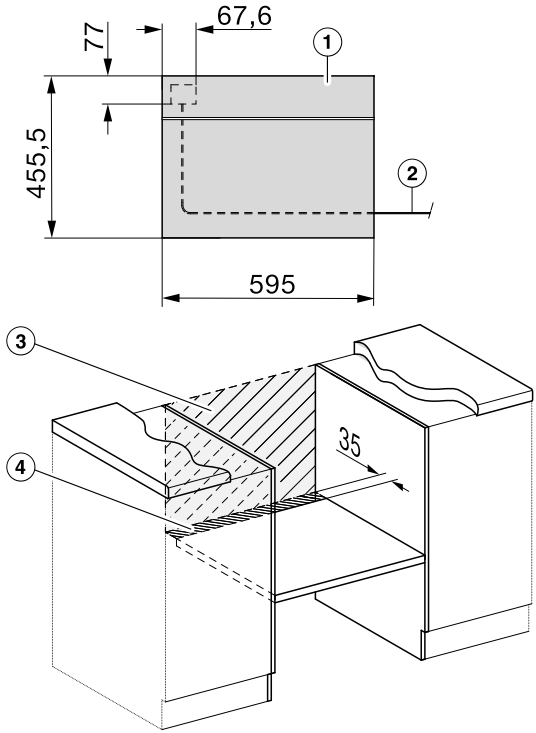


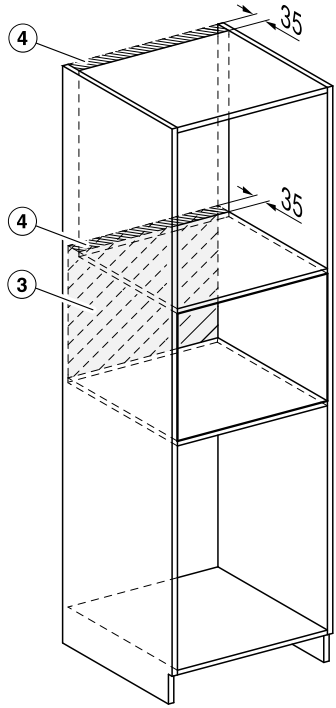
Näkymä sivulta



A H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

Liitännät ja ilmankierto





① Näkymä edestä

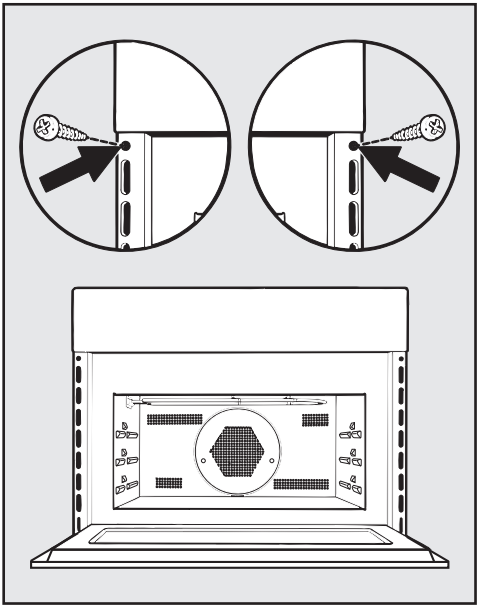
② Verkkoliitäntäjohto, pituus = 2 000 mm

③ Ei liitäntöjä tälle alueelle

④ Ilmankiertoaukko vähint. 150 cm^2

Uunin asennus

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



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

Sähköliitäntä

Uunissa on vakiovarusteena pistotulpallinen verkkoliitäntäjohto, jonka saa liittää ainoastaan asianmukaiseen sukopistorasiaan 50 Hz, 230 V.

Pistorasia on suojattava vähintään 16 A sulakkeella.

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

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

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

Käytettävän kytkimen erotusvälin on oltava vähintään 3 mm. Tällaisia kytkimiä ovat mm. ylivirtasuojakytkimet ja suojakytkimet (EN 60335).

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

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

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

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

Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voidaan käyttää kotitalouksissa.

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

Kakkutaikina

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

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

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

1 Aseta leivontavuoka lasisen uunipannun keskelle.

2 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

Paistotaulukot

Murotaikina

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

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

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

1 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

Hiivataikina

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

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

Rahka-öljy-taikina

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

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

Paistotaulukot

Sokerikakkutaikina

Leivonnaiset/kakut (varuste)		[°C]			[min]
Sokerikakkupohja (2 munaa, irtopohja-vuoka, ∅ 26 cm)		170–180[1]	–	1	15–25
Sokerikakkupohja (4 munaa, irtopohja-vuoka, ∅ 26 cm)		170–180[1]	–	1	30–40
Sienikakkupohja (irtopohjavuoka, ∅ 26 cm)*		190	–	1	20–30
Sokerikakkulevy (1 lasinen uunipannu)		170–180[1]	–	2	12–22

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

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

[1] Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset

Leivonnaiset/kakut (varuste)		[°C]			[min]
Tuulihatut (1 lasinen uunipannu)		160–170	✓	2	30–40
Lehtitaikinataskut (1 lasinen uunipannu)		170–180	✓	2	25–35
Macaronit (1 lasinen uunipannu)		120–130	✓	2	35–45
Marengit (1 lasinen uunipannu, 6 kpl à ∅ 6 cm)		80–100	–	2	120–150

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

Suolaiset piirakat ja paistokset

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

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

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

1 Valitse ilmoitettu grillausteho.

2 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

3 Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

Paistotaulukot

Naudanliha

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

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

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

1 Käytä ritilää ja lasista uunipannua.

2 Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

3 Valitse ilmoitettu grillausteho.

4 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

5 Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

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

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

Vasikanliha

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

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

1 Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

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

3 Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyysasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Paistotaulukot

Porsaanliha

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

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

1 Käytä mikroaaltouuniin sopivaa astiaa.

2 Valitse ilmoitettu grillausteho.

3 Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

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

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

7 Jos käytettävissäsi on erillinen paistolämpömittari, voit arvioida lihan kypsyysasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

Lammas, riista

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

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

1 Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.

2 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

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

Linnut, kala

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

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

* Nämä asetukset ovat myös normin EN 60705 mukaisia.

1 Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

2 Käännä tuotteet mahdollisuuksien mukaan grillauksen puolivälissä.

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

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

Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia

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

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

1 Käytä vain Mielen alkuperäisiä varusteita ja varaosia.

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

3 Valitse ilmoitettu grillausteho.

4 Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

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

Tietoja vertailutestejä varten

Normin EN 60705 mukaisia kokeiluruokia (toimintatapa Mikroaalto ≋)

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

▭ toimintatapa, ≋ mikroaaltoteho, ◷ sulatus- tai kypsennysaika, ⌛ tasausaika,
≋ Mikroaalto, ≋ MA + Kiertoilma Plus, ≋ MA + Kiertoilmagrilli

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

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

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

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

Täydellinen vaatimustenmukaisuusvakuutus on tilattavissa verkosta osoitteesta:

- www.miele.fi/c/kaeyttoeohjeet-385.htm
- Tarvitset tätä varten tuotteen nimen ja valmistusnumeron.

WLAN-moduulin taajuuskaista	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
WLAN-moduulin enimmäislähetysteho	< 100 mW

Tekijänoikeudet ja lisenssit

Miele hyödyntää tietoliikennemoduulin 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.

Lisäksi laitteeseen integroitu tiedonsiirtomoduuli sisältää 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 IP:n mukaan verkkoselaimella (http[s]://<IP-osoite>/Licenses). Siinä mainittujen avoimen lähdekoodin käyttöehtojen vastuuta ja takuuta koskevat määräykset koskevat vain kulloistenkin tekijänoikeuksien haltijoita.

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

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

Miele

H 7140 BM, H 7240 BM

fi-FI

M.-Nr. 11 195 430 / 10