

# Käyttö- ja asennusohje Kalusteuuni



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

# Sisältö

---

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tärkeitä turvallisuusohjeita</b> .....                                                       | 5  |
| <b>Pidä huolta ympäristöstäsi</b> .....                                                         | 14 |
| <b>Laitteen osat</b> .....                                                                      | 15 |
| <b>Käyttövalitsimet</b> .....                                                                   | 16 |
| Virtakytkin.....                                                                                | 17 |
| Näyttöruutu.....                                                                                | 17 |
| Hipaisupainikkeet.....                                                                          | 17 |
| Symbolit.....                                                                                   | 19 |
| <b>Käyttöperiaate</b> .....                                                                     | 20 |
| Valikon kohdan valinta.....                                                                     | 20 |
| Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa.....                                                   | 20 |
| Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla.....                                               | 20 |
| Toimintatavan tai toiminnon valinta.....                                                        | 21 |
| Numerojen syöttäminen.....                                                                      | 21 |
| <b>Varusteet</b> .....                                                                          | 22 |
| Arvokilpi.....                                                                                  | 22 |
| Pakkauksen sisältö.....                                                                         | 22 |
| Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet.....                                  | 22 |
| Turvatoiminnot.....                                                                             | 28 |
| PerfectClean-pinnoitetut pinnat.....                                                            | 29 |
| <b>Ensimmäinen käyttökerta</b> .....                                                            | 30 |
| Perusasetukset.....                                                                             | 30 |
| Uunin ensimmäinen kuumennus.....                                                                | 31 |
| <b>Asetukset</b> .....                                                                          | 32 |
| Asetukset.....                                                                                  | 32 |
| Asetukset-valikon haku esiin.....                                                               | 33 |
| Kieli  ..... | 33 |
| Kellonaika.....                                                                                 | 33 |
| Valaistus.....                                                                                  | 33 |
| Näyttö.....                                                                                     | 34 |
| Äänenvoimakkuus.....                                                                            | 34 |
| Yksiköt.....                                                                                    | 35 |
| Booster.....                                                                                    | 35 |
| Suosituslämpötilat.....                                                                         | 35 |
| Pyrolyysiä suositellaan.....                                                                    | 35 |
| Puhaltimen jälkikäynti.....                                                                     | 35 |
| Turvallisuus.....                                                                               | 36 |
| Ohjelmaversio.....                                                                              | 36 |
| Myymälä.....                                                                                    | 36 |
| Tehdasasetukset.....                                                                            | 36 |

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| <b>Hälytyskello</b> .....                                 | 37 |
| <b>Päävalikko ja alavalikot</b> .....                     | 39 |
| <b>Energiansäästövinkejä</b> .....                        | 40 |
| <b>Käyttö</b> .....                                       | 42 |
| Valmistustoiminnon arvojen ja asetusten muuttaminen ..... | 42 |
| Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen .....            | 42 |
| Kestoajkojen asettaminen .....                            | 43 |
| Asetettujen kestoajkojen muuttaminen .....                | 43 |
| Asetettujen kestoajkojen poistaminen .....                | 43 |
| Valmistustoiminnon lopettaminen .....                     | 44 |
| Uunin esilämmitys .....                                   | 44 |
| Booster .....                                             | 44 |
| <b>Automaattiohjelmat</b> .....                           | 45 |
| Ryhmät .....                                              | 45 |
| Automaattiohjelmien käyttö .....                          | 45 |
| Ohjeita käyttöön .....                                    | 45 |
| <b>Muita käyttötapoja</b> .....                           | 46 |
| Sulatus .....                                             | 46 |
| Umpioiminen .....                                         | 47 |
| Kuivattaminen .....                                       | 49 |
| Matalalämpökypsennys .....                                | 50 |
| Pakastetuotteet/Valmisruoat .....                         | 51 |
| Astioiden lämmitys .....                                  | 51 |
| <b>Leivonta</b> .....                                     | 52 |
| Vinkkejä leivonnaisten paistoon .....                     | 52 |
| Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....            | 52 |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan .....                    | 53 |
| <b>Lihan paistaminen</b> .....                            | 54 |
| Neuvoja paistamiseen .....                                | 54 |
| Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....            | 54 |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan .....                    | 55 |
| Paistolämpömittari .....                                  | 56 |
| <b>Grillaus</b> .....                                     | 58 |
| Vinkkejä grillaukseen .....                               | 58 |
| Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan .....            | 58 |
| Vinkkejä toimintatavan valintaan .....                    | 59 |

# Sisältö

---

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Puhdistus ja hoito</b> .....                                    | 60 |
| Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet.....                       | 60 |
| Normaalien likaantumien poisto .....                               | 61 |
| Vaikean lian poistaminen (ei koske FlexiClip-kiskoja) .....        | 61 |
| FlexiClip-teleskooppikiskoihin pinttynyt lika.....                 | 62 |
| Uunin puhdistus Pyrolyysi-toiminnolla .....                        | 62 |
| Luukun purkaminen osiin .....                                      | 65 |
| Uuniluukun purkaminen osiin .....                                  | 66 |
| Luukun asentaminen takaisin paikalleen.....                        | 69 |
| Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus..... | 70 |
| Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas.....                     | 71 |
| <b>Vianetsintä</b> .....                                           | 72 |
| <b>Huolto</b> .....                                                | 76 |
| Yhteydenotto häiriötilanteissa .....                               | 76 |
| Takuu .....                                                        | 76 |
| <b>Asennus</b> .....                                               | 77 |
| Sijoitusmitat.....                                                 | 77 |
| Sijoitus komero- tai alakaappiin .....                             | 77 |
| Näkymä sivulta .....                                               | 78 |
| Liitännät ja ilmankierto .....                                     | 79 |
| Uunin asennus.....                                                 | 80 |
| Sähköliitäntä.....                                                 | 81 |
| <b>Paistotaulukot</b> .....                                        | 82 |
| Kakkutaikina .....                                                 | 82 |
| Murotaikina.....                                                   | 83 |
| Hiivataikina .....                                                 | 84 |
| Rahka-öljy-taikina.....                                            | 85 |
| Sokerikakkutaikina .....                                           | 85 |
| Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset.....            | 86 |
| Suolaiset piirakat ja paistokset.....                              | 87 |
| Naudanliha .....                                                   | 88 |
| Vasikanliha.....                                                   | 89 |
| Porsaanliha .....                                                  | 90 |
| Lammas, riista .....                                               | 91 |
| Linnut, kala .....                                                 | 92 |
| <b>Tietoja vertailutestejä varten</b> .....                        | 93 |
| Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia .....                     | 93 |
| Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka .....            | 94 |

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 uunia vain tavalliseen elintarvikkeiden kypsentämiseen, paistamiseen, grillaamiseen, sulattamiseen, umpiointiin ja kuivaamiseen sekä leivonnaisten paistoon. Kaikenlainen muu käyttö on kiellettyä.
- Henkilöt, jotka eivät pysty käyttämään uunia turvallisesti fyysisten, aistillisten tai henkisten kykyjensä puutteellisuuden vuoksi tai jotka ovat kokemattomia ja tietämättömiä sen toiminnasta, eivät saa käyttää tätä laitetta ilman vastuullisen henkilön valvontaa tai opastusta. Tällaiset henkilöt saavat käyttää uunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Heidän on tunnistettava ja ymmärrettävä laitteen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

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

► Tässä uunissa on 1 energiatehokkuusluokkaan G kuuluva valonlähde.

### Jos kotonasi on lapsia

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

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

► Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa uunia ilman valvontaa.

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

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

Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.

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

► Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Uuni lämpenee pyrolyysitoiminnon aikana kuumemmaksi kuin tavanomaisen käytön aikana. Älä päästä pikkulapsia uunin läheisyyteen pyrolyysitoiminnon aikana.

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

### Tekninen turvallisuus

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

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

- ▶ Älä liitä laitetta sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian avulla, jottei laitteen sähköturvallisuus vaarannu (tulipalon vaara).
- ▶ Uunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna. Vain tällöin sen turvallinen toiminta on taattu.
- ▶ Tätä uunia ei saa käyttää muualla kuin kiinteästi paikallaan 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, kuten uunitilan lampun vaihdon ajaksi (ks. kohta Vianetsintä). Toimi jollakin seuraavista tavoista:
  - kytke laitteen sulake pois päältä sulaketaulusta tai
  - kierrä laitteen sulake irti sulaketaulusta tai
  - irrota pistotulppa (mikäli laitteessa sellainen on) pistorasiasta. Älä vedä liitäntäjohtosta, vaan tartu pistotulppaan.

- Uuni tarvitsee riittävästi jäähdytysilmaa toimiakseen moitteettomasti. Jäähdytysilman pääsyä uuniin ei saa estää esim. asentamalla laitetta ympäröivän kaapin sivuseiniin lämpösuoja-istoja. Huolehdi myös siitä, ettei jäähdytysilma pääse lämpenemään muiden lämmönlähteiden, kuten puulieden tai vastaavan vaikutuksesta.
- Jos uuni on sijoitettu kalusteoven taakse, sitä saa käyttää vain kalusteovi avattuna. Jos suljet oven, lämpö ja kosteus pääsevät kertymään sen taakse, jolloin ne voivat vahingoittaa uunia, ympäröiviä kalusteita ja lattiaa. Sulje kalusteovi vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt.

### Asianmukainen käyttö

- Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran. Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin, varusteisiin ja valmistettavaan ruokaan. Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työnnät kätesi kuumaan uunitilaan.
- Jos uunitilassa olevat elintarvikkeet alkavat savuta, pidä uuniluuku suljettuna, niin mahdolliset liekit tukahtuvat. Keskeytä uunin toiminta kytkemällä se pois päältä ja irrottamalla pistotulppa pistora-  
siasta. Avaa uuniluukku vasta, kun savu on hälvennyt.
- Kuuman uunin läheisyydessä olevat esineet voivat kuumeta ja jopa syttyä palamaan. Älä koskaan käytä uunia huoneistosi lämmittämiseen.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Kun paistat jotain kiehu-  
vassa 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 kesto-  
aikoja.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

- ▶ Jotkut elintarvikkeet kuivuvat nopeasti ja voivat syttyä palamaan korkeissa grillauslämpötiloissa.  
Älä koskaan käytä grillaustoimintatapoja esim. leivän, sämpylöiden, kukkien tai yrttien kuivaamiseen. Käytä toimintatapaa Kiertoilma Plus  tai Ylä-/alalämpö .
- ▶ Jos käytät ruoanvalmistuksessa alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumiin lämpövastuksiin.
- ▶ Jos hyödynnät jälkilämpöä ruokien lämpimänä pitämiseen, uunin lisääntyvä ilmankosteus ja sinne muodostuva kondensaatiovesi voivat aiheuttaa uuniin korroosiota. Myös laitteen ohjaustaulu, työtaso tai kalustekaappi voivat vahingoittua. Älä siksi kytke uunia kokonaan pois päältä, vaan valitse käytettävän toimintatavan alhaisin mahdollinen lämpötila. Kylmäilmapuhallin jatkaa tällöin automaattisesti toimintaansa.
- ▶ Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä uunitilassa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa uuniin korroosiota. Peitä siksi elintarvikkeet kannella tai vastaavalla.
- ▶ Ylikuumeneminen voi aiheuttaa uunitilan pohjan emaliin repeytymiä tai halkeamia.  
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.

- ▶ On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea. Käännä elintarvike tai sekoita sitä, niin se lämpenee tasaisesti.
- ▶ Kuumuutta kestävämmät muoviasiastiat sulavat korkeissa lämpötiloissa ja voivat samalla vaurioittaa uunia ja jopa syttyä palamaan. Käytä vain uuninkestäviä muoviasiastioita. Noudata astianvalmistajan ohjeita.
- ▶ Ilmatiiviisti suljettuihin tölkkeihin muodostuu umpioimisen ja kuumentamisen aikana ylipaine, joka voi saada tölkit halkeamaan. Älä umpioi tai kuumenna tällaisia tölkkejä.
- ▶ Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran. Voit törmätä aukinaiseen luukkuun tai kompastua siihen. Älä siksi pidä luukkua turhaan auki.
- ▶ Uunin luukku kestää enintään 15 kg:n painon. Älä istu tai astu avoimen uuniluukun päälle äläkä aseta sen päälle raskaita esineitä. Huolehdi myös siitä, ettei uuniluukun ja uunitilan väliin jää mitään puristuksiin. Uuni voi vaurioitua.

### **Teräksiset pinnat:**

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

# Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

## Puhdistus ja hoito

- ▶ Sähköiskuvaara. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä laitteen sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- ▶ Uunitilassa oleva karkea lika voi muodostaa runsaasti savua. Poista siksi karkein, irtonainen lika uunitilasta ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä.
- ▶ Haitallisten höyryjen aiheuttama loukkaantumisvaara. Pyrolyysitoiminnon aikana voi muodostua höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja.  
Älä oleskele pyrolyysitoiminnon aikana pitkään keittiössä äläkä päästä pikkulapsia ja lemmikkejä keittiöön. Tuuleta keittiötä hyvin pyrolyysitoiminnon aikana. Sulje muiden huoneiden ovet, ettei käry pääse leviämään.
- ▶ Voit irrottaa kannattimet (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus). Asenna kannattimet takaisin paikalleen oikein.
- ▶ Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan. Älä käytä luukun lasien puhdistukseen hankaavia aineita, kovia sieniä tai harjoja tai mitään teräviä metallikaapimia.
- ▶ Lämpimät ja kosteat pinnat houkuttelevat vahinkohyönteisiä (esim. torakoita). Pidä siksi uuni ja sen ympäristö puhtaana.  
Takuu ei kata vahinkohyönteisten aiheuttamia vaurioita.

### Varusteet

- Käytä vain alkuperäisiä Miele-varusteita. Jos laitteeseen asennetaan muita osia, laitteen takuu-aika, takuu ja/tai tuotevastuu päättyvät.
- Miele antaa toiminnallisille varaosille jopa 15 ja vähintään 10 vuoden toimitustakuun kyseisen uunimallin valmistuksen päättymisen jälkeen.
- Miele-yleispannuja HUB 5000-M/HUB 5001 (mikäli sellainen on) ei saa ripustaa kannatintasolle 1. Uunitilan pohja vahingoittuu. Pannun pohja tulisi liian lähelle uunitilan pohjaa, mikä saisi pohjan ylikuumenemaan ja voisi aiheuttaa emalin repeämisen tai halkeamisen. Älä aseta yleispannuja myöskään kannatintason 1 ylempien rimojen vaaraan, sillä tällöin pannun putoamisen estävä rajoitin ei toimi. Käytä yleensä kannatintasoa 2.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettua Mielen paistolämpömittaria. Jos joskus joudut vaihtamaan paistolämpömittarin, vaihda se ainoastaan Miele-paistolämpömittariin.
- Paistolämpömittarin muovi voi sulaa erittäin korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä paistolämpömittaria grillaustoimintatavoilla. Älä säilytä paistolämpömittaria uunitilassa.
- Pyrolyysin korkea lämpötila vahingoittaa uunin varusteita. Poista ehdottomasti kaikki varusteet uunitilasta ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä. Tämä koskee myös peltien kannattimia ja erikseen ostettavia lisävarusteita.

# Pidä huolta ympäristöstäsi

## Pakkauksen hävittäminen

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

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

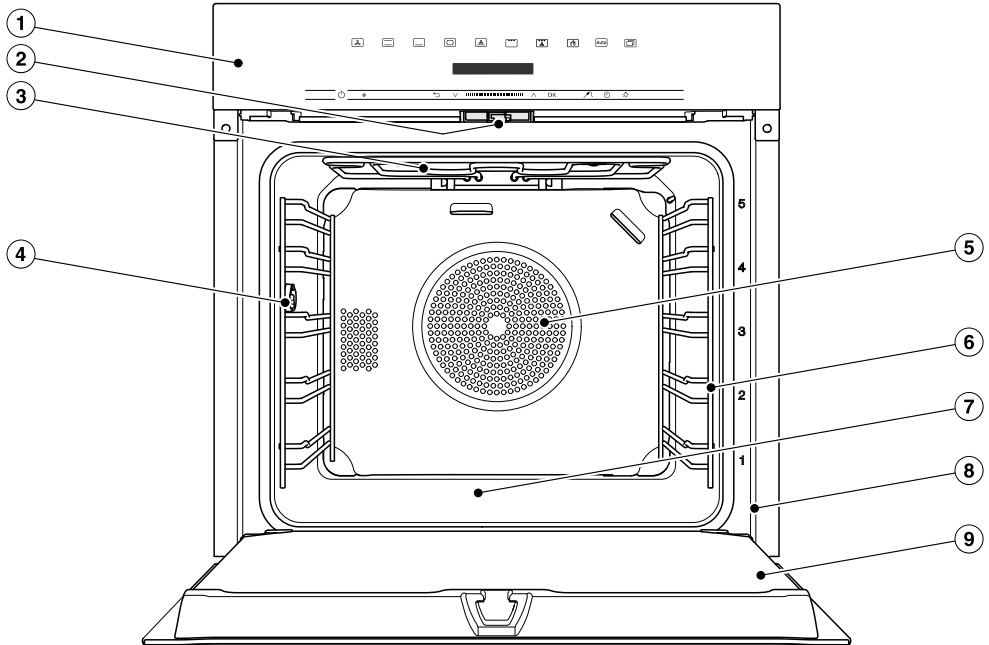
## Vanhan koneen käytöstä poistaminen

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



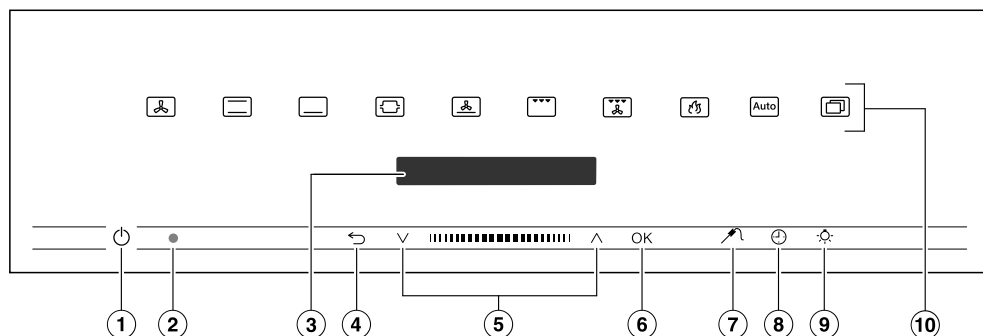
Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään ilmaiseen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojesi poistamisesta. Laki velvoittaa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

## Uuni



- ① Käyttövalitsimet
- ② Luukun lukitus
- ③ Ylälämpö-/grillivastus
- ④ Paistolämpömittarin vastake
- ⑤ Kiertoilmapuhaltimen imuaukko ja sen takana sijaitseva rengasmainen lämpö-  
vastus
- ⑥ Kannattimet, joissa 5 kannatintasoa
- ⑦ Uunitilan pohja ja sen alla sijaitseva alalämpövastus
- ⑧ Etulevyn kehys, jossa arvokilpi
- ⑨ Luukku

# Käyttövalitsimet



- ① Virtakytkin (upotettu ohjaustaulun pintaa syvemmälle)  
Uunin virran kytkemiseen päälle ja pois päältä
- ② Optinen liitäntä  
(vain Miele-huollon käyttöön)
- ③ Näyttö  
Näyttää kellonajan ja käyttöön liittyviä tietoja
- ④ Hipaisupainike   
Edelliseen kohtaan paluuseen ja valmistustoiminnon lopettamiseen
- ⑤ Navigointialue, jossa nuolipainikkeet ja   
Valintaluetteloiden selaamiseen ja arvojen muuttamiseen
- ⑥ Hipaisupainike OK  
Toimintojen hakemiseen esiin ja asetusten tallennukseen
- ⑦ Hipaisupainike   
Sisälämpötilan asettamiseen sekä siirtymiseen sisälämpötilan näytöstä jäljellä olevan ajan näyttöön ja takaisin
- ⑧ Hipaisupainike   
Hälytyskellon, kestoajan tai valmistustoiminnon aloitus- tai lopetusajan asettamiseen
- ⑨ Hipaisupainike   
Unitilan valaistuksen kytkemiseen päälle ja pois päältä
- ⑩ Hipaisupainikkeet  
Toimintatapojen, automaattiohjelmien ja asetusten valintaan

## Virtakytkin

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

Sillä voit kytkeä uunin virran päälle ja  
pois päältä.

## Näyttöruutu

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

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

## Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen  
kosketukseen. Laite kuittaa jokaisen  
kosketuksen merkkiäänellä. Voit ottaa  
tämän painikeäänen pois käytöstä koh-  
dassa Muut ohjelmat  | Asetukset | Ää-  
nenvoimakkuus | Painikeääni.

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

## Näytön yläpuolella olevat hipaisupai- nikkeet

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

# Käyttövalitsimet

## Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet

| Hipaisupainike                                                                      | Toiminto                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Tällä hipaisupainikkeella pääset edelliseen valikkoon tai päävalikkoon sen mukaan, missä valikossa olit.<br><br>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.<br><br>Voit muuttaa arvoja ja asetuksia nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla.                           |
| <i>OK</i>                                                                           | Heti kun näyttöön tulee arvo, ohje tai asetus, jonka voit vahvistaa, hipaisupainike <i>OK</i> muuttuu oranssiksi.<br><br>Tällä hipaisupainikkeella voit hakea esiin toimintoja, kuten hälytyskellon, tallentaa tekemiäsi arvojen tai asetusten muutoksia tai kuitata näyttöön tulevia ilmoituksia. |
|    | Kun käytät paistolämpömittaria, tällä hipaisupainikkeella asetaan sisälämpötila ja siirrytään jäljellä olevan ajan näytöstä sisälämpötilanäyttöön ja takaisin.                                                                                                                                     |
|    | Kun käynnissä ei ole valmistustoimintoa, tällä hipaisupainikkeella voit milloin vain asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten).<br><br>Kun jokin valmistustoiminto on käynnissä, voit asettaa hälytyskellon, valmistustoiminnon kestoajan ja aloitus- tai lopetusajan.          |
|  | Tällä hipaisupainikkeella voit kytkeä uunivalaisimen päälle tai pois päältä.<br><br>Valitsemasi asetuksen mukaan uunivalaisin sammuu 15 sekunnin kuluttua tai pysyy koko ajan päällä tai pois päältä.                                                                                              |

## Symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

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

# Käyttöperiaate

---

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

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

## Valikon kohdan valinta

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

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

- Vahvista valintasi valitsemalla **OK**.

## Asetuksen muuttaminen valintaluettelossa

Valittuna olevan asetuksen tunnistat väkäsestä **✓**.

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

- Vahvista valitsemalla **OK**.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

## Asetuksen muuttaminen segmenttipalkin avulla

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

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

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

- Vahvista valintasi valitsemalla **OK**.

Asetus tallentuu. Näyttöön tulee edellinen valikko.

## Toimintatavan tai toiminnon valinta

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

- Kosketa haluamasi toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Hipaisupainike muuttuu oranssiksi.

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

## Toimintatavan vaihtaminen

Voit vaihtaa toimintatapaa valmistustoiminnon aikana.

Kulloinkin valittuna olevan toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

- Kosketa uuden toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Uusi toimintatapa ja siihen liittyvät suositusarvot tulevat näyttöön.

Muuttamasi toimintatavan hipaisupainike palaa keltaisena.

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

## Numerojen syöttäminen

Luvut, joita voit muuttaa, näkyvät vaalealla pohjalla.

- Kosketa nuolipainiketta  $\wedge$  tai  $\vee$  tai pyyhkäise aluetta  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.

# Varusteet

Tässä käyttö- ja asennusohjeessa kuvattut laitemallit kerrotaan käyttöohjeen takasivulla.

## Arvokilpi

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

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

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

## Pakkauksen sisältö

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

## Mukana toimitettavat ja erikseen ostettavat lisävarusteet

Varusteet vaihtelevat malleittain.

Yleensä uunien mukana toimitetaan kannattimet, yleispelti ja ritilä.

Joidenkin uunien mukana toimitetaan myös muita tässä lueteltuja varusteita.

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

Voit tilata lisävarusteita Mielen verkko-kaupasta, Mielen asiakaspalvelusta tai Miele-kauppiaaltaasi.

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

### Kannattimet

Uunitilan sivuseinissä on peltejä ja muita varusteita varten kannattimet, joissa on kannatintasot <sup>5</sup><sub>1</sub> varusteiden ripustamista varten.

Kannatintasot on merkitty uunin etulevyn kehykseen.

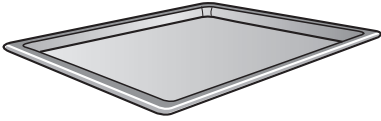
Jokainen kannatintaso koostuu kahden kaksirimaisen kannattimen muodostamasta parista.

Varusteet (kuten ritilä) työnnetään kannatintason kannatinparin rimojen väliin.

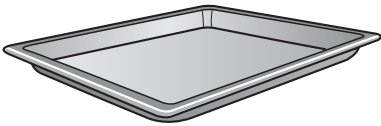
Voit irrottaa kannattimet (ks. kappale Puhdistus ja hoito – Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus).

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

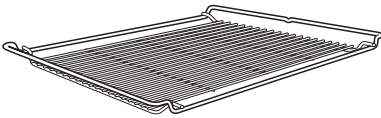
Leivinpelti HBB 71:



Yleispelti HUBB 71:



Ritilä HBBR 71:



Työnnä nämä varusteet aina haluamasi kannatintason kannatinparin rimojen väliin.

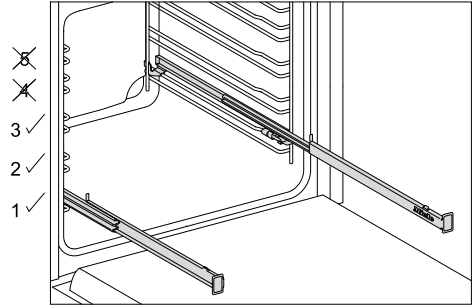
Työnnä ritilä kannattimiin aina oikein päin (ei ylösalaisin).

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



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

## FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C

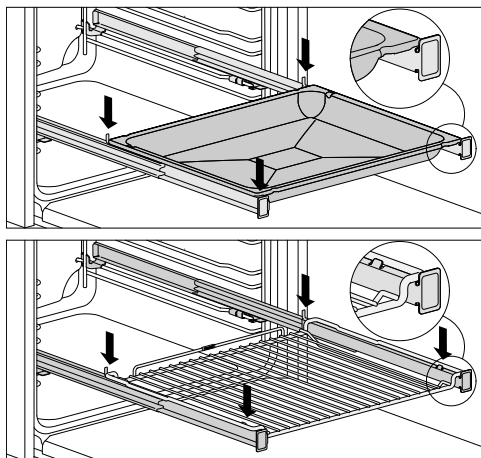


Voit asentaa FlexiClip-teleskooppikiskot vain kannatintasoille 1, 2 ja 3.

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

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

## Varusteet



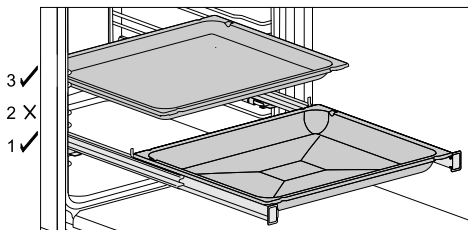
Jottei varuste pääse vahingossa keikah-tamaan alas:

- Varmista, että varuste asettuu etu-maisen ja takimmaisen kannatintapin väliin.
- Työnnä ritilä FlexiClip-teleskooppikis-koihin aina oikein päin (ei ylösalaisin).

FlexiClip-teleskooppikiskot kestävät enintään 15 kg painon.

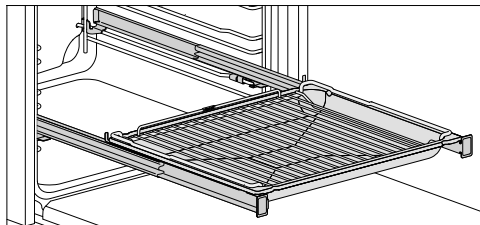
Koska FlexiClip-teleskooppikiskot ri-pustetaan kannatinparin kannattimien ylemmän riman päälle, etäisyys ylä-puoliseen kannatintasoon pienenee. Liian lähekkäin olevat varusteet hei-kentävät paistotulosta.

Voit paistaa kerralla useammalla leivin-pelliällä, yleispelliällä tai ritilällä.



- Työnnä yksi leivinpelti, yleispelti tai ri-tilä FlexiClip-teleskooppikiskoille.
- Jätä FlexiClip-teleskooppikiskojen yläpuolelta vähintään yksi kannatinta-so tyhjäksi.

Voit asettaa FlexiClip-teleskooppikis-koille yleispellin, jonka päälle olet aset-tanut ritilän.



- Työnnä yleispelti ja sen päälle asetet-tu ritilä FlexiClip-teleskooppikiskoille. Ritilä menee uuniin työnnettäessä au-tomaattisesti FlexiClip-teleskooppi-kiskojen yläpuolisen kannatintason kannattimien rimojen väliin.
- Jätä FlexiClip-teleskooppikiskojen yläpuolelta vähintään yksi kannatinta-so tyhjäksi.

## FlexiClip-teleskooppikiskojen asennus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

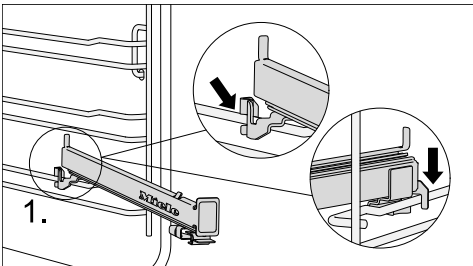
Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä, ennen kuin alat asentaa tai irrottaa FlexiClip-teleskooppikiskoja.

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

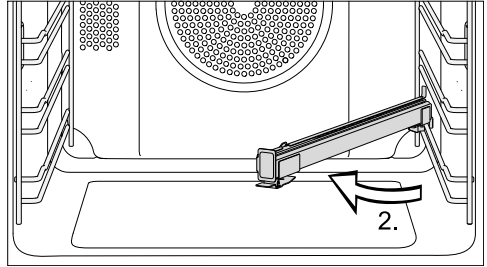
Jokainen kannatintaso koostuu kahden kaksirimaisen kannattimen muodostamasta parista. FlexiClip-teleskooppikiskot asennetaan kannatintason kannatinparin ylempien rimojen päälle.

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

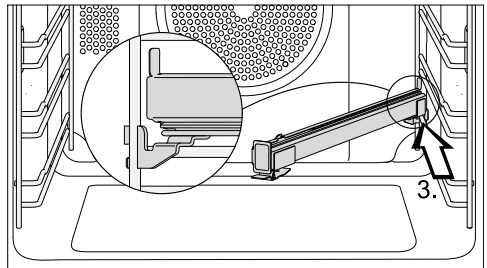
**Älä** vedä FlexiClip-teleskooppikiskoja avattuun asentoon, kun asennat tai irrotat niitä.



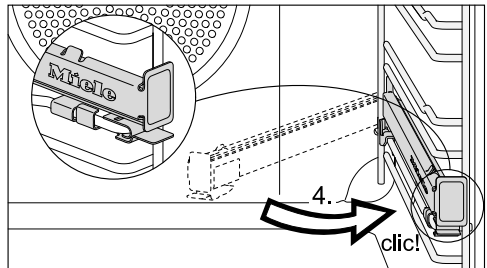
- Aseta teleskooppikisko edestä kannattimen ylemmän riman päälle (1.).



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



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



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

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

# Varusteet

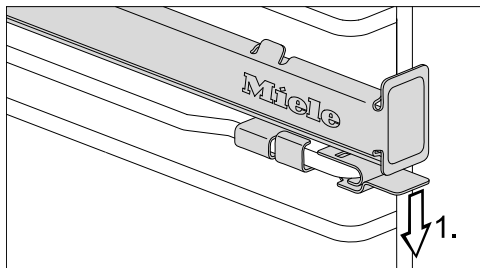
## FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

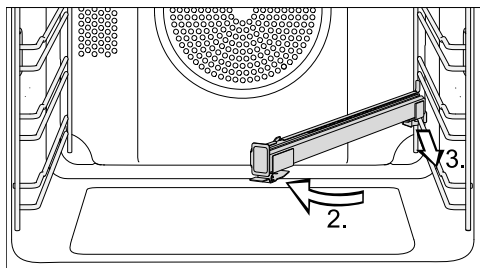
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

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

- Työnnä FlexiClip-teleskooppikisko kookonaan sisään.



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



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

## Pyöreät vuokat



### 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 HB-

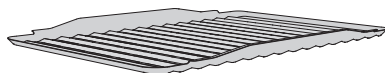
**FP 27-1** on kehitetty erityisesti tuoreesta hiiva- ja rahkaöljytaikinasta valmistettavien leivonnaisten, leipien ja sämpylöiden paistoon. Sen pienet reiät edistävät pohjan ruskistumista.

Voit käyttää tätä vuokaa myös elintarvikkeiden kuivaamiseen.

Molempien vuokien emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

- Työnnä ritilä uuniin ja aseta pyöreä paistovuoka ritilälle.

### Grillaus- ja paistopelti HGBB 71

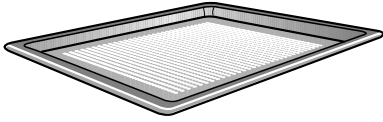


Grillaus- ja paistopelti asetetaan yleispellille.

Se estää lihasta grillauksen tai paistamisen aikana valuvan nesteen palamisen, jolloin neste voidaan hyödyntää myöhemmin esim. kastikkeen valmistamiseen.

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

## Gourmet-reikäpelti HBBL 71



Gourmet-reikäpelti on kehitetty erityisesti tuoreesta hiiva- ja rahkaöljytaikinasta valmistettavien leivonnaisten, leipien ja sämpylöiden paistoon.

Sen pienet reiät edistävät pohjan rustustumista.

Voit käyttää Gourmet-reikäpeltiä myös elintarvikkeiden kuivaamiseen.

Emalipinta on pinnoitettu PerfectClean-menetelmällä.

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

## Paistokivi HBS 70



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

- Työnnä ritilä uuniin ja aseta paistokivi ritilälle.

## Gourmet-yleispannu HUB Yleispannun kansi HBD

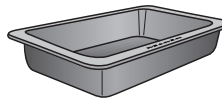
Tavallisista pannuista poiketen Mielen Gourmet-yleispannut voidaan ripustaa suoraan uunin kannattimien varaan. Ne on ritilän tavoin varustettu kannattimilta tippumiselta suojaavalla rajoittimella. Yleispannujen pinta on käsitelty tarttumattomalla pinnoitteella.

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

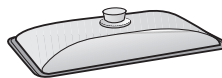
Yleispannuihin sopivia kansia voi tilata erikseen. Ilmoita tilatessasi yleispannusi tyyppinumero.

**Syvyys: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

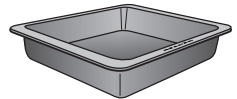


HBD 60-22

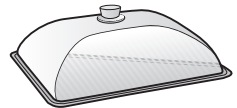


**Syvyys: 35 cm**

HUB 5001-XL\*



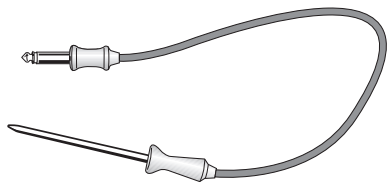
HBD 60-35



\* sopii induktiokeittotasoilte

# Varusteet

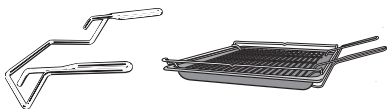
## Paistolämpömittari



Paistolämpömittarin avulla voit paistaa paistisi asteen tarkasti (ks. kappale Lihan paistaminen – Paistolämpömittari).

- Kun käytät paistolämpömittaria, älä asenna FlexiClip-teleskooppikiskoja kannatintasolle 4, sillä ne peittäisivät lämpömittarin liitännän.

## Peltien otin HEG



Yleispellin, leivinpellin ja ritilän käsitte-  
lyyn.

## 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**  
Turvakatkaisu kytkeytyy automaattisesti päälle, kun uuni on toiminnassa epätavallisen pitkään. Tämän ajan pituus vaihtelee käyttämäsi toimintatavan mukaan.
- **Uuniluukun jäähdytys**  
Uuniluukku koostuu osittain lämpöä heijastavalla pinnoitteella käsitellyistä lasilevyistä. Uunin toiminnan aikana uuniluukun lasien läpi ohjataan lisäksi jäähdytysilmaa, jolloin luukun ulommainen lasi pysyy viileänä. Luukun voi irrottaa ja purkaa osiin puhdistusta varten (katso kappale Puhdistus ja hoito).
- **Luukun lukitus** pyrolyysitoimintoa varten  
Luukku lukkiutuu turvallisuussyistä aina pyrolyysitoiminnon käynnistyttyä. Luukun lukitus vapautuu vasta, kun uunitilan lämpötila on laskenut alle 280 °C:n.

## 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:

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

# Ensimmäinen käyttökerta

---

## 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.

## Kellonajan asettaminen

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

## Käyttöönoton saattaminen loppuun

- Noudata mahdollisia näyttöön tulevia ohjeita.

Käyttöönotto on nyt suoritettu.

## Uunin ensimmäinen kuumenus

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

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

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

- Ota kaikki varusteet ulos uunista ja puhdista ne käsin (ks. kappale Puhdistus ja hoito).
- Puhdista uunitila puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa pinnat lopuksi pehmeällä liinalla.

Sulje uuniluukku vasta, kun uunitila on kuivunut.

# Asetukset

## Asetukset

| Valikon kohta                                                                           | Mahdolliset asetukset                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kieli  | ...   deutsch   english   ...<br>Sijainti                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Kellonaika                                                                              | Näyttö<br>Päällä*   Pois päältä   Virta pois yöaikaan<br>Ajan näyttötapa<br>12 h   24 h*<br>Aseta                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Valaistus                                                                               | Päällä<br>"Päällä" 15 s ajan*<br>Pois päältä                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Näyttö                                                                                  | Kirkkkaus<br><br>QuickTouch<br>Päällä   Pois päältä*                                                                                                                                                                                                             |
| Äänenvoimakkuus                                                                         | Merkkiäänet<br>Melodiat* <br>Solo-Ton <br>Painikeääni<br><br>Melodiat<br>Päällä*   Pois päältä |
| Yksiköt                                                                                 | Lämpötila<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Booster                                                                                 | Päällä *   Pois päältä                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Suosituslämpötilat                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pyrolyysiä suositellaan                                                                 | Päällä *   Pois päältä                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Puhaltimen jälkikäynti                                                                  | Lämpötilaohjattu*<br>Aikaohjattu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Turvallisuus                                                                            | Painikelukitus<br>Päällä   Pois päältä*<br>Käytönestotoiminto <br>Päällä   Pois päältä*                                                                                                                                                                        |
| Ohjelmaversio                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Myymälä                                                                                 | Messuasetus<br>Päällä   Pois päältä*                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tehdasasetukset                                                                         | Laiteasetukset<br>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.

## Valaistus

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

# Asetukset

## Näyttö

### Kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

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

### QuickTouch

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

- Päällä  
Kun olet lisäksi valinnut asetuksen Kellon aika | 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 Kellon aika | 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

### Lämpötila

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

### Booster

Toiminnolla **Booster** voit esilämmittää uunin nopeasti.

- **Päällä**  
Booster-toiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunin lämmitysvaiheessa. Ylälämpö-/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 tehtaalta 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**.

## Pyrolyysiä suositellaan

Voit valita, tuleeko näyttöön suositus pyrolyysitoiminnon käynnistämisestä (**Päällä**) vai ei (**Pois päältä**).

## 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**.

# Asetukset

## 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 suoraan.

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

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

## 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 kuumeenee. Yksityiskäytössä tällä toiminnolla ei ole merkitystä.

## Messuasetus

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

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

## Tehdasasetukset

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

## 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 valettava).

- Voit asettaa hälytysajaksi enintään 59 minuuttia 59 sekuntia.

## Hälytyskellon asettaminen

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

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

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

Näyttöön tulee kehoitus Aseta 00:00 min.

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

Hälytysaika tallentuu laitteen muistiin.

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

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

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

Kun näytössä on jokin valikko, hälytyskello käy taustalla.

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

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Vahvasta tarvittaessa valitsemalla OK.

Hälytysääni vaikennee ja symboli lakkaa vilkkumasta.

# Hälytyskello

---

## 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  |
| Ylä-/alalämpö        | 180 °C       | 30–280 °C  |
| Alalämpö             | 190 °C       | 100–280 °C |
| Paistoautomaattikka  | 160 °C       | 100–230 °C |
| Tehopaisto           | 170 °C       | 50–250 °C  |
| Grilli laaja         | 240 °C       | 200–300 °C |
| Kiertoilmagrilli     | 200 °C       | 100–260 °C |
| Pyrolyysi            |              |            |
| Automaattiohjelmat   |              |            |
| Muut ohjelmat        |              |            |
| Eco-Kiertoilma                                                                                        | 190 °C       | 100–250 °C |
| Sulatus                                                                                               | 25 °C        | 25–50 °C   |
| Asetukset            |              |            |

# Energiansäästövinkejä

## Yleistä

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

## Jälkilämmön hyödyntäminen

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

## Asetusten muuttaminen

- Kun haluat vähentää laitteen energiankulutusta, valitse näytön asetukseksi Näyttö | QuickTouch | Pois päältä.
- Valitse uunivalaisimen asetukseksi Valaistus | Pois päältä tai "Päällä" 15 s ajan. Voit kytkeä uunivalaisimen päälle milloin vain koskettamalla hipaisupainiketta .

## Energiansäästötila

Uunin virta kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jollet enää käytä uunia tietyn ajan kuluessa toiminnon päätyttyä. Näytössä näkyy kellonaika tai näyttö pysyy pimeänä (ks. kappale Asetukset).

# Käyttö

- Kytke uunin virta päälle.
- Päävalikko tulee näkyviin.
- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse haluamasi toimintatapa.

Kyseinen toimintatapa ja sen suosituslämpötila tulevat näyttöön.

- Muuta suosituslämpötilaa tarvittaessa.

Ellet muuta lämpötilaa, laite hyväksyy suosituslämpötilan muutaman sekunnin kuluttua. Voit muuttaa lämpötilaa myöhemmin nuolipainikkeilla.

- Vahvista valitsemalla OK.

Uunin senhetkinen lämpötila tulee näyttöön ja lämmitysvaihe alkaa.

Voit seurata lämpötilan nousua näytös-tä. Kun uuni saavuttaa valitun lämpötilan ensimmäisen kerran, kuuluu merkkiääni.

- 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
- Sisälämpötila
- Kesto
- Valmis klo
- Alkaa klo

## Lämpötilan ja sisälämpötilan muuttaminen

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

Sisälämpötila tulee näkyviin vain, kun käytät paistolämpömittaria (ks. kappale Lihan paistaminen – Paistolämpömittari).

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

Suosituslämpötila tulee näyttöön.

- Muuta lämpötilaa ja tarvittaessa sisälämpötilaa.
- Vahvista valitsemalla OK.

**Vinkki:** Lämpötilaa voit muuttaa suoraan navigointialueen avulla. Kun haluat muuttaa sisälämpötilaa, kosketa hipaisupainiketta .

Valmistustoiminto jatkuu nyt muuttamallasi tavoitelämpötilalla.

## 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. Enimmäiskestoaja, jonka voit asettaa, määräytyy valitun toimintatavan mukaan.

### - Valmis klo

Aseta kellonaika, jolloin haluat valmistustoiminnon päättyvän. Uunitilan lämmitys kytkeytyy valitsemanasi ajankohdasta 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 kestoajojen muuttaminen

■ Kosketa hipaisupainiketta .

■ Valitse haluamasi aika.

■ Vahvista valitsemalla OK.

■ Valitse Muuta.

■ Muuta asetettua aikaa.

■ Vahvista valitsemalla OK.

■ Hipaisupainikkeella  pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Sähkökatkon sattuessa muuttamasi asetukset poistuvat laitteen muistista.

## Asetettujen kestoajojen poistaminen

■ Kosketa hipaisupainiketta .

■ Valitse haluamasi aika.

■ Vahvista valitsemalla OK.

■ Valitse Poista.

■ Vahvista valitsemalla OK.

■ Hipaisupainikkeella  pääset takaisin valitun toimintatavan valikkoon.

Jos poistat Kesto-ajan, myös asettamasi Valmis klo- ja Alkaa klo -ajat poistuvat.

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

# Käyttö

## 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.
- Esilämmitä uuni, kun aiot valmistaa seuraavia ruokia seuraavilla toimintatavoilla:
  - Tummaa leipää tai paahtopaistia tai fileetä toimintatavalla **Kiertoilma Plus**  tai **Ylä-/alalämpö** 
  - Lyhyen paistoajan (enint. 30 minuuttia) vaativia nopeasti kypsyviä leivonnaisia (kuten kääretorttupohjaa) toimintatavalla **Ylä-/alalämpö**  (ilman **Booster**-toimintoa)

## Booster

Toiminnolla **Booster** voit esilämmittää uunin nopeasti.

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

- Kiertoilma Plus 
- Ylä-/alalämpö 
- Paistoautomaattikka 

Jos olet valinnut yli 100 °C:n lämpötilan ja toiminto **Booster** on käytössä, uuni lämpenee lämmitysvaiheessa nopeasti asettamaasi lämpötilaan. Ylälämpö-/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 paistaesasi.

## 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**.

Laitteen lukuisilla automaattiohjelmilla saavutat helposti ja varmasti erinomaisia tuloksia.

## Ryhmät

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

## Automaattiohjelmien käyttö

■ Valitse Automaattiohjelmat .

Valintaluettelo tulee näkyviin.

■ Valitse haluamasi ryhmä.

Nyt näyttöön tulee luettelo kyseiseen ryhmään kuuluvista automaattiohjelmissa.

■ Valitse haluamasi automaattiohjelma.

■ Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Joissakin automaattiohjelmissa laite pyytää käyttämään paistolämpömittaria. Noudata kappaleessa Lihan paistaminen – Paistolämpömittari annettu- ja ohjeita.

Automaattiohjelmien sisälämpötilat on ohjelmoitu valmiiksi tehtaalla.

## Ohjeita käyttöön

- Käytä laitteen mukana toimitettuja reseptejä suuntaa-antavana apuna valmisttaessasi 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 esilämmitä 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 kesto-aika on noin-aika. Näytössä näkyvä aika voi lyhetä tai pidetä valmistuksen kulun mukaan. Aika voi muuttua jo lihan uuniinlaittamishetken sisälämpötilan mukaan.
- Paistolämpömittaria käytettäessä kesto-aika määräytyy tuotteen sisälämpötilan mukaan.

## Muita käyttötapoja

Tässä kappaleessa kerrotaan seuraavista käyttötapoista:

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

### Sulatus

Kun sulatat pakasteet hellävaraisesti, vitamiinit ja ravintoaineet säilyvät paremmin.

■ Valitse Muut ohjelmat .

■ Valitse Sulatus.

■ Muuta tarvittaessa suosituslämpötilaa.

Puhallin kierrättää ilmaa uunitilassa, jolloin pakasteet sulavat hellävaraisesti.



**Bakteerien aiheuttama tartuntavaara.**

Salmonellan kaltaiset bakteerit voivat aiheuttaa vakavia ruokamyrkytyksiä.

Noudata erityistä puhtautta kalaa, lihaa ja lintuja sulattaessasi.

Älä käytä sulatusvettä.

Kypsennä elintarvikkeet välittömästi sulatuksen jälkeen.

### Vinkkejä

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

## 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 kasvien esivalmistelu

Ilmoitetut ajat on laskettu 6:lle 1 litran tölkillle.

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

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

Alenna lämpötilaa ajoissa, jotteivät tölkit kiehu yli.

# Muita käyttötapoja

## Hedelmien ja kurkkujen umpiointi

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

## Vihannesten umpiointi

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

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

 Umpiointilämpötila ja -aika, heti kun tölkkien sisältö alkaa kuplia

 Jälkikuumentuslämpötila ja -aika

## Tölkkien ottaminen uunista umpiointien jälkeen

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Tölkit ovat umpiointin jälkeen erittäin kuumia.

Käytä aina patakintaita ottaessasi tölkkejä ulos uunista.

- Ota tölkit ulos uunista.
  - Siirrä ne vedottomaan paikkaan, peitä pyyhkeellä ja anna seisoa noin vuorokauden ajan.
  - Umpioi palkokasvit ja liha jäähtymisen jälkeen 2 päivän sisällä **aina** vielä toisen kerran.
  - Kun käytät umpiointitölkkejä, irrota sulkimet ja varmista, että tölkit ovat sulkeutuneet kunnolla.
- Umpioi auki jääneet tölkit uudelleen tai säilytä niitä kylmässä ja käytä niiden sisältö heti.
- Tarkista tölkkien kunto aika ajoin niiden säilytyksen aikana. Jos tölkit ovat avautuneet tai kierrekansi on kääntynyt kuperaksi eikä napsahda avattaessa, heitä tölkin sisältö pois.

## Kuivattaminen

Kuivattaminen on perinteinen hedelmien ja joidenkin vihannesten ja yrttien säilömistapa.

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

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

**Vinkki:** Voit käyttää myös Gourmet-riikäpeltiä, mikäli sellainen on käytettävissä.

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

Kokonaisena tai puolikkaina kuivaaminen pidentää tuotteiden kuivausaikaa.

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

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

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

- Jos uunitilaan muodostuu vesipisarointa, alenna lämpötilaa.

## Kuivattujen tuotteiden ottaminen uunista

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Käytä aina patakintaita ottaessasi kuivattuja tuotteita ulos uunista.

- Anna kuivattujen hedelmien ja vihannesten jäähtyä.

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

- Säilytä kuivatut tuotteet hyvin suljetuissa lasipurkeissa tai rasioissa.

# Muita käyttötapoja

## Matalalämpökypsennys

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

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

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

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

Näin liha kypsyy mureaksi ja meheväksi.

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

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

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

Kun käytät paistolämpömittaria, noudata kappaleessa Lihan paistaminen – Paistolämpömittari annettuja ohjeita.

## Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

Noudata tämän käyttöohjeen kypsennystaulukoiden ohjeita.

Käytä yleispeltiä ja sen päälle ripustettua rutilää.

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

 Kuumien pintojen aiheuttama palovammojen vaara.

Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpö- vastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

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

- Aseta ruskistamasi liha rutilälle.
- Alenna lämpötila 100 °C:seen (ks. kappale Kypsennystaulukot).
- Paista liha valmiiksi.

## Pakastetuotteet/Valmisruoat

### Vinkkejä kakkujen, pizzan ja patonkien paistoon

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

### Vinkkejä ranskanperunoiden ja vastaavien tuotteiden paistoon

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

## Pakastetuotteiden/Valmisruokien valmistus

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

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

- Työnnä tuotteet esilämmitettyyn uuniin pakkauksessa suositellulle kannatintasolle.

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

## Astioiden lämmitys

Käytä astioiden lämmitykseen toimintatapaa Kiertoilma Plus .

Lämmitä vain lämmönkestäviä astioita.

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



Palovamman vaara!

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

- Ota lämmenneet astiat ulos uunista.

# Leivonta

Hellävarainen paistaminen on terveyden kannalta edullista.

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

## Vinkkejä leivonnaisten paistoon

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

## Leivinpaperin käyttö

Mielen varusteissa, kuten yleispellissä, on PerfectClean-pinnoite (katso kapale Varusteet). PerfectClean-käsittelyä pintoja ei yleensä tarvitse voidella tai vuorata leivinpaperilla.

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

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

## Lämpötilan valinta

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

## Keston valinta

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

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

Kun tikkuun ei tartu kosteaa taikinaa, leivonnainen on kypsä.

## Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

### Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

### Kiertoilma Plus -toiminnon käyttö

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

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

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

## Vinkkejä

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

### Tehopaisto -toiminnon käyttö

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

Älä käytä tätä toimintatapaa ohuiden leivonnaisten paistoon.

- Aseta vuoissa paistettavat kakut kannatintasolle 1 tai 2.

### Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

Toimintatavan kanssa käytettäviksi soveltuvat parhaiten leivontavuoat, jotka on valmistettu himmeästä ja tummasta pellistä, tummasta emalista, tummenne-tusta valkopelistä, himmeästä alumiinista tai lämmönkestävästä lasista, sekä pinnoitetut vuoat.

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 1 tai 2.

### Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

# Lihan paistaminen

## Neuvoja paistamiseen

- Voit käyttää paistamiseen kaikkia lämmönkestävästä materiaalista valmistettuja astioita, kuten yleispannuja, pautoja, Bratentopf-pataa, lasivuokia, paistopussia tai Römertopf-pataa, yleispeltiä tai yleispellin päälle asetettua ritilää ja/tai grillaus- ja paistopeltiä (mikäli sellainen on käytettävissä).
- Uunin **esilämmitys** on yleensä tarpeen vain paistettaessa paahtopaistia ja fileetä. Yleensä esilämmitystä ei tarvita.
- Käytä lihan paistoon **kannellista valmistusastiaa**, kuten yleispannua. Liha pysyy sisältä mehukkaana. Lisäksi uunitila pysyy puhtaampana kuin ritillä 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 leikatessa pois vähemmän lihanestettä.
- Jos haluat **lintupaistillesi** rapean pinnan, sivele se laimealla suolavesiliuoksella noin 10 minuuttia ennen paistoajan loppumista.

## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

### Lämpötilan valinta

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

## Keston ⌚ valinta

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

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

## Vinkkejä

- Pakastelihaalla 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.

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

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

## Automaattiohjelmat -toiminnon käyttö

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

## Kiertoilma Plus - tai Paistoautomaatiikka -toiminnon käyttö

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

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

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

## Ylä-/alalämpö -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

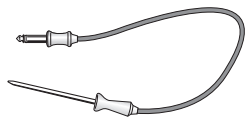
## Eco-Kiertoilma -toiminnon käyttö

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

- Aseta valmistettava tuote kannatintasolle 2.

# Lihan paistaminen

## Paistolämpömittari



Paistolämpömittarin avulla voit paistaa paistisi juuri sellaiseksi kuin haluat.

### Toimintaperiaate

Työnnä paistolämpömittarin koko metallikärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään. Kärjessä on lämpötila-anturi, joka mittaa tuotteen sisälämpötilaa paistamisen aikana. Sisälämpötila nousee sitä mukaa, kun paisti kypsyy. Valitse alhaisempi tai korkeampi sisälämpötila sen mukaan, haluatko paistisi mediumin vai täysin kypsänä.

Voit valita sisälämpötilaksi enintään 99 °C. Lisätietoja paistettavista tuotteista ja niiden sisälämpötilasta löydät kypsennystaulukoista tämän käyttöohjeen lopusta.

Paistamiseen kuluu paistolämpömittaria käytettäessä yhtä pitkä aika kuin ilman sitä.

### Paistolämpömittarin käyttömahdollisuuksia

Joissakin automaattiohjelmissa ja erikoisohjelmissa laite pyytää käyttämään paistolämpömittaria.

Voit käyttää paistolämpömittaria myös seuraavien toimintatapojen kanssa:

- Paistoautomaattiikka
- Kiertoilma Plus
- Tehopaisto
- Ylä-/alalämpö

### Tärkeitä ohjeita käyttöön

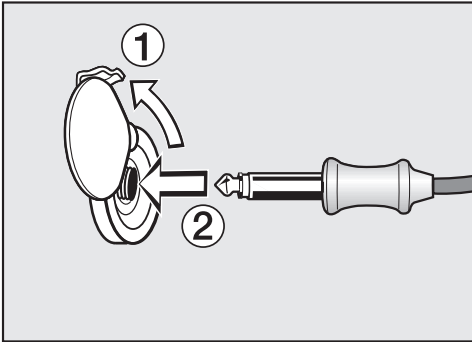
- Voit asettaa lihan astiaan tai ritalle.
- Työnnä paistolämpömittarin koko kärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään siten, että sen lämpötila-anturi osuu suunnilleen lihan keskiosaan.
- Kun valmistat lintupaistia, työnnä paistolämpömittarin kärki mieluiten rinnan paksuimpaan kohtaan. Tunustele linnun rintaa peukalon ja etusormen avulla, niin löydät paksuimman kohdan helpoiten.
- Metallikärki ei saa koskettaa luuta eikä osua liian rasvaiseen kohtaan. Rasvakudos ja luut voivat aiheuttaa toiminnon kytkeytymisen pois päältä liian aikaisin.
- Jos kypsennettävä liha on hyvin marmoroitunutta, valitse lihan sisälämpötilaksi korkein taulukossa ilmoitettu sisälämpötila.
- Jos käytät alumiinifoliota tai paistopussia, työnnä paistolämpömittari lihaan sen läpi. Vaihtoehtoisesti voit laittaa paistolämpömittarin lihan kanssa paistopussin sisään. Noudata paistopussivalmistajan ohjeita.

### Paistolämpömittarin käyttö

- Työnnä paistolämpömittarin koko kärki kahvaan asti paistettavan lihan sisään.

Paistaessasi useita lihapaloja samanaikaisesti työnnä paistolämpömittari paksuimpaan palaan.

- Laita valmistettava tuote uuniin.



- Työnnä lämpömittarin pistoke uunitilan seinässä olevaan vastakkeeseen siten, että se napsahtaa kuuluvasti paikalleen.
- Sulje luukku.
- Valitse toimintatapa tai automaattiohjelma.
- Aseta lämpötila ja tarvittaessa sisälämpötila.

Automaattiohjelmien sisälämpötilat on ohjelmoitu valmiiksi tehtaalla.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Valmistustoiminto päättyy heti, kun asettamasi sisälämpötila on saavutettu.



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Paistolämpömittari voi olla kuuma. Varo, ettet polta sormiasi.

Käytä patakintaita, kun vedät paistolämpömittarin irti liitännästä.

## Valmistuksen siirtäminen myöhemmäksi, kun käytät paistolämpömittaria

Voit myös siirtää toiminnon käynnistymisen myöhemmäksi.

- Kun olet valinnut toimintatavan, kosketa hipaisupainiketta ⌚.

### ■ Valitse Alkaa klo.

Pystyt arvioimaan paistamisen päättymisajan suurin piirtein, koska valmistus kestää paistolämpömittaria käytettäessä suunnilleen yhtä kauan kuin ilman paistolämpömittaria.

Et voi asettaa toimintoja Kesto ja Valmis klo, koska kesto-aika määräytyy paistin sisälämpötilan mukaan.

### Jäljellä olevan ajan näyttö

Kun olet asettanut lämpötilaksi yli 140 °C, näyttöön tulee jonkin ajan kuluttua toiminnon arvioitu kesto-aika (jäljellä oleva aika).

Automaatiikka arvioi jäljellä olevan ajan valitsemasi paisto- ja sisälämpötilan sekä paistin todellisen sisälämpötilan muuttumisen perusteella.

Paistamisen alussa näyttöön tuleva aika on vain suuntaa antava. Automaatiikka seuraa paistumisen edistymistä. Näin jäljellä oleva paisto-aika muuttuu koko ajan tarkemmaksi.

Kaikki jäljellä olevaa aikaa koskevat tiedot häviävät, jos muutat paistolämpötilaa tai asetettua sisälämpötilaa tai jos vaihdat toimintatapaa. Jos pidät uuniluukku auki pitkähkön aikaa, automaatiikka laskee jäljellä olevan ajan uudelleen.

### Siirtyminen jäljellä olevan ajan näytöstä sisälämpötilan näyttöön

Heti, kun jäljellä oleva aika tulee näkyviin, voit siirtyä siitä sisälämpötilan näyttöön ja takaisin.

- Kosketa hipaisupainiketta ⚡.

Näyttöön tulee lämpötilan lisäksi jäljellä oleva aika tai sisälämpötila.

# Grillaus

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

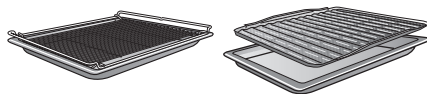
Pidä uuniluukku kiinni grillaamisen ajan.

## Vinkkejä grillaukseen

- Uuni täytyy esilämmittää ennen grillausta. Kuumenna ylälämpö-/grillivastusta ennen grillausta noin 5 minuutin ajan uuniluukku kiinni.
- Huuhtelee liha nopeasti kylmällä juoksevalla vedellä ja kuivaa sen pinta. Älä suolaa lihaviipaleita ennen grillausta, ettei lihaneste valu ulos.
- Halutessasi voit sivellä vähärasvaisen lihan öljyllä. Älä käytä muita rasvoja, koska ne palavat helposti sekä synnyttävät savua.
- Puhdista kala ja kalafileet tavalliseen tapaan ja suolaa ne. Voit myös puristaa niiden pintaan sitruunamehua.

- Käytä ritilää tai grillaus- ja paistopeltiä (mikäli sellainen on käytettävissä) yleispellin päällä. Grillaus- ja paistopelti estää lihasta paistamisen aikana valuvan nesteen palamisen, jolloin neste voidaan hyödyntää myöhemmin esim. kastikkeen valmistamiseen. Sivele ritilä tai grillaus- ja paistopelti öljyllä ja asettele kypsennettävät tuotteet ritilälle.

Älä käytä leivinpeltiä.



## Vinkkejä kypsennystaulukoiden tulkintaan

Kypsennystaulukot löytyvät tämän käyttöohjeen lopusta.

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

## Lämpötilan valinta

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

## Kannatintason valinta

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

## Keston 🕒 valinta

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

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

## Vinkkejä toimintatavan valintaan

Kappaleesta Päävalikko ja alavalikot löydät yleiskatsauksen kaikista toimintatavoista suositusarvoineen.

Paistolämpömittarin muovi voi sulaa erittäin korkeissa lämpötiloissa.

Älä käytä paistolämpömittaria grillaustoimintatavoilla.

Älä säilytä paistolämpömittaria uunillassa.

## Grilli laaja 🍷 -toiminnon käyttö

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

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

## Kiertoilmagrilli 🌀 -toiminnon käyttö

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

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

# Puhdistus ja hoito



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.



Sähköiskuvaara.

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

Älä siksi koskaan käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.

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

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

Älä missään tapauksessa jätä pintaan puhdistusaineiden jäämiä.

## Epäsopivat puhdistusaineet ja -välineet

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä:

- soodaa, alkalia, ammoniakkia, hapoa tai klooria sisältäviä puhdistusaineita
- kalkkia irrottavia puhdistusaineita laitteen etupintaan

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

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

Poista kaikki likaantumat mahdollisimman pian.

Uunin varusteet eivät sovellu pestäväksi astianpesukoneessa.

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

Uunin puhdistaminen käy helpommin, toimit seuraavasti:

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

## Normaalien likaantumien poisto

Uunitilaa reunustaa hauras lasikuitutiivistelista, joka toimii tiivisteenä uuniluukun lasia vasten. Kovakourainen käsittely tai hankaaminen voi vahingoittaa sitä.

Vältä lasikuitutiivisteiden turhaa puhdistamista.

## 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.

## Paistolämpömittarin puhdistus

Älä missään tapauksessa upota paistolämpömittaria veteen äläkä pese sitä astianpesukoneessa, sillä se voi vahingoittua.

Puhdista paistolämpömittari pelkällä kostealla liinalla.

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

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

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

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

## 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.

## Puhdistus ja hoito

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

### FlexiClip-teleskooppikiskoihin pinttynyt lika

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

Älä siksi koskaan pese FlexiClip-teleskooppikiskoja astianpesukoneessa.

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

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

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

### Uunin puhdistus Pyrolyysi-toiminnolla

Käsin puhdistamisen sijaan voit puhdistaa uunitilan toiminnolla Pyrolyysi .

Pyrolyysitoiminnon aikana uunitila lämpenee 400 °C:seen. Kuuma lämpötila polttaa uunitilasta kaikki epäpuhtaudet ja likaantumat tuhaksi.

Käytössä on 3 pyrolyysitohoa, jotka eroavat toisistaan keston perusteella:

- Teho 1, kun uuni on vain vähän likainen
- Teho 2, kun uuni on kohtalaisen likainen
- Teho 3, kun uuni on erittäin likainen

Kun käynnistät pyrolyysitoiminnon, uuniluukku lukittuu automaattisesti. Voit avata luukun vasta, kun puhdistus on päättynyt.

Voit myös ajastaa pyrolyysitoiminnon käynnistymään myöhemmin. Näin voit hyödyntää esim. edullista yö sähköä.

Pyrolyysitoiminnon uunitilaan jättämät jäämät (kuten tuhka) on helppo pyyhkiä pois.

## Pyrolyysitoiminnon esivalmistelut

Pyrolyysitoiminnon korkea lämpötila vahingoittaa uunin varusteita.

Poista ehdottomasti kaikki varusteet uunitilasta ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä. Tämä koskee myös ritilää ja kaikkia erikseen ostettavia lisävarusteita.

Uunitilassa oleva karkea lika voi muodostaa runsaasti savua. Kiinnipalaneet ruokajäämät voivat aiheuttaa emalipintoihin pysyviä värjäymiä tai himmeitä kohtia.

Poista karkea lika uunitilasta ja kaavi kiinnipalaneet jäämät emalipinnoilta puhdistuskaapimen avulla ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä.

- Ota kaikki varusteet (myös kannattimet) ulos uunitilasta.

## Pyrolyysitoiminnon käynnistys

⚠ Haitallisten höyryjen aiheuttama loukkaantumisvaara.

Pyrolyysitoiminnon aikana voi muodostua höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja.

Älä oleskele pyrolyysitoiminnon aikana pitkään keittiössä äläkä päästä pikkulapsia ja lemmikkejä keittiöön. Tuuleta keittiötä hyvin pyrolyysitoiminnon aikana. Sulje muiden huoneiden ovet, ettei käry pääse leviämään.

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Uuni lämpenee pyrolyysitoiminnon aikana kuumemmaksi kuin tavanomaisen käytön aikana.

Älä päästä pikkulapsia uunin läheisyyteen pyrolyysitoiminnon aikana.

- Valitse Pyrolyysi .

- Valitse uunin likaisuutta vastaava pyrolyysiteho.

- Vahvista valitsemalla OK.

Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

- Vahvista valitsemalla OK.

Voit käynnistää pyrolyysitoiminnon heti tai ajastaa sen käynnistymään myöhemmin.

## Pyrolyysitoiminnon käynnistys heti

- Jos haluat käynnistää pyrolyysitoiminnon heti, valitse Käynnistys heti.

- Vahvista valitsemalla OK.

Pyrolyysitoiminto käynnistyy.

Luukku lukkiutuu automaattisesti. Uunin lämpövastukset ja kylmäilmapuhallin kytkeytyvät päälle automaattisesti.

Uunivalaisin ei kytkeydy päälle pyrolyysitoiminnon ajaksi.

Toiminnon jäljellä oleva aika näkyy näytössä. Sitä ei voi muuttaa.

Jos käytät samaan aikaan hälytyskelloa, laitteesta kuuluu merkkiäni,  alkaa vilkkua ja näyttö alkaa laskea aikaa eteenpäin, kun hälytysaika menee umpeen. Kun kosketat painiketta , se lakkaa vilkkumasta ja hälytysääni vaikeenee.

# Puhdistus ja hoito

## Pyrolyysitoiminnon käynnistys myöhemmin

- Jos haluat käynnistää pyrolyysitoiminnon myöhemmin, valitse Alkaa klo.
- Vahvista valitsemalla OK.
- Aseta kellonaika, jolloin haluat pyrolyysitoiminnon käynnistyvän.
- Vahvista valitsemalla OK.

Luukku lukkiutuu automaattisesti. Alkaa klo ja asettamasi alkamisaika tulevat näyttöön.

Hipaisupainike  palaa oranssina.

Voit muuttaa asettamaasi alkamisaikaa toiminnon käynnistymiseen asti hipaisupainikkeella .

Kun pyrolyysin alkamisajankohta on saavutettu, uunivastukset ja kylmäilma-puhallin kytkeytyvät päälle ja näyttöön tulee jäljellä oleva ohjelma-aika.

## Pyrolyysitoiminnon päättyessä

Heti kun jäljellä oleva aika on 0:00 h, näyttöön tulee ilmoitus siitä, että luukun lukitusta avataan.

Kun luukun lukitus on avautunut, näyttöön tulee Toiminto päättynyt ja laitteesta kuuluu merkkiäni.

- Kytke uunin virta pois päältä.

Hälytysääni vaikenee ja ilmoitus poistuu näytöstä.

 Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Uuni on pyrolyysitoiminnon jäljiltä vielä erittäin kuuma. Voit polttaa katesi lämpövastuksiin ja uunitilan pintoihin.

Anna lämpövastusten ja uunitilan jäähtyä ennen kuin alat poistaa tuhkaa.

- Pyyhi tuhka pois uunitilasta. Jäljelle jäävän tuhkan määrä vaihtelee sen mukaan, kuinka likainen uuni oli.

Useimmat likajäämät irtoavat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.

Jos uunitila on ollut erityisen likainen, uuniluukun pintaan voi tarttua näkyvä kerros palamisjäämiä. Poista ne astianpesusienellä, lasipinnoille tarkoitulla kaapimella tai teräskuitusienellä (esim. Spontex Spirinett) ja käsiastianpesuaineella.

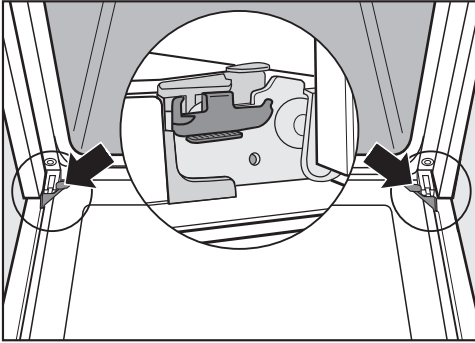
Uunitilaa reunustaa hauras lasikuitutiivistelista, joka toimii tiivisteinä uuniluukun lasia vasten. Kovakourainen käsittely tai hankaaminen voi vahingoittaa sitä.

Vältä lasikuitutiivisteiden turhaa puhdistamista.

Hedelmistä ja marjoista valuva mehu voi aiheuttaa värjäymiä emalipintoihin. Tällaiset värjäymät eivät kuitenkaan vaikuta emalin ominaisuuksiin. Älä missään tapauksessa yritä väkisin poistaa tällaisia tahroja.

## Luukun purkaminen osiin

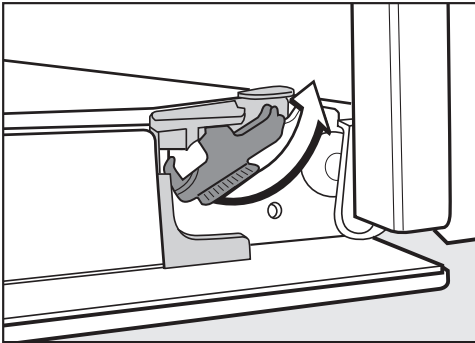
Luukku painaa n. 10 kg.



Luukku on kiinni luukun saranoissa kannattimien avulla.

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

- Avaa luukku kokonaan.



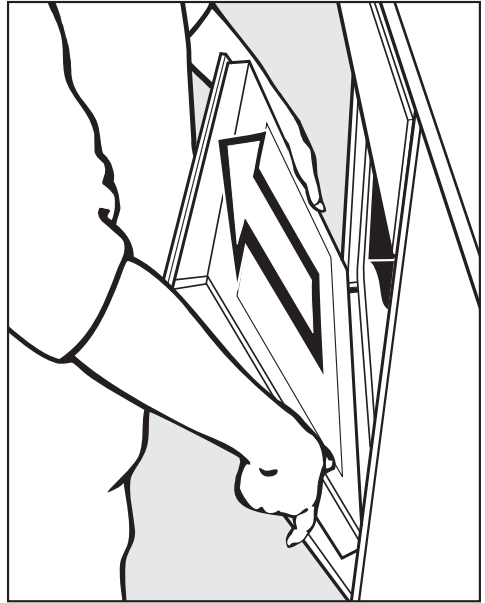
- Vapauta salpa kiertämällä sitä vasteseen saakka.

Uuni vaurioituu, jos irrotat luukun väärin.

Älä koskaan vedä luukkua vaakasuorassa pois pidikkeistään, se saa pidikkeet iskeytymään uunia vasten.

Älä koskaan pidä kiinni luukun kahvasta, kun vedät luukkua pois pidikkeistään, sillä kahva voi mennä rikki.

- Sulje luukku vasteeseen asti.



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

# Puhdistus ja hoito

## Uuniluukun purkaminen osiin

Uuniluukku on avoin järjestelmä, jossa on 4 osittain lämpöä heijastavalla pinnoitteella käsiteltyä lasilevyä.

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

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

Naarmut voivat saada luukun lasin hajoamaan.

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

Noudata luukun lasien puhdistuksessa uunin etupinnan puhdistuksesta annettuja ohjeita.

Luukun lasien pinnoite on eri puolilla erilainen. Uunitilaan päin tuleva puoli heijastaa lämpöä.

Uuni vaurioituu, jos asennat lasit takaisin väärin päin.

Varmista ehdottomasti, että asennat lasit puhdistuksen jälkeen takaisin oikein päin.

Uuninpuhdistusaine vahingoittaa alumiiniprofiilien pintaa.

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

Luukun lasit voivat hajota, jos ne pääsevät putoamaan.

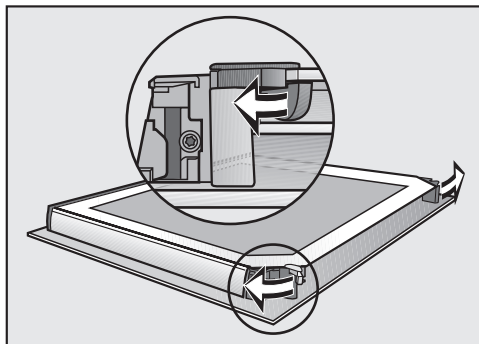
Aseta irrotetut lasit turvalliseen paikkaan.

 Kiinni paukahtava luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

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

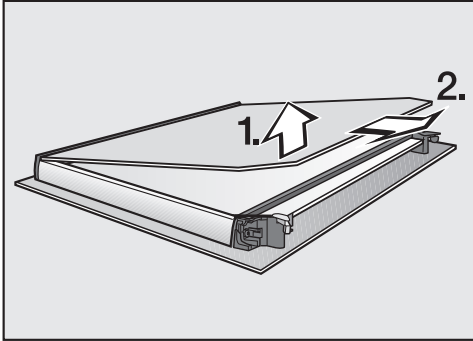
Ota luukku ehdottomasti pois paikaltaan ennen kuin alat purkaa sitä osiin.

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

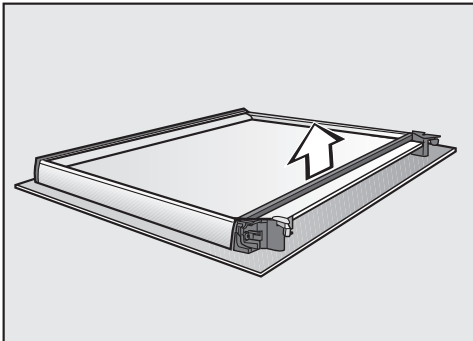


- Avaa luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertoliikkeellä ulospäin.

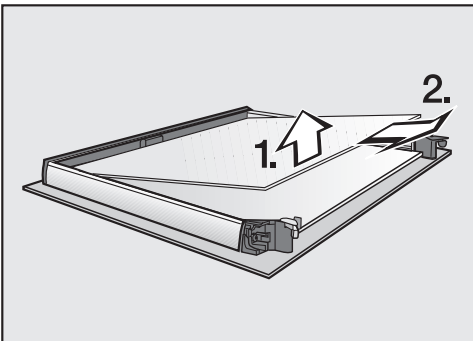
Irrota luukun sisin lasilevy ja sitten molemmat keskimmäiset lasilevyt:



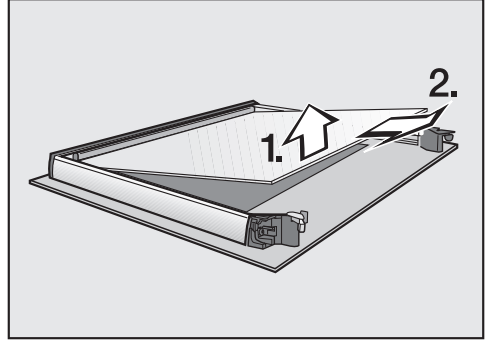
- Nosta luukun sisintä lasilevyä **hieman** ja vedä se ulos muovilistoista.



- Ota tiiviste irti.



- Kohota ylempää keskimmäistä lasilevyä hieman ylöspäin ja vedä se irti.



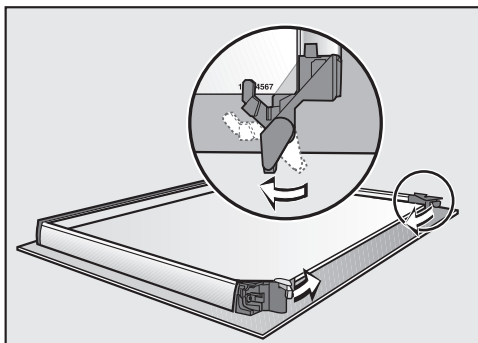
- Kohota alempaa keskimmäistä lasilevyä hieman ylöspäin ja vedä se irti.
- Puhdista luukun lasilevyt ja muut osat puhtaalla sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.
- Kuivaa lopuksi pinnat pehmeällä liinalla.

Kokoa lopuksi uuniluukku huolellisesti:

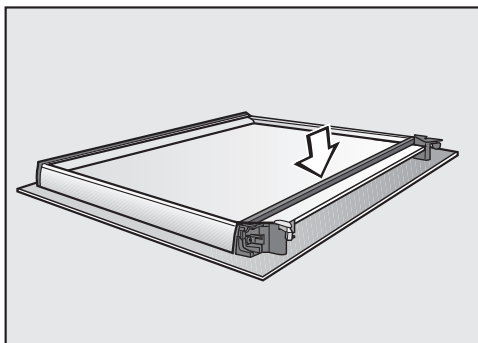
Molemmat keskimmäiset lasilevyt ovat keskenään samanlaiset. Jotta osaat asentaa ne paikalleen oikein päin, niihin on painettu materiaalinumero.

- Aseta alempi keskimmäisistä lasilevyistä niin päin, että materiaalinumero on luettavissa oikeinpäin (ts. ei peilikuvana).

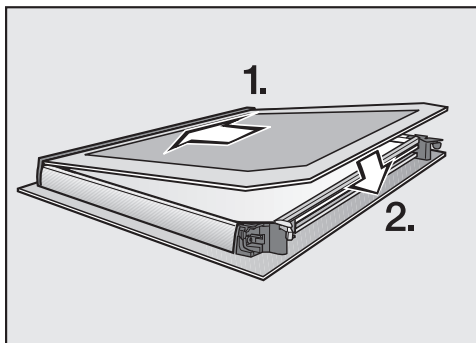
## Puhdistus ja hoito



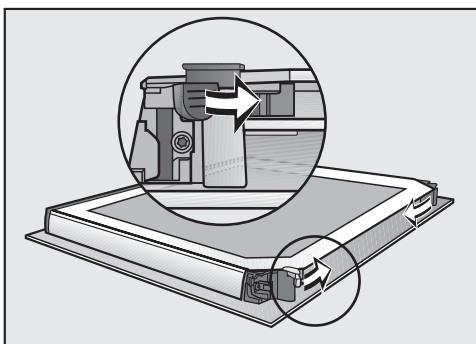
- Käännä luukun lasilevyjen lukitsimet sisäänpäin siten, että ne tulevat alemman keskimmäisen lasilevyn päälle.
- Aseta ylempi keskimmäisistä lasilevyistä niin päin, että materiaalinumero on luettavissa oikeinpäin (ts. ei peilikuvana).  
Lasin tulee maata lukitsinten päällä.



- Aseta tiiviste paikalleen.



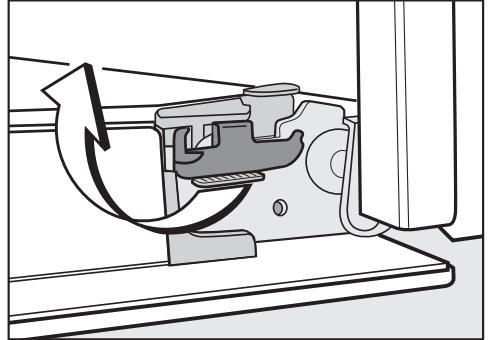
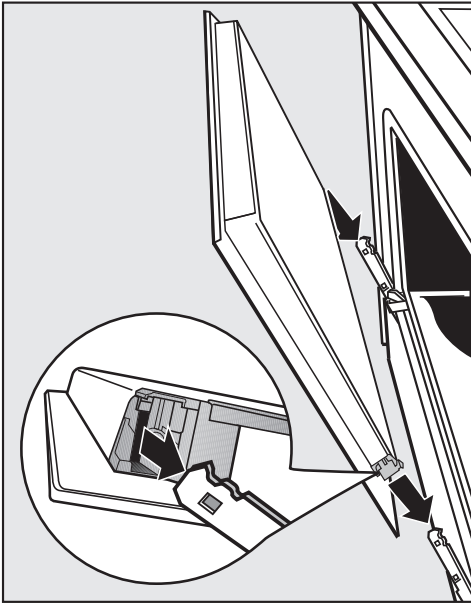
- Työnnä uuniluukun sisin lasilevy paikalleen matta painatuspuoli alaspäin muovitiivisteeseen ja aseta se lukitus-ten väliin.



- Sulje luukun lasilevyjen molemmat lukitukset kiertoliikkeellä sisäänpäin.

Luukku on nyt valmis.

### Luukun asentaminen takaisin paikalleen



- Lukitse salvat kiertämällä niitä vasteesseen saakka vaaka-asentoon.

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

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

Muista ehdottomasti lukita lukitus-sangat.

# Puhdistus ja hoito

## Peltien kannattimien ja FlexiClip-teleskooppikiskojen irrotus

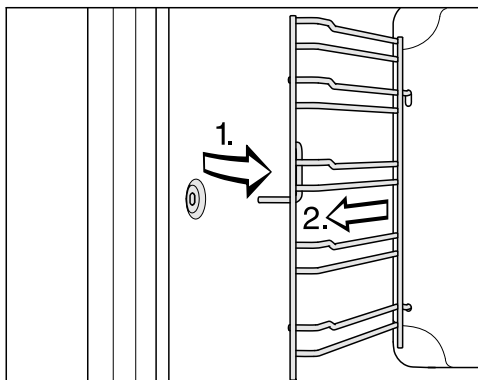
Voit irrottaa peltien kannattimet ja FlexiClip-teleskooppikiskot (jos käytössä) yhtä aikaa.

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

⚠ Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

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

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen kannattimien irrotusta.



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

**Asenna osat takaisin** päinvastaisessa järjestyksessä.

- Asenna osat huolellisesti takaisin paikoilleen.

### Ylälämpö-/grillivastuksen laskeminen alas

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



Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaaran.

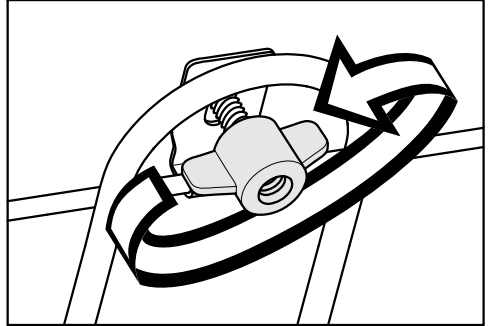
Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin ja varusteisiin.

Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden jäähtyä ennen puhdistusta.

Putoavat mutteri voi naarmuttaa uunitilan pohjan emalipinnoitetta.

Laita varmuuden vuoksi esim. astiapypyhe uunitilan pohjalle.

- Irrota peltien kannattimet.



- Irrota siipimutterit.

Ylälämpö-/grillivastus saattaa vahingoittua.

Älä koskaan yritä painaa ylälämpö-/grillivastusta voimakeinoin alas.

- Laske ylälämpö-/grillivastus varovasti alas.

Nyt voit puhdistaa uunitilan katon.

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

# 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.

Osoitteesta [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) löydät tietoa siitä, miten poistat häiriöitä itse.

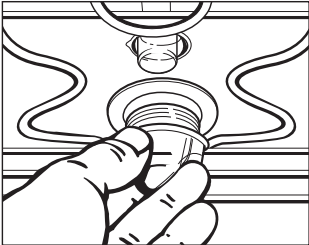
Seuraavien taulukoiden tarkoituksena on auttaa sinua löytämään häiriön tai vian mahdollinen syy.

| Ongelma                                                                                                                                                       | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Näyttö pysyy pimeänä.</b>                                                                                                                                  | <p>Olet valinnut asetuksen Kellonaika   Näyttö   Pois päältä. Tällöin näyttö on pimeänä, kun uunin virta on kytketty pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kun kytket uunin virran päälle, päävalikko tulee näkyviin. Jos haluat, että kellonaika näkyy näytössä koko ajan, valitse asetus Kellonaika   Näyttö   Päällä.</li></ul> <p>Laite ei saa virtaa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiasassa.</li><li>■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähköasentaja tai Miele huolto paikalle.</li></ul>                                                            |
| <b>Laitteesta ei kuulu merkkiääntä.</b>                                                                                                                       | <p>Merkkiäänet on otettu pois käytöstä tai äänenvoimakkuus on säädetty liian hiljaiseksi.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ota merkkiäänet käyttöön tai lisää äänenvoimakkuutta asetuksella Äänenvoimakkuus   Merkkiäänet.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Uuni ei kuumene.</b>                                                                                                                                       | <p>Messutoiminto on kytketty päälle. Voit valita valikon kohtia ja koskettaa hipaisupainikkeita, mutta uunitilan lämmitys ei toimi.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kytke messutoiminto pois päältä valitsemalla Myymälä   Messuasetus   Pois päältä.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Käytönestotoiminto  tulee näyttöön, kun kytket uunin virran päälle.</b> | <p>Käytönesto  on kytketty päälle.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vahvista valitsemalla OK.</li></ul> <p>Paina "OK" 6 s ajan tulee näkyviin.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kytke käytönesto pois päältä yhtä valmistuskertaa varten koskettamalla hipaisupainiketta OK vähintään kuuden sekunnin ajan.</li><li>■ Jos haluat ottaa käytöneston kokonaan pois käytöstä, valitse asetus Turvallisuus   Käytönestotoiminto    Pois päältä.</li></ul> |

| Ongelma                                                                                                             | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hipaisupainikkeet eivät reagoi.</b>                                                                              | <p>Olet valinnut asetuksen Näyttö   QuickTouch   Pois päältä. Tällöin hipaisupainikkeet eivät reagoi uunin virran ollessa pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul> <p>Uunia ei ole liitetty sähköverkkoon.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Varmista, että uunin pistotulppa on pistorasiassa.</li> <li>■ Varmista, ettei sulake ole lauennut. Kutsu sähkömies tai Miele huolto paikalle.</li> </ul> <p>Ohjausjärjestelmässä on häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kosketa virtakytkintä , kunnes näyttö pimenee ja uunin virta kytkeytyy uudelleen päälle.</li> </ul> |
| <b>Näytössä näkyy</b> Sähkökatko.                                                                                   | <p>Huoneistossa on ollut lyhyt sähkökatko. Valmistustoiminto on keskeytynyt sen vuoksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke uunin virta pois päältä ja taas takaisin päälle.</li> <li>■ Käynnistä valmistustoiminto uudelleen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Näytössä näkyy</b> 12:00.                                                                                        | <p>Huoneistossa on ollut yli 150 tuntia kestävä sähkökatko.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aseta kellonaika ja päivämäärä uudelleen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Näytössä näkyy</b> Käyttöaika saavutettu.                                                                        | <p>Uunia on käytetty yhtäjaksoisesti epätavallisen kauan. Turvakatkaisu on kytkeytynyt päälle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vahvista valitsemalla OK.</li> </ul> <p>Uuni on nyt jälleen käyttövalmis.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  Virhe <b>F32</b> tulee näyttöön. | <p>Luukku ei lukkiudu pyrolyysitoiminnon ajaksi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke uunin virta pois päältä ja taas takaisin päälle. Käynnistä sitten haluamasi pyrolyysitoiminto uudelleen.</li> <li>■ Jos sama virhekoodi tulee näkyviin uudelleen, ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  Virhe <b>F33</b> tulee näyttöön. | <p>Luukun lukitus ei avaudu pyrolyysitoiminnon jälkeen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke uunin virta pois päältä ja taas takaisin päälle.</li> <li>■ Ellei luukun lukitus avaudu vielääkään, ota yhteys Miele-huoltoon.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

# Vianetsintä

| Ongelma                                                                                        | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Virhe <b>ja</b> jokin tässä tau-<br>lukossa mainitsema on<br>virhekoodi tulevat näyt-<br>töön. | Laitteessa on vika, jota et voi korjata itse.<br>■ Ota yhteys Miele-huoltoon.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Uunista kuuluu hurinaa,<br>vaikka toiminto on päät-<br>tynyt.                                  | Kun uunin toiminta on päättynyt, kylmäilmapuhallin<br>jatkaa vielä toimintaansa (ks. kappale Asetukset –<br>Puhaltimen jälkikäynti).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Uunin virta on kytkeyty-<br>nyt automaattisesti pois<br>päältä.                                | Energian säästämiseksi uunin virta kytkeytyy auto-<br>maattisesti pois päältä, jollet käytä sitä tietyn ajan ku-<br>luessa päälle kytkemisestä tai ruoanvalmistuksen<br>päättymisestä.<br>■ Kytke uunin virta takaisin päälle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Leivonnaiset eivät kyp-<br>sy ohjetaulukossa ilmoi-<br>tetussa ajassa.                         | Olet valinnut reseptistä poikkeavan lämpötilan.<br>■ Valitse reseptissä mainittu lämpötila.<br><br>Käyttämäsi ainemäärät poikkeavat reseptissä anne-<br>tuista.<br>■ Oletko kenties poikennut reseptistä? Jos olet käyt-<br>tänyt tavallista enemmän nestettä tai munia, taiki-<br>na on kosteampi ja tarvitsee pidemmän paistoaajan.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Leivonnaiset eivät rus-<br>kistu tasaisesti.                                                   | Olet valinnut väärän lämpötilan tai kannatintason.<br>■ On aivan normaalia, etteivät leivonnaiset ruskistu<br>täysin tasaisesti. Jos leivonnaiset kuitenkin ruskis-<br>tuvat erittäin epätasaisesti, varmista, että olet va-<br>linnut oikean lämpötilan ja oikean kannatintason.<br><br>Käyttämäsi vuoan väri tai materiaali eivät sovellu<br>käyttämäsi uunin toimintatapaan.<br>■ Vaaleat tai kiiltävät vuoat eivät sovellu kovin hyvin<br>käytettäväksi toimintatavan Ylä-/alalämpö  kans-<br>sa. Käytä himmeitä, tummia vuokia. |
| FlexiClip-teleskooppi-<br>kiskot liukuvat huonos-<br>ti.                                       | FlexiClip-teleskoopikiskojen kuulalaakereissa ei ole<br>tarpeeksi rasvaa.<br>■ Voitele kuulalaakerit Mielen erikoisrasvalla.<br>Se on kehitetty uunin korkeita lämpötiloja varten.<br>Muut rasvat voivat hartsintua kuumetessaan ja<br>tehdä FlexiClip-teleskoopikiskot tahmeiksi. Voit<br>hankkia Mielen erikoisrasvaa Miele-kauppiaaltsi<br>tai Miele-huollosta.                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Ongelma                                                                                                                               | Syy ja toimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uunissa on vielä likaa pyrolyysipuhdistuksen jälkeen.</b>                                                                          | <p>Pyrolyysitoiminto polttaa lian, josta jää uuniin tuhkaa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pyyhi tuhka heti pois puhtaalla sieniliinalla, käsiasiantiesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhtaalla, kostutetulla mikrokuituliinalla.</li> </ul> <p>Jos uunissa on sen jälkeen vielä paljon pinttynyttä likaa, käynnistä pyrolyysitoiminto uudelleen ja valitse mahdollisuuksien mukaan pidempi kesto.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Uunivalaisin sammuu lyhyen ajan kuluttua.</b>                                                                                      | <p>Olet valinnut asetuksen Valaistus   "Päällä" 15 s ajan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jos haluat, että valaisin palaa koko valmistustoi-<br/>minnon ajan, valitse asetus Valaistus   Päällä.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Uunivalaisin ei pala.</b>                                                                                                          | <p>Olet valinnut asetuksen Valaistus   Pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hipaisupainikkeella  voit kytkeä uunivalaisimen<br/>päälle 15 sekunnin ajaksi.</li> <li>■ Valitse halutessasi asetus Valaistus   Päällä tai "Pääl-<br/>lä" 15 s ajan.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Uunitilan valaisin ei kyt-<br/>keydy päälle.</b>  | <p>Halogeenilamppu on palanut.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p> Kuumat pinnat aiheuttavat palovammojen vaa-<br/>ran.</p> <p>Uunitila tulee käytön aikana erittäin kuumaksi. Voit<br/>polttaa kätesi lämpövastuksiin, uunitilan pintoihin<br/>ja varusteisiin.</p> <p>Anna lämpövastusten, uunitilan ja varusteiden<br/>jäähtyä ennen puhdistusta.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kytke uuni irti sähköverkosta. Vedä pistotulppa<br/>pistorasiasta tai irrota uunin sulake sulaketaulusta.</li> <li>■ Löysää lampunsuojusta kiertämällä sitä neljännes-<br/>kierros vasemmalle, ja vedä se tiivisterenkaineen<br/>alaspäin irti valaisinpesästä.</li> <li>■ Vaihda halogeenilamppu uuteen (Osram 66725<br/>AM/A, 230 V, 25 W, kanta G9).</li> <li>■ Aseta lampunsuoja tiivisterenkaineen takaisin va-<br/>laisinpesään ja kiristä suojus kiertämällä sitä oi-<br/>kealle.</li> <li>■ Liitä uuni takaisin sähköverkkoon.</li> </ul> |

# Huolto

---

Osoitteesta [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) löydät tietoa Miele varaosista ja siitä, miten poistat häiriötä itse.

## Yhteydenotto häiriötilanteissa

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

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

Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen takakannesta.

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

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

## Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

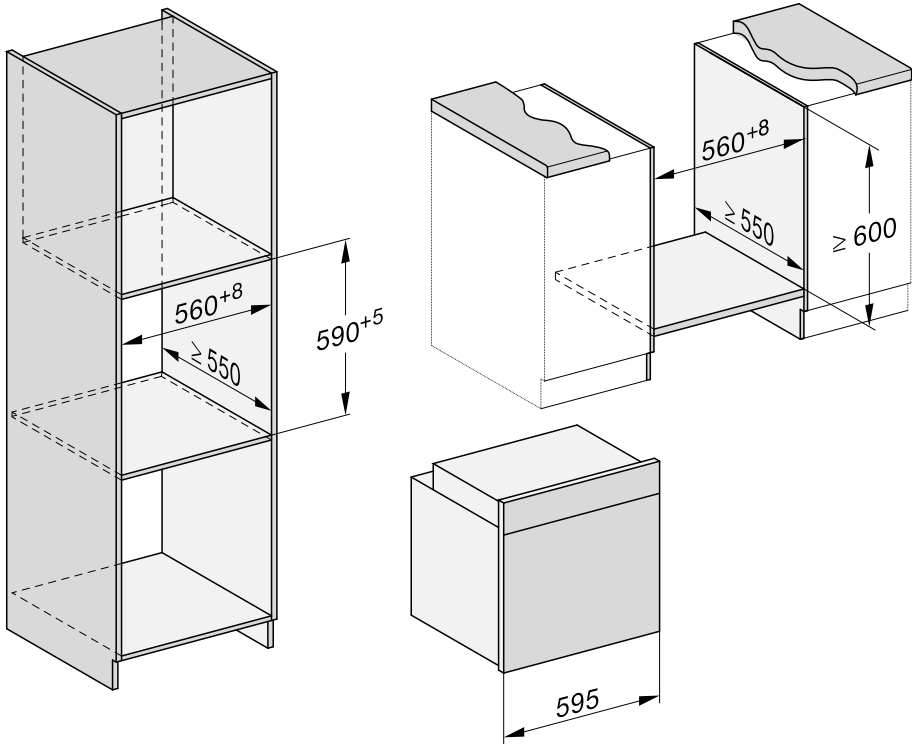
Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

## Sijoitusmitat

Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

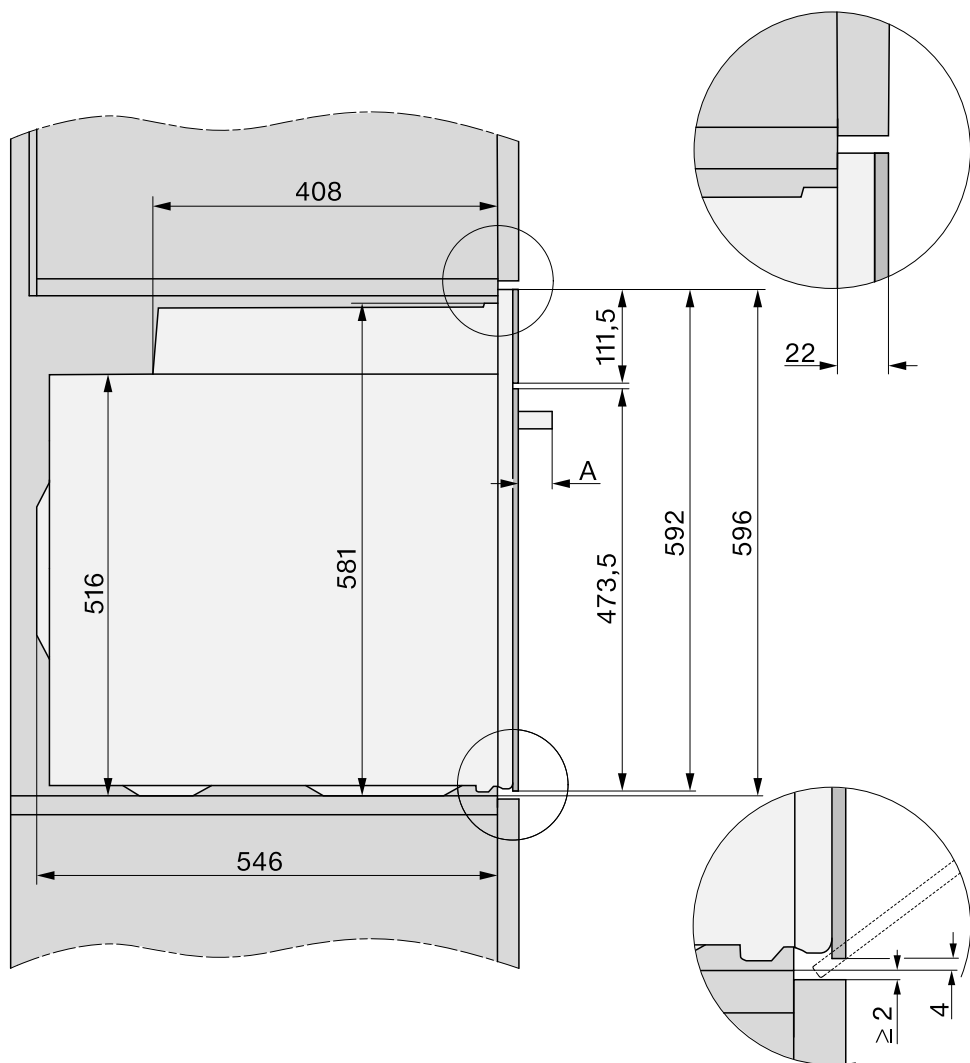
### Sijoitus komero- tai alakaappiin

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



# Asennus

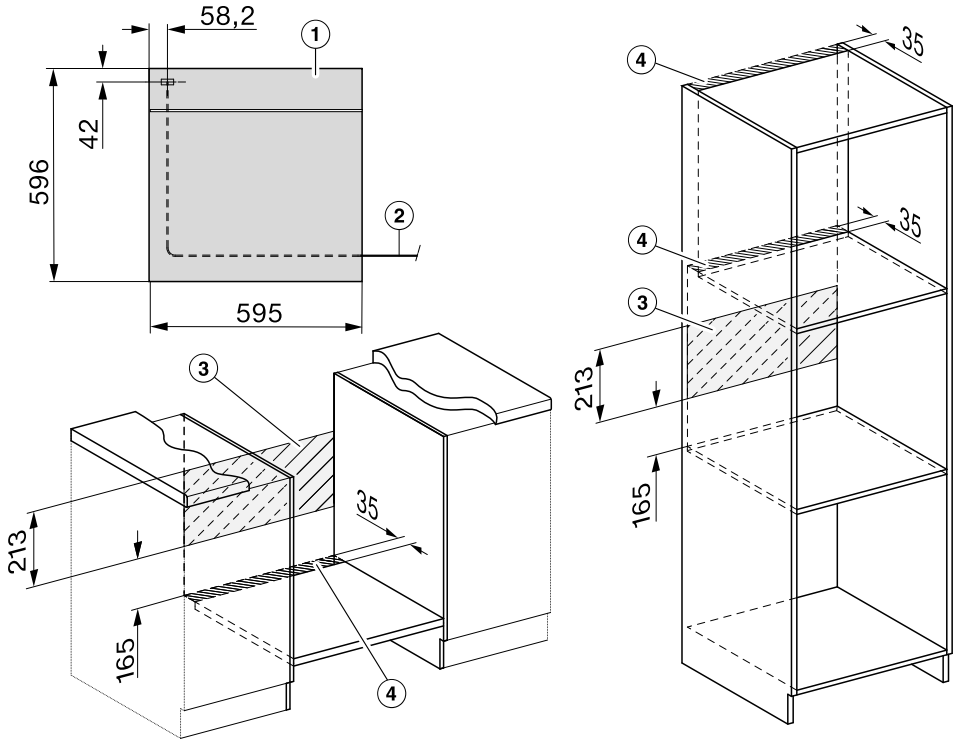
## Näkymä sivulta



**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

## Liitännät ja ilmankierto



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

# Asennus

## Uunin asennus

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

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

Noudata ehdottomasti seuraavia ohjeita:

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

Älä asenna kalustekaapin sivuseiniin lämpösuojalistoja.

### ■ Liitä uuni sähköverkkoon.

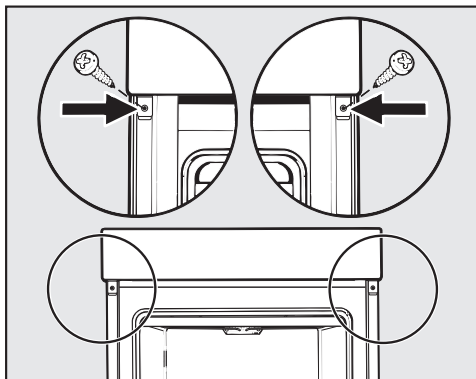
Uunin luukku voi vahingoittua, jos nostat tai kannat uunia luukun kahvasta.

Kanna ja nosta laitetta sen ulkovai-passa olevista kahvoista.

Uuniluukku kannattaa irrottaa kalusteisiin sijoittamisen ajaksi (katso kappale Puhdistus ja hoito – Luukun irrotus). Ota myös kaikki varusteet ulos uunista. Uunia on tällöin kevyempi ja helpompi käsitellä, etkä voi vahingossa nostaa sitä luukun kahvasta.

### ■ Työnnä uuni sijoituskaappiin ja suorista se.

### ■ Avaa uunin luukku, ellet ole irrottanut sitä.



### ■ Kiinnitä uuni mukana toimitetuilla ruuveilla sijoituskaapin sivuseiniin.

### ■ Jos irrotit luukun, asenna se nyt takaisin paikalleen (katso kappale Puhdistus ja hoito – Luukun asennus).

## Sähköliitäntä



**Loukkaantumisvaara!**

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

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

Sähköliitännän on oltava VDE 0100-normin mukainen.

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

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

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

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

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

- Tyyppinumero
- Valmistusnumero
- Sähköliitännätiedot (verkkovirran jännite/taajuus/enimmäisliitännäteho)

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

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

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

### Kalusteuni

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

Uni on suojattava vähintään 16 A:n sulakkeella. Unin saa liittää ainoastaan asianmukaisesti asennettuun sukopistorasiaan.

Enimmäisliitännätähon näet arvokilvestä.

# Paistotaulukot

## Kakkutaikina

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  aika,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

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

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

## Murotaikina

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>5</sup> kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  aika,  Kiertoilma Plus,  Eco-Kiertoilma,  Ylä-/alalämpö,  Tehopaisto, ✓ päällä, – pois

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

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

2 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

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

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

# Paistotaulukot

## Hiivataikina

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>5</sup> kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  aika,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

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

## Rahka-öljy-taikina

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C / -HFC kanssa: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  aika,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

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

## Sokerikakkutaikina

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  aika,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

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

- Käytä himmeää, tummaa vuokaa ja aseta se keskelle ritilää.
- Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

# Paistotaulukot

## Tuulihattutaikina, voitaikina, marenkileivonnaiset

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  aika,  Kiertoilma Plus, ✓ päällä, – pois

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

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

# Suolaiset piirakat ja paistokset

| Tuote<br>(varuste)                                                                  |  |  [°C] |  |  |       |  [min] |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                   | +HFC:                                                                             | -HFC: |                                                                                          |
| Kinkkupiirakka (1 pelti)                                                            |  | 220–230 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | –                                                                                 | 1     | 35–45                                                                                    |
|                                                                                     |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | –                                                                                 | 1     | 30–40                                                                                    |
| Sipulipiirakka (1 pelti)                                                            |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                 | 2     | 25–35                                                                                    |
|                                                                                     |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                 | 2     | 30–40                                                                                    |
| Pizza, hiivataikina (1 pelti)                                                       |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                 | 2     | 25–35                                                                                    |
|                                                                                     |  | 210–220 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                 | 2     | 20–30                                                                                    |
| Pizza, rahka-öljytaikina (1 pelti)                                                  |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                 | 2     | 25–35                                                                                    |
|                                                                                     |  | 190–200 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                 | 2     | 25–35                                                                                    |
| Pakastepizza, esipaistettu (ritilä)                                                 |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                 | 2     | 20–25                                                                                    |
| Lämpimät voileivät* (ritilä)                                                        |  | 300                                                                                    | –                                                                                 | –                                                                                 | 3     | 5–8                                                                                      |
| Kuorrutettavat/gratinoitavat (esim. lämpimät voileivät) (ritilä yleispellin päällä) |  | 275 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                 | 3     | 3–6                                                                                      |
| Grillikasvikset (ritilä yleispellin päällä)                                         |  | 275 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                 | 4     | 5–10 <sup>3</sup>                                                                        |
|                                                                                     |  | 250 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                 | 3     | 5–10 <sup>3</sup>                                                                        |
| Ratatouille (1 yleispelti)                                                          |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 2     | 40–60                                                                                    |

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  aika,  Ylä-/alalämpö,  Tehopaisto,  Kiertoilma Plus,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja,  Kiertoilmagrilli, ✓ päällä, – pois

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

<sup>1</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

<sup>2</sup> Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

<sup>3</sup> Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

# Paistotaulukot

## Naudanliha

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  5 kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Paistoautomaattiikka,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma,  Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

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

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

## Vasikanliha

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Paistoautomaattikansi,  Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

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

# Paistotaulukot

## Porsaanliha

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>5</sup> kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  
 Paistoautomaatti,  Ylä-/alalämpö,  Kiertoilma Plus,  Eco-Kiertoilma,  
 Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

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

## Lammas, riista

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  5  
1 kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  
 Ylä-/alalämpö, ✓ päällä, – pois

- 1 Ruskista lihan pinta ensin pannulla keittotasolla.
- 2 Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- 3 Esilämmitä uunia 120 °C lämpötilassa 15 minuutin ajan. Alenna lämpötilaa, kun laitat kypsennettävän tuotteen uuniin.
- 4 Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- 5 Käytä ensin kantta. Poista kansi, kun 50 minuuttia ajasta on kulunut, ja lisää samalla n. 0,5 l nestettä.
- 6 Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

# Paistotaulukot

## Linnut, kala

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

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster,  kannatintaso,  aika,  sisälämpötila,  Paistoautomaattikissa,  Kiertoilmagrilli,  Ylä-/alalämpö,  Eco-Kiertoilma, ✓ päällä, – pois

- Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.
- Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC (jos sellaiset ovat käytettävissä).
- Käännä tuotteet mahdollisuuksien mukaan grillauksen puolivälissä.
- Lisää valmistuksen alussa n. 0,25 l nestettä.
- Lisää 30 minuutin kuluttua n. 0,5 l nestettä.
- Jos käytät erillistä paistolämpömittaria, voit arvioida lihan kypsyyssasteen mittarin näyttämän sisälämpötilan perusteella.

## Normin EN 60350-1 mukaisia kokeiluruokia

| Kokeiluruoka (varuste)                                                                                 |               |  [°C] |  |  <sup>5 6</sup> |       |  [min] |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        |                                                                                                |                                                                                        |                                                                                   | +HFC:                                                                                            | -HFC: |                                                                                          |
| Small Cakes (1 leivinpelti <sup>1</sup> )                                                              |               | 150                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–35                                                                                    |
|                                                                                                        |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                | 3     | 20–30                                                                                    |
| Small Cakes (2 leivinpeltiä <sup>1</sup> )                                                             |               | 150 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1+3 <sup>7</sup>                                                                                 | 1+3   | 25–35                                                                                    |
| Pikkuleivät (1 leivinpelti <sup>1</sup> )                                                              |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 35–45                                                                                    |
|                                                                                                        |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                | 3     | 20–30                                                                                    |
| Pikkuleivät (2 leivinpeltiä <sup>1</sup> )                                                             |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3 <sup>7</sup>                                                                                 | 1+3   | 40–50 <sup>8</sup>                                                                       |
| Amerikkalainen Apple Pie (ritilä <sup>1</sup> , irtopohjavuoka <sup>2</sup> , Ø 20 cm)                 |               | 160                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 80–100                                                                                   |
|                                                                                                        |               | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                | 1     | 80–90                                                                                    |
| Sienikakkupohja (ritilä <sup>1</sup> , irtopohjavuoka <sup>2</sup> , Ø 26 cm)                          |               | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–35                                                                                    |
|                                                                                                        |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                | 2     | 25–45                                                                                    |
| Lämpimät voileivät (ritilä <sup>1</sup> )                                                              |               | 300                                                                                    | –                                                                                 | –                                                                                                | 3     | 5–8                                                                                      |
| Hampurilaispihvit (ritilä <sup>1</sup> kannatintasolla 4 ja yleispelti <sup>1</sup> kannatintasolla 1) |               | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | –                                                                                                | 4     | 15–25 <sup>9</sup>                                                                       |

 toimintatapa,  lämpötila,  Booster, <sup>5</sup> kannatintaso (+HFC: FlexiClip-teleskooppikiskojen HFC 70-C kanssa / -HFC: ilman FlexiClip-teleskooppikiskoja HFC 70-C),  aika,  Kiertoilma Plus,  Ylä-/alalämpö,  Grilli laaja, ✓ päällä, – pois

<sup>1</sup> Käytä vain Mielen alkuperäisiä varusteita ja varaosia.

<sup>2</sup> Käytä himmeää, tummaa irtopohjavuokaa.  
Aseta irtopohjavuoka keskelle ritilää.

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

<sup>4</sup> Esilämmitä uuni ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

<sup>5</sup> Esilämmitä uunia 5 minuuttia ennen kuin laitat tuotteen uuniin.

<sup>6</sup> Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä).

<sup>7</sup> Asenna FlexiClip-teleskooppikiskot HFC 70-C (jos sellaiset ovat käytettävissä) alimmalle kannatintasolle. Vaikka sinulla olisi useampi pari FlexiClip-teleskooppikiskoja, käytä vain yhtä paria.

<sup>8</sup> Ota pellit pois uunista sitä mukaa kuin tuotteet alkavat olla kypsiä, vaikkei aika olisiakaan vielä kulunut loppuun.

<sup>9</sup> Käännä paistettava tuote, jos mahdollista, kun puolet ajasta on kulunut.

# Tietoja vertailutestejä varten

## Normin EN 60350-1 mukainen energiatehokkuusluokka

Energiatehokkuusluokka ilmoitetaan normin EN 60350-1 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka: A+

Noudata seuraavia ohjeita mittauksia suorittaessasi:

- Suorita mittaukset toimintatavalla Eco-Kiertoilma .
- Valitse asetus Valaistus | "Päällä" 15 s ajan (ks. kappale Asetukset – Valaistus).
- Mittausten aikana uunitilassa ovat vain mittaukseen tarvittavat varusteet. Poista uunista muut mahdolliset lisävarusteet, kuten FlexiClip-teleskooppikiskot ja katalyyttisellä emalilla pinnoitetut osat, kuten sivuseinät tai kattolevy.
- Energiatehokkuusluokan mittauksen aikana uunin luukun on ehdottomasti oltava tiiviisti kiinni.  
Mittalaitteet voivat vaikuttaa luukun tiivisteiden toimintaan. Tämä puolestaan heikentää mittaustulosta.  
Tätä vaikutusta voidaan vähentää painamalla luukkua kiinni. Joskus myös sopivat tekniset apuvälineet saattavat olla tarpeen. Tätä haittaa ei esiinny uunin normaalissa käytössä.

## Kotitalouksien uuneja koskeva tuoteseloste

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

| MIELE                                                                     |                                   |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Mallitunniste/-merkki                                                     | H 7162 BP, H 7162-1 BP, H 7262 BP |
| Energiatehokkuusindeksi/Uunitila (EEI <sub>cavity</sub> )                 | 81,7                              |
| Energiatehokkuusluokka/Uunitila                                           |                                   |
| A+++ (tehokkain) D (vähiten tehokas)                                      | A+                                |
| Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila ylä-/alalämpötoiminnolla | 1,10 kWh                          |
| Kypsennysjaksokohtainen energiankulutus/uunitila kiertoilmatoiminnolla    | 0,71 kWh                          |
| Uunitilojen lukumäärä                                                     | 1                                 |
| Lämpölähteet/uunitila                                                     | electric                          |
| Uunitilan tilavuus                                                        | 76 l                              |
| Laitteen paino                                                            | 47,0 kg                           |

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

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

H 7162 BP, H 7162-1 BP, H 7262 BP