

Sisällysluettelo

Ennen uuden laitteen liitántää	123
Sijoitus ja liitántä	123
Mitä on otettava huomioon	124
Turvallisuusohjeita	124
Mikroaaltouunia koskevia turvallisuusohjeita	126
Ohjauspaneeli	128
Sisäänpainettavat valitsimet	130
Uunitoiminnot	130
Varusteet	131
Perusasetukset	133
Aseta kieli	134
Äänimerkin keston säätö	135
Äänimerkin kuuluvuuden säätö	136
Ennen ensimmäistä käyttöä	137
Kypsymistilan kuumennus	137
Kellonajan säätö	138
Mikroaallot	139
Astiat	140
Mikroaaltotehot	140
Toimi näin	141
Ohjeita mikron käytöstä	147
Uunin säätö	148
Uunin säätö	149
Uunin tulisi sammua automaattisesti	150
Uunin ja mikron yhdeistelmäsäätö	151
Toimi näin:	151

Sisällysluettelo

Liha, linnut, kala	153
Ohjeita paistamiseen	153
Ohjeita grillaamiseen	154
Paistoja grillausvihjeitä	156
Leivonnaiset	157
Vihjeitä paistamiseen	159
Laatikat, gratiinit, voileivät	160
Ohjelma-automatiikka	161
Toimi näin:	161
Muisti	167
Tallenna muisti	168
Käynnistä memory	170
Lapsilukko	171
Puhdistus	172
Laitteen ulkopinta	172
Uuni	173
Varusteet	173
Pyörivä lautanen	173
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	174
Ympäristönsuojelu	175
Huoltopalvelu	176
Tekniset tiedot	176
Akryyliamidi elintarvikkeissa	177
Testatut ruoat	178

Ennen uuden laitteen liitääntää

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue huolellisesti käyttöohjeet, ennen kuin käytät uutta laitetta. Niissä on tärkeitä laitteen käyttö- ja hoito-ohjeita.

- Säilytä hyvin käyttö- ja asennusohjeet. Jos luovutat laitteen uudelle omistajalle, muista antaa sen mukana myös käyttö- ja asennusohjeet.
- Älä ota laitetta käyttöön, jos siinä on kuljetusvaurioita.

Sijoitus ja liitääntää

- Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan kotikäyttöön.
- Huomioi erilliset käyttöohjeet.
- Laite voidaan asentaa 60 cm leveään korkeaan kaappiin (vähintään 85 cm lattiasta).
- Laite toimitetaan pistokevalmiina ja sen saa liittää vain määräystenmukaisesti asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan. Sulakkeen tulee olla 16 ampeeria (L- tai B-automaattisulake). Verkkojännitteen on oltava sama kuin tyyppikilvessä ilmoitetun jännitteen.
- Pistorasian asennus ja liitääntääjohdon vaihto kuuluvat yksinomaan sähköasentajalle. Jos pistokkeeseen ei pääse enää käsiksi asennuksen jälkeen, on liitääntääpaikassa käytettävä moninapaista erotinta, jonka kosketusetäisyys on vähintään 3 mm.
- Jakorasioita, pistokerimaa ja jatkojohtoja ei saa käyttää. Systeemin ylikuormituksesta saattaa aiheutua tulipalo.

Mitä on otettava huomioon

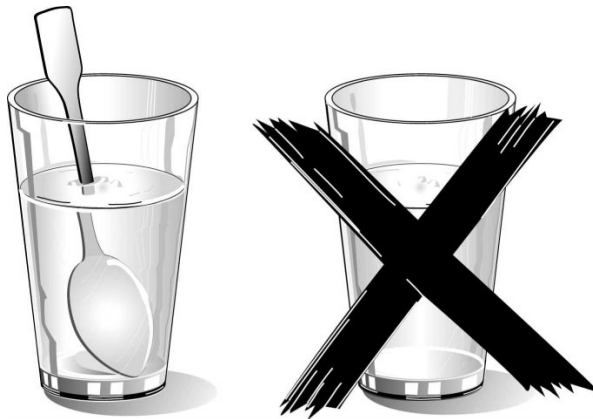
Turvallisuusohjeita

- ❑ Tämä laite vastaa sähkölaitteiden turvallisuusmääräyksiä. Korjaukset saa tehdä ainoastaan valmistajan kouluttamat huoltoteknikot. Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa aiheutua vakavia vahinkoja.
- ❑ Laitetta saa käyttää yksinomaan ruokien valmistamiseen.
- ❑ Lapset voivat käyttää laitetta, kun heitä on opetettu sen käytössä. Lasten täytyy osata käyttää sitä oikein ja ymmärtää vaarat, joista varoitetaan käyttöohjeissa.
- ❑ Käytä laitetta vain pyörivän alustan ollessa paikallaan.
- ❑ Varmista, että ylikiehunutta nestettä ei pääse valumaan pyörivän lautasen käyttömekanismiin kautta laitteen sisätiloihin.
- ❑ Laita mikro päälle vasta kun uunissa on ruokaa. Kun käytät mikroa tyhjänä, saattaa seurauksena olla laitteen ylikuormittuminen. Poikkeus on lyhytaikainen astiatesti (katso astioiden käyttöohjeista).
- ❑ Lämmitys- ja keittokoneiden ulkopinnat kuumenevat käytön aikana. Pidä sen tähden pienet lapset poissa laitteen läheisyydestä. Palovamman vaara!
- ❑ Sähkölaitteiden liitäntäkaapelit eivät saa jäädä litistykseen uuninluukun väliin. Eriste saattaa vaurioitua. Seurauksena voi olla oikosulku ja sähköisku!
- ❑ Uunissa ei saa säilyttää esineitä, jotka voivat syttyä palamaan. Ne saattavat syttyä palamaan, kun käynnistät koneen. Palovamman vaara!
- ❑ Jos huomaat uunissa savua, älä avaa uuninluukua. Vedä verkkopistoke pois rasiasta.
- ❑ uuninluukun täytyy mennä kunnolla kiinni.

- Jos uuninluukku on rikki, voit käyttää laitetta vasta sitten, kun huoltopalvelu on korjannut vian. Muuten mikroaaltoenergiaa saattaa päästä ympäristöön.
- Suojaa laitetta kuumuudelta ja kosteudelta.
- Laitteen vaippaa ei saa avata. Laite toimii korkeajännitteellä.
- Jos laite on rikki, vedä verkkopistoke irti tai ota sulake irti sulakekaapista. Ota yhteys huoltopalveluun.

Mikroaaltouunia koskevia turvallisuusohjeita

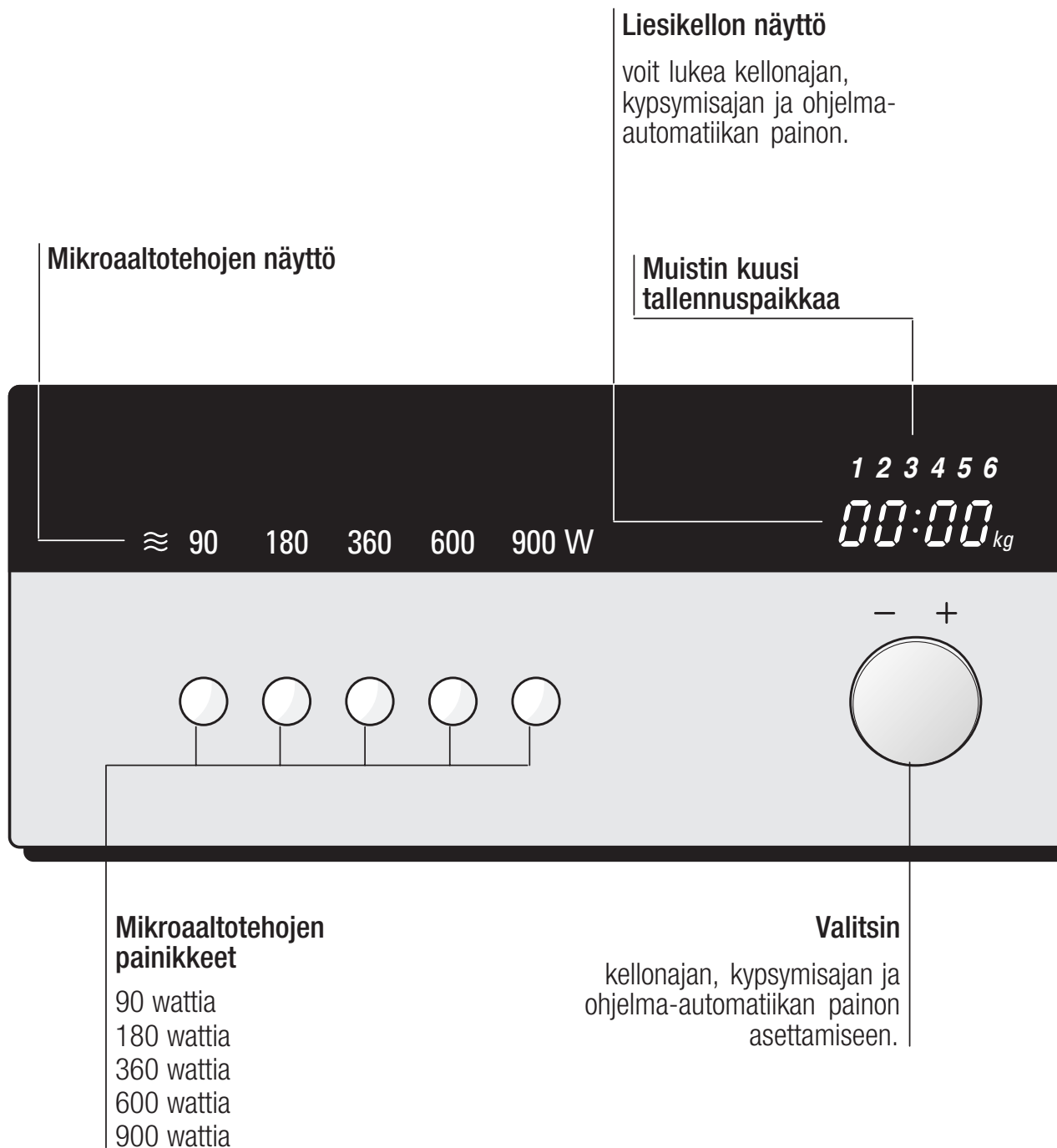
- ❑ Mikroa ei saa käynnistää ilman ruokaa.
- ❑ Kuumenna mikrossa periaatteessa vain ruokia ja juomia. Muut käyttötarkoitukset voivat olla vaarallisia ja aiheuttaa vahinkoja. Esim. lämmitetyt vilja- tai jyvapussit voivat syttyä palamaan.
- ❑ **Palovammojen vaara!**
Laita aina nesteitä lämmittäessäsi kahvilusikka astiaan viivästyneen kiehumisen estämiseksi. Viivästynyt kiehuminen tarkoittaa, että kaasukuplia ei synny, vaikka nesteen kiehumispiste on saavutettu. Jo astian vähäinen tärähtely voi saada kuumen nesteen kiehumaan yhtäkkiä yli tai roiskumaan. Seurauksena voi olla loukaantumisia tai palovammoja.



- ❑ **Vauvanruoka:**
Lämmitä vauvanruoat lasipurkeissa tai pulloissa aina ilman kantta tai tuttia. Sekoita tai ravista vauvanruokaa hyvin lämmittämisen jälkeen. Tällä tavalla ruoasta tulee tasaisen lämmintä. Tarkista ruoan lämpö, ennen kuin annat ruoan lapselle. Palovamman vaara!
- ❑ Älä lämmitä mitään ruokia tai juomia tiukasti suljetuissa astioissa. Räjähdysvaara!
- ❑ Älä lämmitä alkoholipitoisia juomia liian korkealla teholla. Räjähdysvaara!
- ❑ Älä lämmitä ruokia lämpinäpitoastioissa. Ne voivat syttyä palamaan. Kun lämmität elintarvikkeita astioissa, jotka ovat muovia, paperia tai muuta palavaa materiaalia, tarkkaile lämpenemistä. Ilmatiiviisti suljettujen elintarvikkeiden pakkaukset voivat paukahtaa rikki.

- ❑ Älä kypsennä kuorellisia munia, äläkä lämmitä kovaksikeitettyjä munia. Ne voivat mennä räjähdysmäisesti rikki. Samoin voi käydä äyriäisiä lämmitettäessä. Mikäli aiot valmistaa paistettuja kananmunia tai keitetyjä munia lasissa, on keltuainen puhkaistava.
- ❑ Elintarvikkeissa, joissa on kova kuori tai nahka, esim. omenat, tomaatit, perunat, makkarat, kuori voi paukahtaa rikki. Pistele kuoreen reikiä ennen lämmittämistä.
- ❑ Kun kuivaat elintarvikkeita kuten yrttejä, hedelmiä tai sieniä tai sulatat tai lämmität elintarvikkeita, joiden vesipitoisuus on pieni, kuten esim. leipä, pidä tapahtumaa silmällä. Ne voivat silloin syttyä palamaan.
- ❑ Älä koskaan kuumenna ruokaöljyä mikrossa.
- ❑ Käytä vain sellaisia astioita, jotka soveltuvat mikroaaltouunikäyttöön.
- ❑ Posliini- ja keramiikka-astioissa voi olla pieniä reikiä kahvoissa ja kannessa. Niiden takana on tyhjää tilaa. Jos sinne pääsee kosteutta, tämä osa voi rikkoutua halkeamalla.
- ❑ Aseta aina käyttöohjeissa mainitut mikroaaltotehot ja -ajat. Jos olet valinnut liian suuren teho tai liian pitkän ajan, elintarvikkeet voivat syttyä palamaan ja laite vahingoittuu.
- ❑ Uunissa kypsennetty ruoka kuumentaa myös astiat. Käytä patalappua, kun otat astian pois uunista.
- ❑ Ota pyörivä alusta varovasti pois. Esilläoleva kuumennusvastus on erittäin kuuma muutaman minuutin ajan. Palovamman vaara!

Ohjauspaneeli



Tekstinäyttö

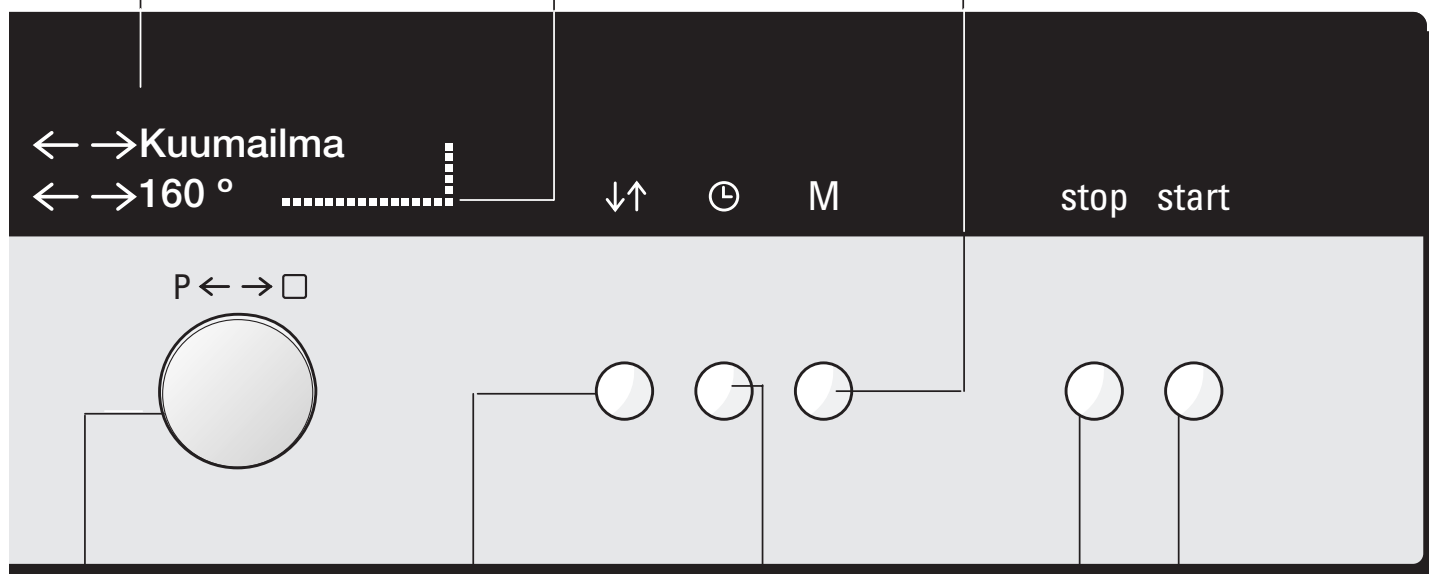
Tekstinäyttö on mahdollinen 7 kielellä.

- se näyttää valitun uunitoiminnon ja lämpötilan tai tehoalueen
- se näyttää ohjelma-automatiikan painon
- se antaa ohjeita asetuksista

Lämpenemisen osoitin

Lämpenemisen osoitin osoittaa lämpötilannousun. Grillatessa ja alalämmössä lämpenemisen osoitin ei näy.

Muistipainike



Toimintovalitsin

uunitoiminnon, lämpötilan tai ohjelma-automatiikan asettamiseen

Kun käännät toimintovalitsinta oikealle, näet uunitoiminnot, vasemmalle käännettäessä ohjelmat.

Painike ↓↑

tekstinäytön rivien vaihtamiseen

ohjelman valitsemiseen

kypsymistuloksen yksilölliseen sovitukseen ohjelma-automatiikan yhteydessä

Liesikellon painike

Stop-painike

Start-painike

Sisäänpainettavat valitsimet

Toimintovalitsin ja ajanvalitsin ovat sisäänpainettavia kaikissa asennoissa. Voit lukita tai vapauttaa valitsimen sitä painamalla. Valitsimia voi kääntää myötä- tai vastapäivään.

Uunitoiminnot

Uunissa on erilaisia uunitoimintoja. Näin voit valita kaikkia ruokia varten ihanteellisen valmistustavan.

Mikroaallot

Ne muuntuvat elintarvikkeissa lämmöksi. Toiminto sopii nopeaa sulattamista, lämmittämistä ja kypsentämistä varten.

Mikroaaltotehot:

- 900 W Nesteiden kuumentamiseen.
- 600 W Ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen.
- 360 W Lihan kypsentämiseen ja arkojen ruokien lämmittämiseen.
- 180 W Pakasteiden sulattamiseen ja kypsentämiseen.
- 90 W Arkojen pakasteruokien sulattamiseen.

Mikron ja uunitoiminnon yhdistelmä

Tässä mikro on yhtäaikaan käytössä toisen uunitoiminnon kanssa. Ruoasta tulee rapeaa ja ruskeaa kuten aikaisemminkin, mutta paljon nopeammin ja säästät vielä sähköäkin.

Mikron ja intensiivitehon yhdistelmä ei ole mahdollista.

Ylä- ja alalämpö

Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta ruokaan. Ylä- ja alalämpö sopii leiville, kakuille ja paisteille.

Intensiiviteho

Ylä- ja alalämmön lisäksi halogeenilamppu ja kvartsigrilli ovat käytössä. Lämpö on nopeasti käytössä. Elintarvikkeet ruskistuvat tehokkaasti. Intensiiviteho sopii erityisen hyvin matalille pakastetuille valmisruoille, kuten esim. vihannespurilaiset. Ne valmistetaan suoraan pyörivällä lautasella. Käännä ruokaa tarvittaessa.

Kuumailma

Kuumailmassa lämpöä syntyy halogeenilampusta, kvartsigrillistä ja alalämmöstä ja puhallin kierrättää sitä. Kuumailma sopii erityisen hyvin yhdistelmäkäyttöön mikron kanssa.

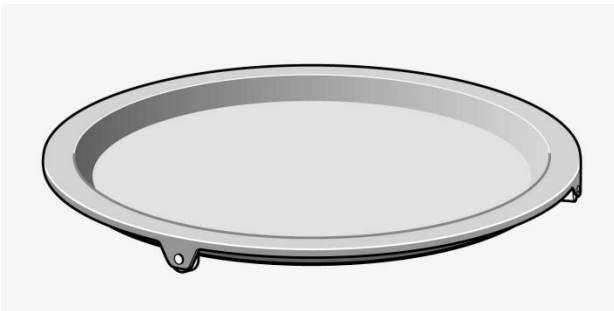
Grillaus

Uunitoiminto grillaus on ylälämmön, halogeenilampun ja kvartsigrillin yhdistelmä. Voit valita kolme eri tehoaluetta. Uunitoiminto sopii pihvien, makkaroiden, kalan tai paahtoleipien grillaukseen.

Alalämpö

Vain alin lämmityselementti on käytössä. Tämä uunitoiminto sopii parhaiten jälkipaistamiseen. Voit valita kolme tehoaluetta.

Varusteet



Pyörivä lautanen

asetuspintana ritilöille.

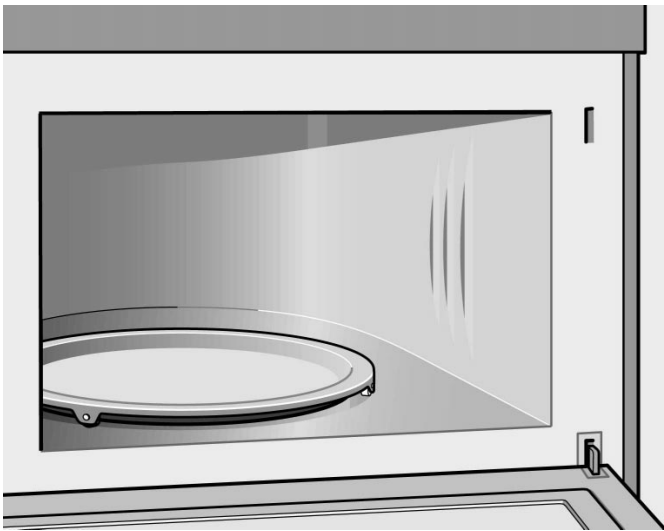
Ruoat, jotka tarvitsevat erityisen paljon lämpöä alhaalta päin, voidaan valmistaa suoraan pyörivällä lautasella.

Se voi pyöriä vasemmalle tai oikealle.

Se kestä leikkaamista. Voit leikata pizzan paloiksi suoraan pyörivän alustan päällä.

Älä käytä laitetta ilman pyörivää alustaa.

Pyörivä alusta kestä maks. 5,5 kg kuorimitusta.

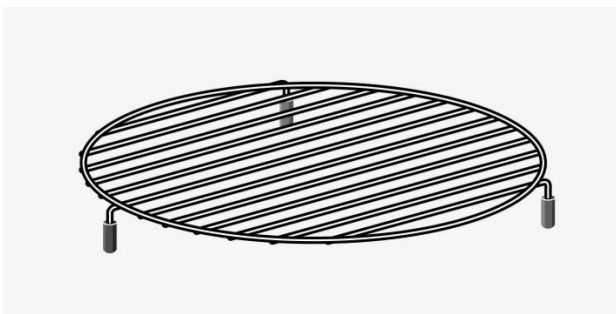


Laita pyörivä alusta suoraan koneistoon uunin pohjan keskellä.

Varmista, että se on oikein paikoillaan.

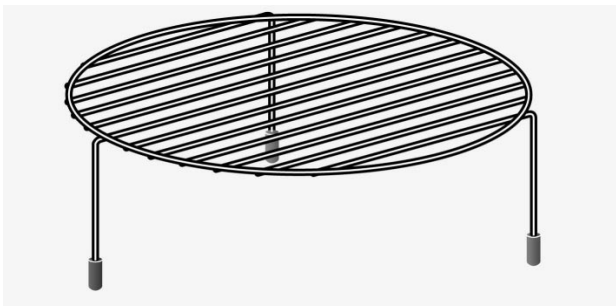
Pyörivän alustan täytyy pyöriä kaikissa uunitoiminnoissa. Se on välttämätöntä hyvän kypsennystuloksen saavuttamiseksi.

Se voi pyöriä vasemmalle tai oikealle.



Alaritilä

mikrokäyttöön sekä leipomiseen ja paistamiseen. Laita ritilä pyörivälle alustalle.



Korkea ritilä grillaukseen, esim. pihvit, makkarat tai paahtoleipä. Voit käyttää sitä myös asetuspintana matalille vuolille.

Laita ritilä pyörivälle alustalle.

Huomautus

- ❑ Lämpötilän säatelemiseksi halogeenilamppu ja kvartsigrilli kytkeytyvät aina päälle ja päältä.
- ❑ Uuni on varustettu jäähdytyspuhaltimella. Puhallin voi olla vielä käynnissä, vaikka uuni on jo kytketty pois päältä. Niin kauan kuin puhallin on käynnissä, se näkyy tekstinäytössä.
- ❑ Luukun lasille, sisäseinämille ja pohjalle voi muodostua kondenssivettä. Tämä on normaalia, eikä vaikuta mikroaaltouunin toimintaan. Pyyhi kondenssivesi pois kypsennyksen jälkeen.

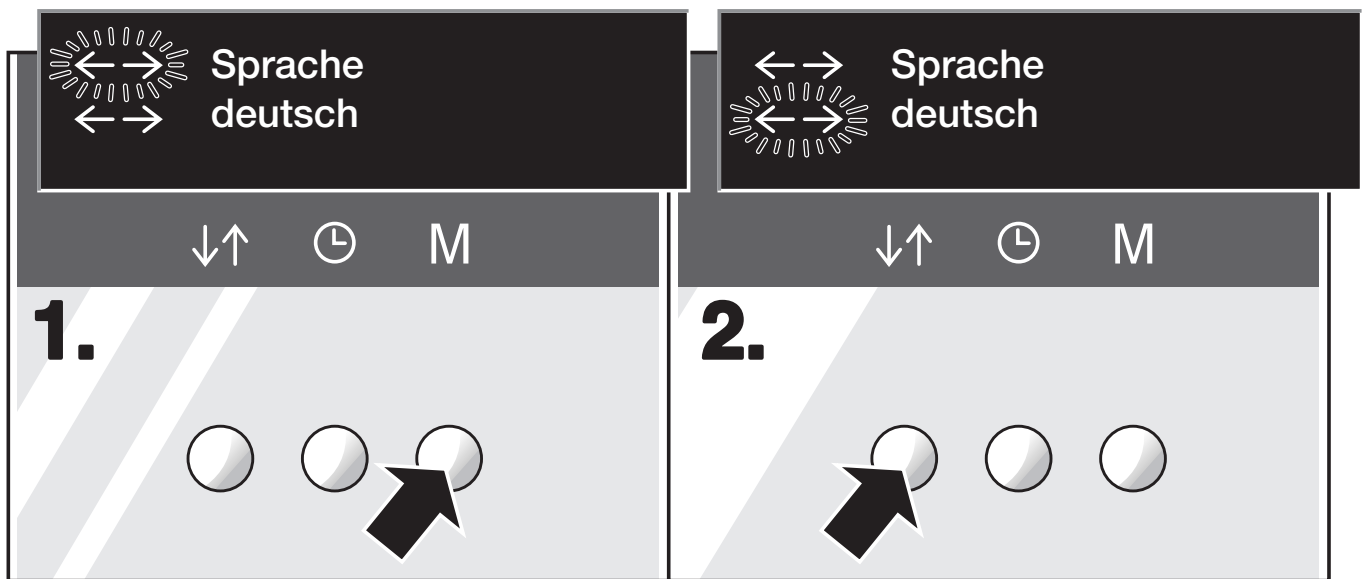
Perusasetukset

Uudessa laitteessasi on perusasetukset, joita voit muuttaa itse.

Perusasetus	Muutokset
Tekstinäytön kieli on suomi	Voit valita 7 eri kieltä
Kypsymisajan päättymisen jälkeen kuulet äänimerkin	Voit muuttaa äänimerkin kestoa
Äänimerkki-kypsymisaika pitkä = 30 ääntä	Äänimerkki-kypsymisaika lyhyt = 3 ääntä
Äänimerkin kuuluvuus = normaali	Äänimerkin kuuluvuus = kova, = hiljainen

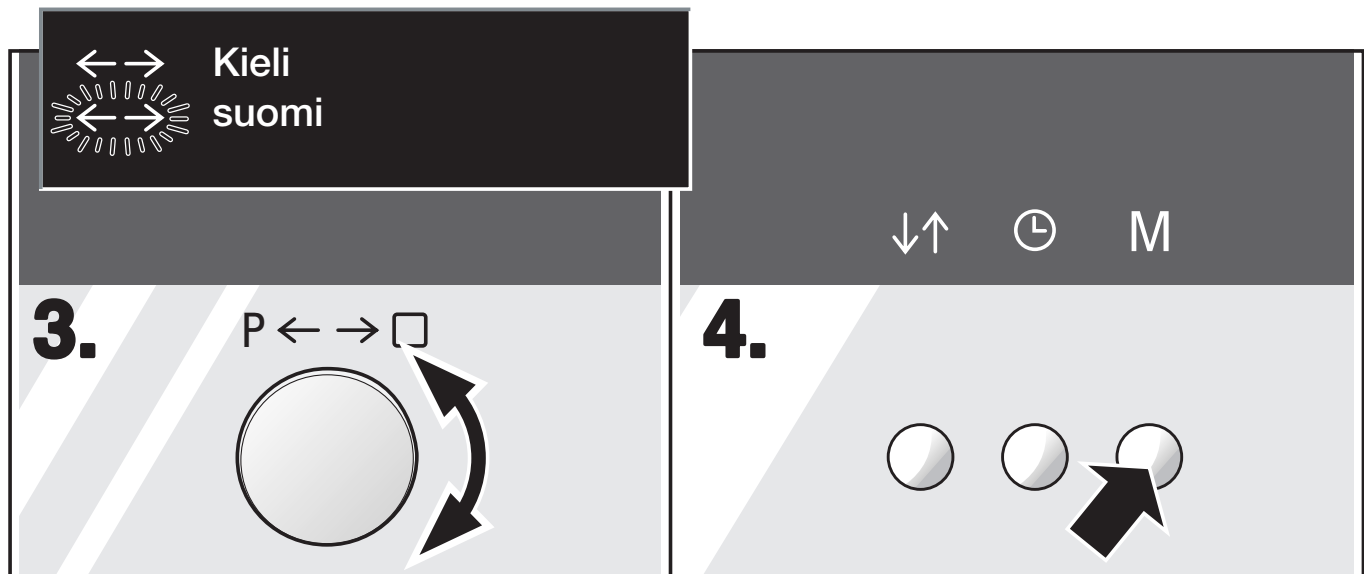
Aseta kieli

Uuden laitteesi tekstinäyttö on suomeksi. Voit valita 7 eri kieltä.



1. Paina Memory painikkeesta "M" 4 sekunnin ajan kunnes näytössä näkyy ensimmäisellä rivillä "Sprache" ja toisella rivillä "deutsch".

2. Vaihda painikkeella ↓↑ toiselle riville "deutsch".



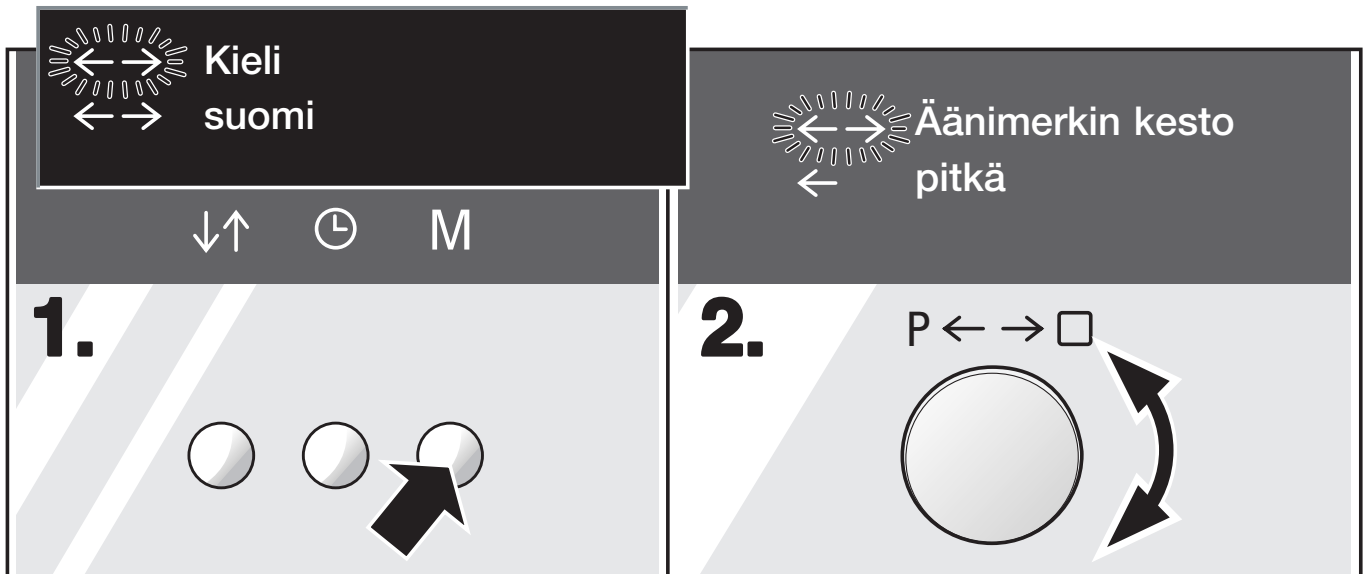
3. Valitse haluttu kieli toimintovalitsimella.

4. Paina memory painikkeesta "M". Muutos on tallennettu.

Äänimerkin keston säätö

Kun uuni sammuu, kuulet äänimerkin. Voit muuttaa äänimerkin kesto.

Merkkiäänen kesto pitkä = 30 ääntä
merkkiäänen kesto lyhyt = 3 ääntä



1. Paina memory painikkeesta "M" 4 sekunnin ajan kunnes näytössä näkyy ensimmäisellä rivillä "kieli" ja toisella rivillä "suomi".

2. Käännä toimintovalitsinta oikealle tai vasemmalle kunnes ensimmäisellä rivillä näkyy "äänimerkin kesto" ja toisella rivillä "pitkä". Vaihda painikkeella $\downarrow\uparrow$ toiselle riville.

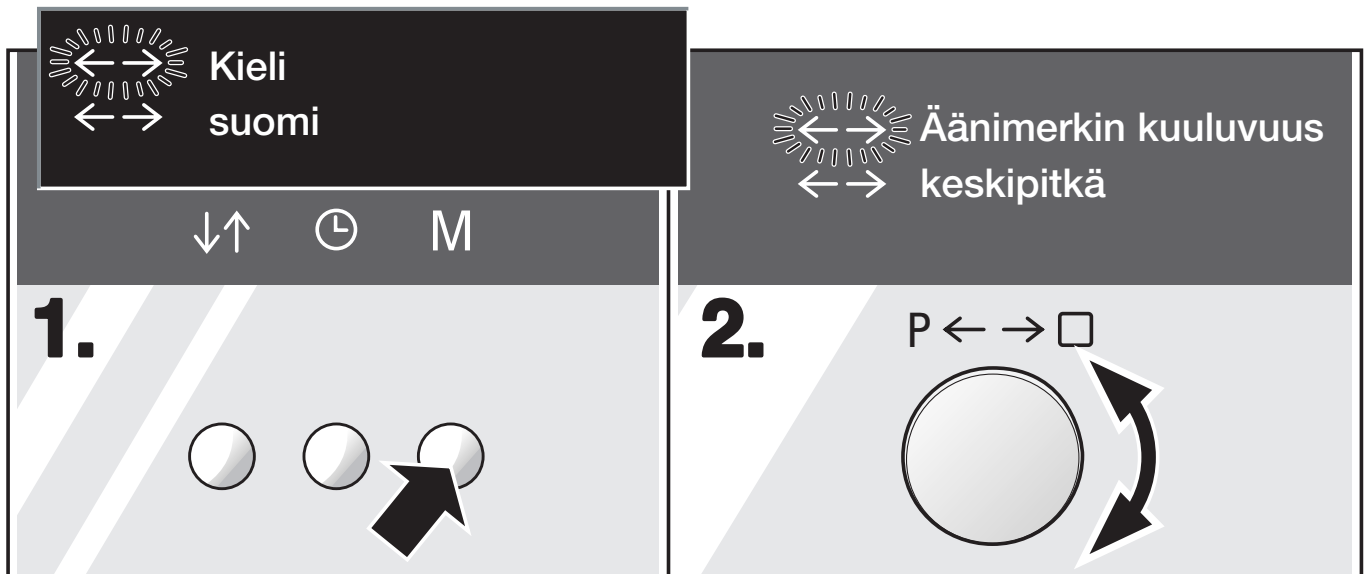


3. Muuta äänimerkin kesto toimintovalitsimella.

4. Paina memory painikkeesta "M". Muutos on tallennettu.

Äänimerkin kuuluvuuden säätö

Kun uuni sammuu, kuulet äänimerkin. Äänimerkin kuuluvuutta keskipitkä voidaan muuttaa.
Äänimerkin kuuluvuus = hiljainen
Äänimerkin kuuluvuus = kova



1. Paina Memory painikkeesta "M" 4 sekunnin ajan kunnes näytössä näkyy rivillä "Kieli" ja toisella rivillä "suomi".

2. Käännä toimintovalitsinta oikealle kunnes ensimmäisellä rivillä näkyy "Äänimerkin kuuluvuus" ja toisella rivillä "keskipitkä".
Vaihda painikkeella $\downarrow\uparrow$ toiselle riville.



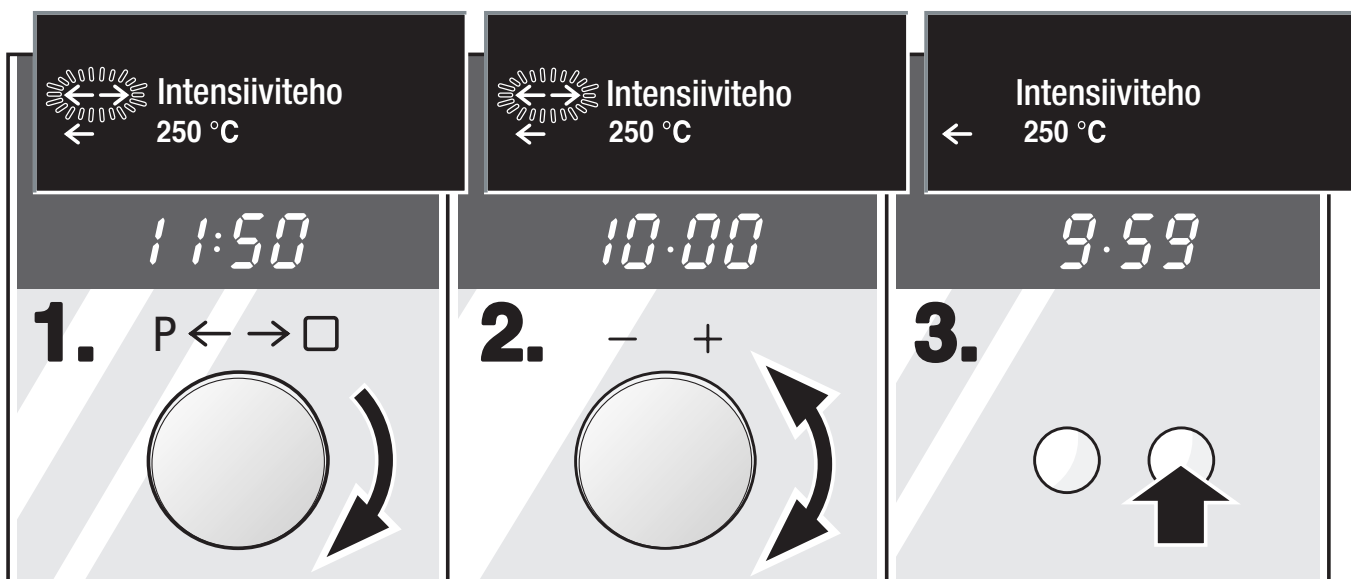
3. Muuta äänimerkin kuuluvuutta toimintovalitsimella.

4. Paina memory painikkeesta "M". Muutos on tallennettu.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Kypsymistilan kuumennus

Uutuudenhajun poistamiseksi kuumenna suljettua, tyhjää kypsymistilaa 10 minuuttia.



1. Käännä toimintovalitsinta oikealle intensiivitehoon asti.

2. Aseta valitsimella 10 minuuttia.

3. Paina Start-painiketta.

Uuni sammuu itsestään 10 minuutin kuluttua.

Tuuleta keittiö syntyneen hajun poistamiseksi.

Kellonajan säätö

Laitteen liittämisen tai sähkökatkoksen jälkeen liesikellon näytössä näkyy kolme nollaa.

Säädä kellonaika.



1. Paina liesikellon painikkeesta ☰.

2. Säädä kellonaika ajanvalitsimella.

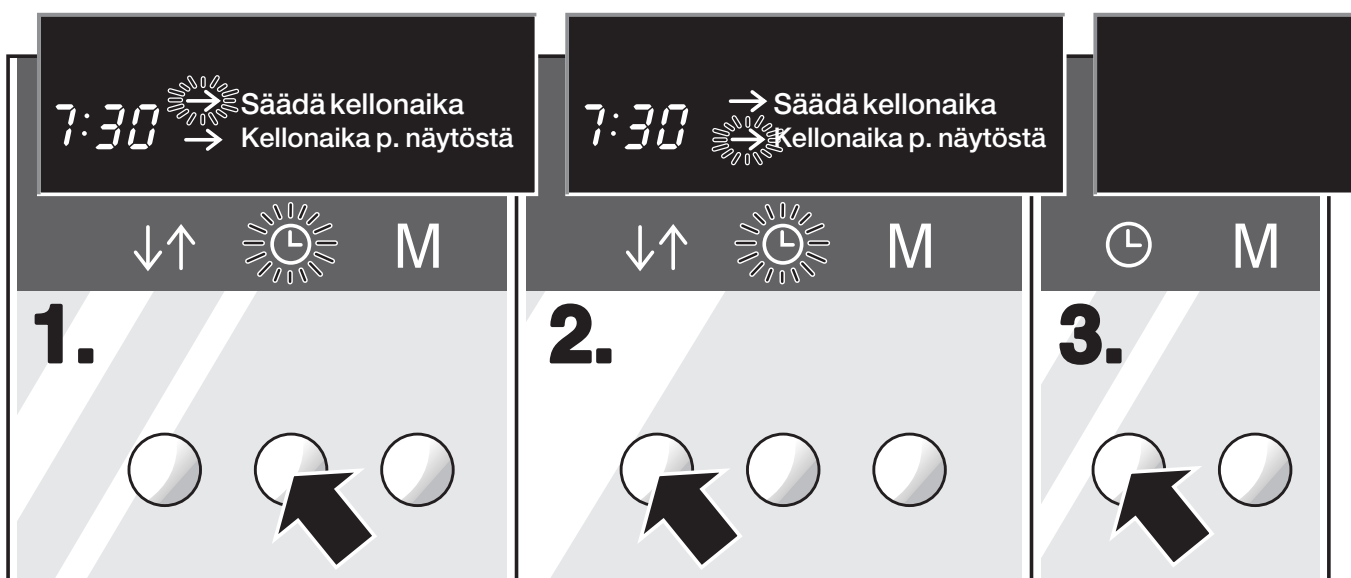
3. Paina liesikellon painikkeesta ☰.

Kellonajan muuttaminen
esim. kesäajasta
talviaikaan

Aseta kohtien 1 - 3 mukaan.

Kellonajan häivyttäminen

Jos liesikellon näyttö laitteessa häiritsee sinua, voit laittaa kellonajan pois näytöstä.



1. Paina liesikellon painikkeesta ☰.

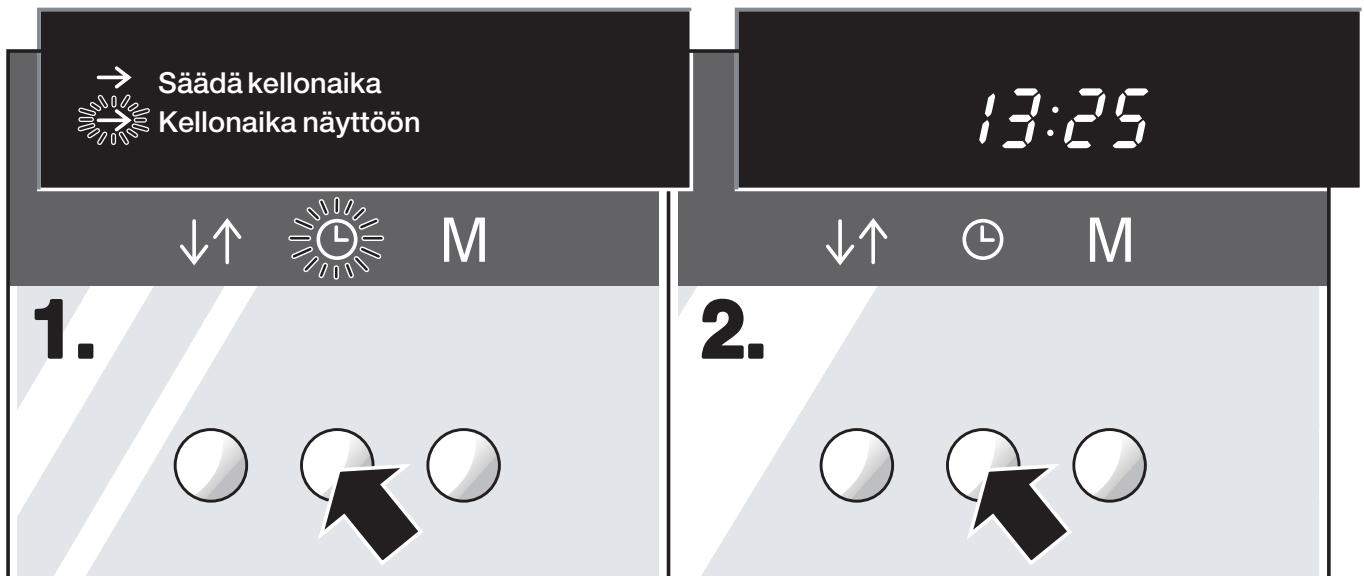
2. Vaihda riville "Kellonaika p. näytöstä" painikkeella ↓↑.

3. Paina liesikellon painikkeesta ☰.

Kellonaika kuluu taustalla.

Kellonajan palauttaminen näkyviin

Jos haluat kellonajan taas näyttöön, toimi seuraavasti:



1. Paina liesikellon painikkeesta ⌚.

2. Paina liesikellon painikkeesta ⌚.
Kellonaika näkyy näytössä.

Mikroaallot

Voit käyttää mikroa soolona eli yksin tai yhdessä toisen uunitoiminnon kanssa.

Kokeile sitä heti. Kuumenna esimerkiksi 1 kupillinen teevettä.

Käytä isoa kuppia ilman kulta- tai hopeakoristeita ja laita teelusikka kuppiin. Laita alin ritilä pyörivälle alustalle ja laita kuppi sille.

1. Säädä tehovalitsimella 900 W:n teho.
2. Säädä valitsimella ajaksi 1 minuutti 30 sekuntia.
3. Paina Start-painiketta.

1 minuutin 30 sekunnin kuluttua kuuluu äänimerkki. Vesi on kuumaa.

Juodessasi teetä, voit samalla vielä kerran lukea käyttöohjeiden alussa olevat turvallisuusohjeet. Ne ovat erittäin tärkeitä.

Astiat

Käytä lasisia, lasikeraamisia, posliinisia, keraamisia tai lämpötilankestäviä muoviastioita. Mikroaallot pääsevät näiden materiaalien läpi.

Kannellisissa metalliastioissa ruoat eivät lämpene, koska mikroaallot eivät pysty läpäisemään metallia. Muista, että metalli - e sim. lusikan täytyy olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja oven sisäpinnasta. Kipinöiden muodostuminen voi vahingoittaa oven sisälasia.

Usein voit käyttää myös tarjoiluastioita, joiden käyttö on vaivatonta ja pestävien astioiden määrä vähenee. Käytä hopea- ja kultakoristeellisia astioita vain siinä tapauksessa, jos astioiden valmistaja takaa, että ne sopivat mikroaaltouuniin.

Astiatesti:

Kun olet epävarma siitä, soveltuuko astia mikroaaltouunikäyttöön, voit suorittaa seuraavan testin: aseta tyhjä astia mikroon ½ - 1 minuutiksi ja valitse täysi teho. Tarkista välillä astian lämpö. Astian pitää olla kylmä tai kädenlämpöinen. Astia ei sovellu käytettäväksi, jos se kuumenee tai uunissa alkaa kipinöidä.

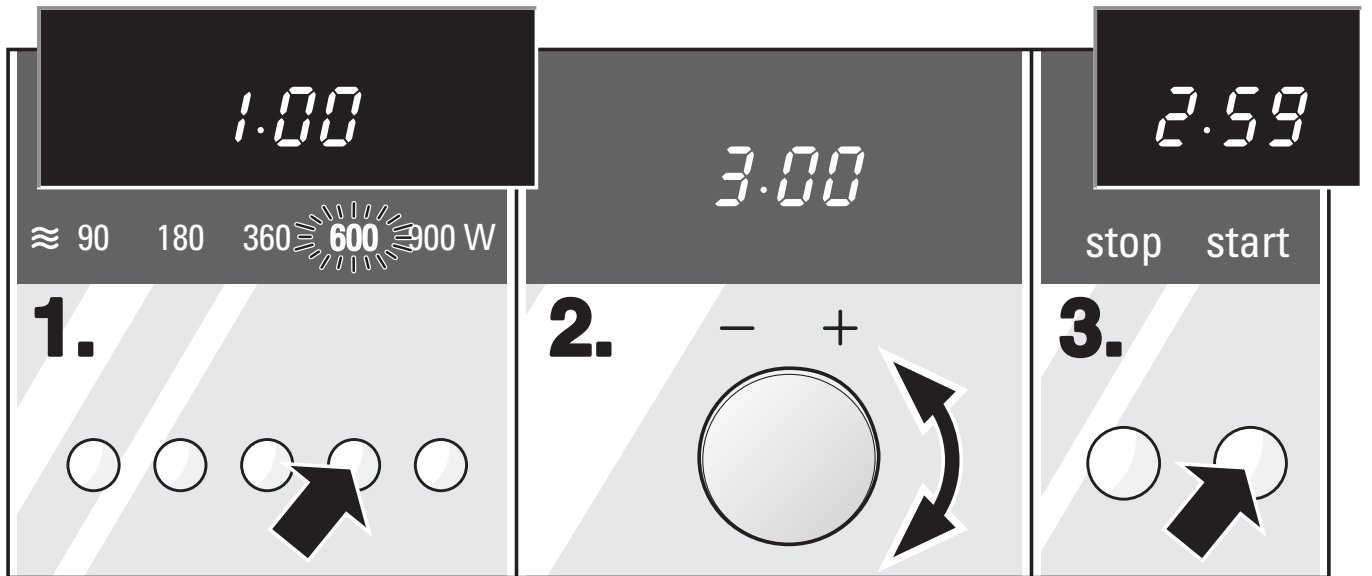
Huomio!

Mikroa ei saa laittaa päälle ilman ruokaa. Ainoa poikkeus on astiatesti.

Mikroaaltotehot

- 900 wattia Nesteiden kuumentamiseen.
- 600 wattia Ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen.
- 360 wattia Lihan kypsentämiseen ja arkojen ruokien lämmittämiseen.
- 180 wattia Pakasteiden sulattamiseen ja kypsentämiseen.
- 90 wattia Arkojen pakasteruokien sulattamiseen.

Toimi näin



1. Paina halutun mikroaaltotehon painiketta.

2. Säädä aika aikavalitsimella.

3. Paina start-painiketta.

Aika kuluu näytössä.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu merkkiäänä.

Näytössä näkyy ensimmäisellä rivillä "Päättymisaika" ja toisella rivillä "Laitte jäähtyy".

Näyttö "Päättymisaika" sammuu, kun avaat uuninluukun tai painat stop painikkeesta.

Useampien mikroaaltotehojen peräkkäinen asetus

Toimi kohdissa 1 ja 2 annettujen ohjeiden mukaisesti. Säädä tämän jälkeen 2. mikroaaltoteho ja -aika. Voit asettaa jopa 3 mikroaaltotehoa ja -aikaa peräkkäin. Paina lopuksi start-painikkeesta.

Kokonaiskypsymisaika näkyy näytössä ja kuluu taaksepäin. Aktiivinen mikroaaltoteho palaa vaaleampana.

- Haluttaessa voidaan mikroaaltoteho valita myös kaksi kertaa: esim. 600 W - 360 W - 600 W. 900 W voit valita vain kerran.

Säädön muuttaminen

Jos vain yksi mikroaaltoteho on säädetty, voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa.

Laitteen pysäyttäminen

Paina stop-painikkeesta kerran tai avaa uuninluukku. Paina start-painiketta sulkemisen jälkeen.

Jos unohdat painaa painikkeesta start, näytössä näkyy 3 sekunnin ajan "Paina start". Kuulet äänimerkin.

Asetusten poisto

Paina stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa luukku ja paina stop-painiketta kerran.

Huomautuksia

- 900 watin teho voidaan säätää korkeintaan 30 minuutiksi, muut tehot 90 minuuttiin asti. 1 minuuttia sekunnin välein 5 minuuttiin saakka 10 sekunnin välein 15 minuuttiin saakka 30 sekunnin välein 60 minuuttiin saakka minuutin välein 90 minuuttiin saakka 5 minuutin välein.
- Voit säätää ensin mikroaaltotehon ja sitten valmistusajan tai päinvastoin.

Taulukot

Seuraavista taulukoista löytyy erilaisia säätöarvoja ja mahdollisuuksia mikrolle.

Taulukoissa annetut ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat käytetyistä astioista sekä elintavikkeiden laadusta, lämpötilasta ja lajista.

Taulukoissa on usein annettu kypsymisajan aikavälit. Aloita lyhyemmällä kypsymisajalla ja pidennä sitä tarpeen mukaan.

Käyttämäsi määrät eivät välttämättä vastaa taulukoissa annettuja.

Nyrkkisäätonä pätee:

kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen kypsymisaika,
puolet määrästä - puolet kypsymisajasta.

Laita astia aina alimmalle ritilälle. Siten mikroaallot pääsevät ruokaan joka puolelta.

Sulattaminen

- Aseta pakasteet avoimessa astiassa pyörivälle lautaselle.
- Broilerin herkimmät osat, kuten koivet ja siivet tai paistin rasvaisen reunan voit peittää alumiinifoliolla. Folio ei saa koskettaa uunin seiniä. Folion voit poistaa, kun puolet sulattamisajasta on kulunut.
- Käännä tai sekoita pakasteita välillä 1-2 kertaa. Isoja paloja tulee kääntää useita kertoja.

- Anna sulaneen palan olla vielä noin 10 - 20 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuisi. Jos sulatettavana on lintu, voit nyt poistaa siitä sisäelimet. Lihan käsittelyä voidaan jatkaa, vaikka se olisi sisältä vielä hieman jäänyt.

	Määrä	Mikroaaltoteho, wattia kypsymisaikaminuuteissa	Huomautuksia
Liha, kiinteä pala, nauta, sika, vasikka (luinen tai luuton)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Käännä monta kertaa.
Liha, palasina tai siivuina, nauta, sika, vasikka	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irrota lihanpalat toisistaan käännettäessä.
Jauheliha, sikanauta	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Purista palat latteiksi, ennen kuin pakastat ne. Käännä pakaste useita kertoja sulatuksen aikana ja poista sulaneet lihat.
Linnut tai linnunpalat	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Kala, Filee, kalapihvi, siivut	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irroita sulaneet osat toisistaan.
Kala kokonaisena	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Sekoita välillä varovasti.
Hedelmät, esim. vadelma	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Sekoita välillä varovasti ja irroita sulaneet osat toisistaan.
Voi	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Poista pakkaus kokonaan.
Leipä, kokonainen	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Kakut, kuivat esim. vuokakakku	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Irrota kakunpalat toisistaan. Kakut ilman kuorutusta, kermavaahtoa ja kreemiä.
Kakut, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Vain kakut, joissa ei ole kuorutusta, kermaa tai liivatetta.

Pakasteiden sulattaminen, kuumentaminen ja kypsytäminen

- Ota valmisruoat pois pakkauksesta. Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetuissa astioissa ruoat lämpenevät nopeammin ja tasaisemmin. Ruoan eri komponenttien lämpenemisnopeudet voivat poiketa toisistaan.
- Matalien ruokien kypsymisaika on lyhyempi kuin korkeiden. Jaa ruoat mahdollisimman tasaisesti astiaan. Älä aseta elintarvikkeita päällekkäin.
- Ruoat on aina peitettävä. Mikäli sinulla ei ole sopivaa kantta astialle, voit käyttää lautasta tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa erikoisfoliota.
- Sekoita ja käännä ruokia välillä 2 - 3 kertaa.
- Anna sulaneen palan seistä vielä noin 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuisi.
- Ruokien oma maku säilyy ennallaan. Tämän takia ei tarvitse käyttää paljon suolaa tai mausteita.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Menu, lautasruoka, valmisruoka 2-3 komponenttia	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Keitot	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Muhennokset	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Liha kastikkeessa, esim. palapaisti	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Irroita lihanpalat toisistaan, kun sekoitat kastiketta.
Kala, esim. filee	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Lisää tarvittaessa vettä, sitruunamehua tai viiniä.
Laatikat, esim. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Lisukkeet, Riisi, makaroni	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Lisää hieman nestettä.
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Lisää astiaan niin paljon vettä, että pohja peittyi.
Kermapinaatti	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Kypsennä ilman vettä.

Ruokien kuumentaminen

- ❑ Ota valmisruoat pois pakkauksesta. Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetuissa astioissa ruoat lämpenevät nopeammin ja tasaisemmin. Ruoan eri komponenttien lämpenemisnopeudet voivat poiketa toisistaan.
- ❑ Kun lämmität nesteitä, laita astiaan aina kahvilusikka, jotta kiehuminen ei pääse vivästymään. Viivästynyt kiehuminen tarkoittaa, että kaasukuplia ei synny, vaikka nesteen kiehumispiste on saavutettu. Jos astiaan kohdistuu pienintäkin tärinää, voi kuuma neste yhtäkkiä kiehua yli tai räiskyä. Seurauksena voi olla loukaantumisia tai palovammoja.
- ❑ Ruoat on aina peitettävä. Mikäli sinulla ei ole sopivaa kantta astialle, voit käyttää lautasta tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa erikoisfoliota.
- ❑ Sekoita ja käännä ruokia kuumentamisen aikana useita kertoja. Tarkista lämpötila.
- ❑ Anna lämmitettyjen ruokien seistä vielä noin 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuisi.

	Määrä	Mikroaaltotehowattia, kypsymisaika minuuteissa	Huomautuksia
Ruokalista, lautasruoka valmisruoka (2 - 3 komponenttia)	350-500 g	600 W, 5 - 10	peitetty
Juomat	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 W, 4-5	Laita lusikka lasiin. Älä kuumenna alkoholijuomia liikaa. Tarkasta välillä.
Vauvanruoka, esim. maitopullo	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Ilman tuttia tai kantta. Ravista hyvin kuumentamisen jälkeen. Tarkasta ehdottomasti lämpötila!
keitto, 1 kupillinen 2 kupillista	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Liha kastikkeessa	500 g	600 W, 8 - 11	peitetty
pataruoka	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	suljettu astia
Vihannekset, 1 annos 2 annosta	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Lisää vähän nestettä.

Ruokien kypsentaminen

- Kypsennä ruokia kannellisissa astioissa. Sekoita tai käännä ruokia välillä.
- Ruokien oma maku säilyy ennallaan. Tämän takia ei tarvitse käyttää paljon suolaa tai mausteita.
- Matalien ruokien kypsymisaika on lyhyempi kuin korkeiden. Jaa ruoat mahdollisimman tasaisesti astiaan. Älä laita elintarvikkeita päällekkäin, mikäli mahdollista.
- Anna kypsennettyjen ruokien seistä vielä noin 2 - 5 minuuttia, jotta lämpö tasaantuisi.

	Määrä	Mikroaaltoteho, W Toiminta-aika, minuuteissa	Huomautuksia
Broileri, kokonainen, ilman sisäelimiä, tuore	1200 g	600 W, 22 - 25	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Kalafilee, tuore	400 g	600 W, 7 - 12	
Vihannekset, tuore	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Leikkaa vihannekset samankokoisiksi palasiksi. Lisää 1 - 2 rkl. vettä 100 g vihanneksia kohti.
Lisukkeet, esim. peruna	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Leikkaa perunat samankokoisiksi palasiksi. Täytä astiaan vettä siten, että vedenpinta on 1 cm korkeudella, sekoita.
esim. riisi	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Lisää kaksinkertainen vesimäärä.
Makeat ruoat, esim. vanukas (instantti), hedelmät, kiisseli	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 600 W, 9 - 12	Sekoita vanukasta aika ajoin vispilällä 2 - 3 kertaa.

Ohjeita mikron käytöstä

Valmistetuille ruokamäärille ei löydy säätöohjeita.

Voit pidentää tai lyhentää kypsymisaikaa seuraavan nyrkkisäännön mukaan:

kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika

puolet määrästä = puolet ajasta

Ruoka on liian kuivaa.

Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi kypsymisaika tai valitse alhaisempi mikroaaltoteho. Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.

Ruoka ei ole vielä sulanut, kuumaa tai kypsää kun aika on mennyt umpeen.

Aseta pitempi aika. Suuremmat määrät ja korkeammat ruokalajit vaativat enemmän aikaa.

Kun aika on mennyt umpeen, ruoka on reunoilta liian kuumaa, mutta keskeltä se ei ole vielä valmista.

Sekoita välillä ja valitse seuraavalla kerralla alempi teho ja pitempi kypsymisaika.

Sulatuksen jälkeen lintu tai liha on päältä kypsää, mutta keskeltä vielä jäässä.

Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi mikroaaltoteho. Suuria määriä sulatettaessa, käännä elintarvikkeita useamman kerran.

Uunin säätö

Valitsemalla toimintovalitsimella uunitoiminnon ja lämpötilan tai tehoalueen asetat uunin. Valitsimella voit säätää lisäksi yhden kypsymisajan ruoallesi. Uuni sammuu tämän ajan jälkeen automaattisesti.

Joka uunitoiminnon kohdalla näkyy tekstinäytön toisella rivillä lämpötila tai tehoalue ehdotusarvona. Tätä ehdotusarvoa voit muuttaa toimintovalitsimella.

Kypsymisajan ehdotusarvoa voit muuttaa valitsimella.

Uunitoiminnot	ehdotusarvo	ehdotusarvo
Ylä- ja alalämpö	180 °C	20 minuuttia
Kuumailma	160 °C	20 minuuttia
Intensiiviteho	250 °C	5 minuuttia
Grillaus	täydellä teholla	10 minuuttia
Alalämpö	täydellä teholla	5 minuuttia

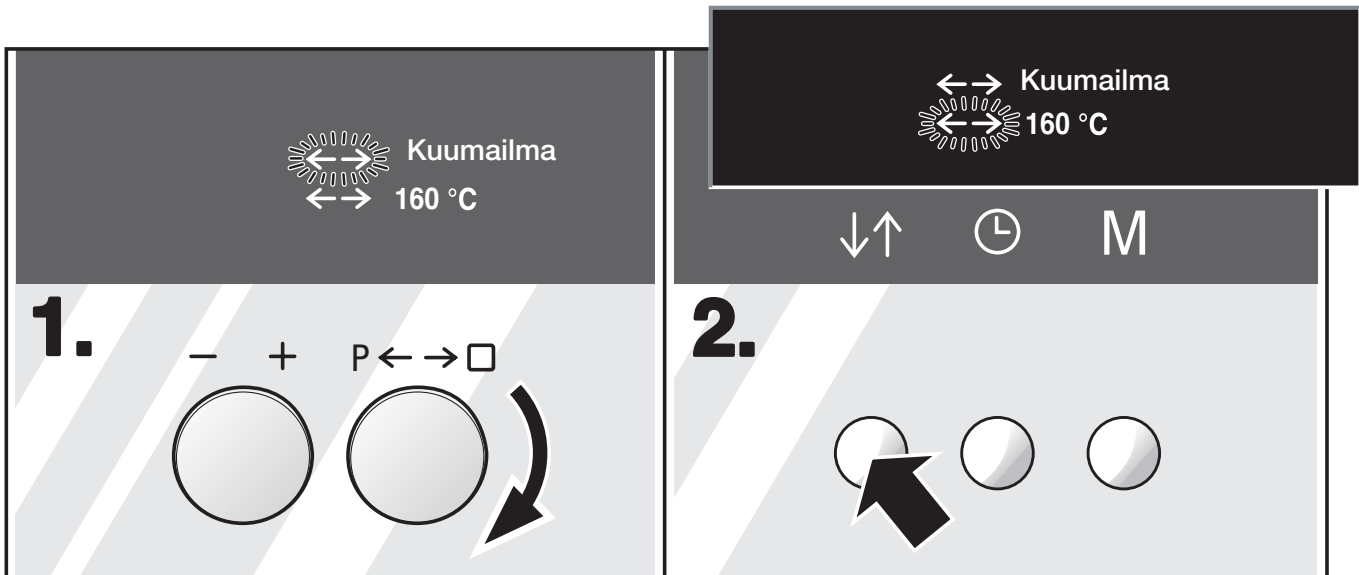
Toimintovalitsimen toiminto

- oikealle kääntäminen = uunitoiminnot
- vasemmalle
- kääntäminen = automatiikkaohjelmat
- poistuminen = paina stop painikkeesta

Lämpötilan säätö

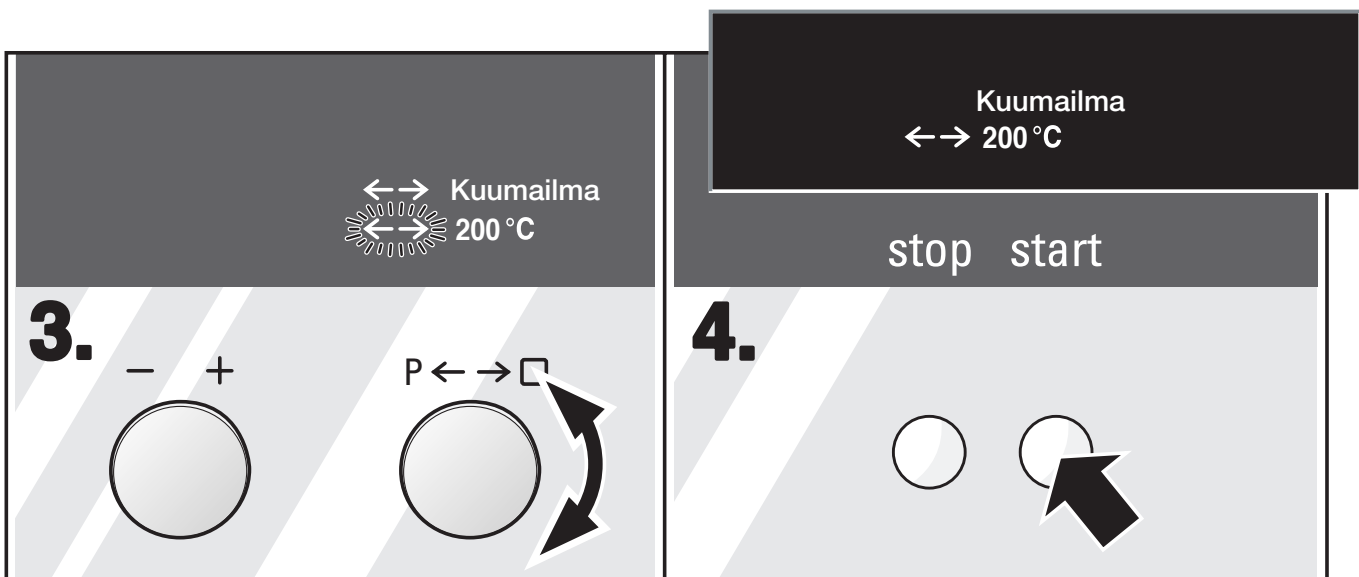
- 40 astetta, 100 - 250 astetta 5 asteen välein

Uunin säätö



1. Käännä toimintovalitsinta oikealle kunnes toivottu uunitoiminto tulee näkyviin.

2. Vaihda painikkeella ↓↑ toiselle riville.



3. Aseta haluttu lämpötila toimintovalitsimella.

4. Paina Start-painikkeesta

Huomautus

Intensiivitehossa on aina säädettävä kypsymisaika.

Säädön muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

Laitteen pysäyttäminen

Paina Stop-painikkeesta kerran tai avaa uuninluukku. Paina Start-painiketta sulkemisen jälkeen.

Jos unohdat painaa painikkeesta start, näytössä näkyy 3 sekunnin ajan ”Paina start”. Kuulet äänimerkin.

Asetusten poisto

Paina Stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa luukku ja paina Stop-painiketta kerran.

Uunin tulisi sammua automaattisesti

Aseta kohtien 1 - 3 mukaan.

4. Säädä kypsymisaika valitsimella.

5. Paina Start-painiketta.

Aika kuluu näytössä.

Ajan päättymisen jälkeen

uuni sammuu. Kuulet äänimerkin ja näytön ensimmäisellä rivillä näkyy ”Päättymisaika” ja toisella rivillä ”Laitte jäähtyy”. Näyttö ”Päättymisaika” sammuu, kun avaat uuninluukun tai painat painikkeesta stop.

Säädön muuttaminen

Kypsymisaikaa voit muuttaa milloin tahansa.

Laitteen pysäyttäminen

Paina Stop-painikkeesta kerran tai avaa uuninluukku. Paina Start-painiketta sulkemisen jälkeen.

Jos unohdat painaa start painikkeesta, näytössä näkyy 3 sekunnin ajan ”Paina start”. Kuulet äänimerkin.

Asetusten poisto

Paina Stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa luukku ja paina Stop-painiketta kerran.

Huomautus

Voit myös asettaa ensin kypsymisajan ja sitten uunitoiminnon ja lämpötilan.

Säädä kypsymisaika valitsimella ja sen jälkeen uunitoiminto toimintovalitsimella. Paina

painikkeesta ↓↑ ja muuta lämpötilaa. Käynnistä uuni.

Uunin ja mikron yhdeistelmäsaatio

Yksi uunitoiminto on yhtaaikaa mikron kanssa kytössä.

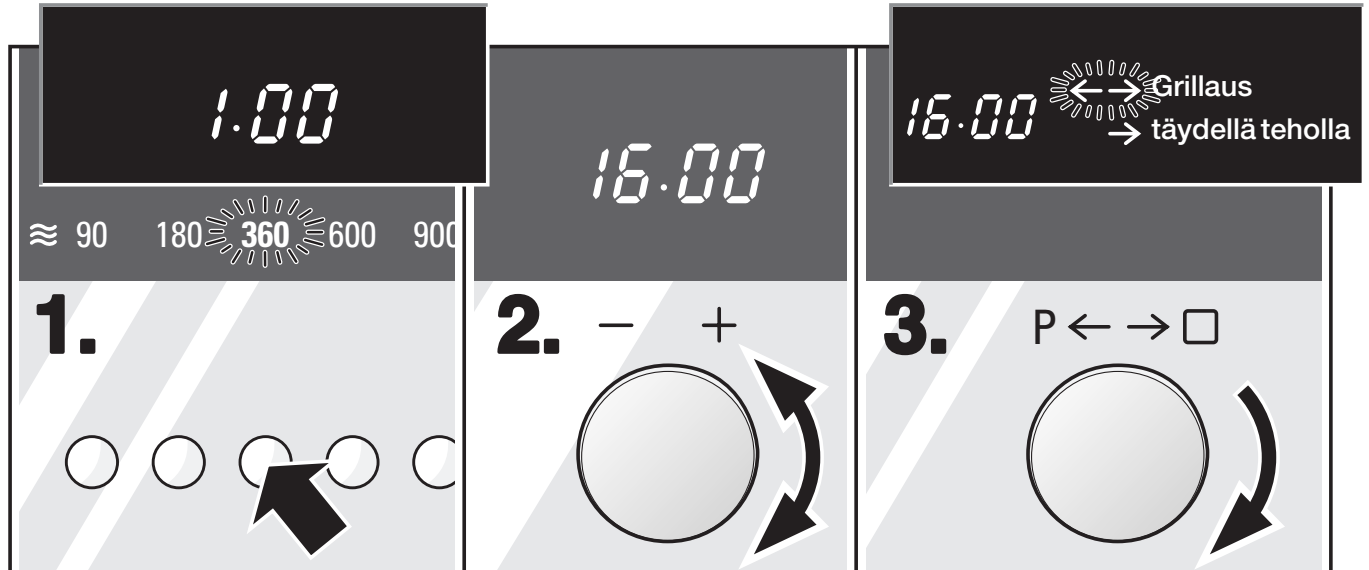
Teho 900 W ei voida yhdistää uunitoimintoon. Ntlytössä näkyy "ei mahdollista".

Voit säätä jopa kolme mikroaaltotehoa ja aikaa, mutta vain yhden uunitoiminnon ja lämpötilan.

Sopivat uunitoiminnot:

Ylä- ja alalämpö
Kuumailma
Grillaus
Alalämpö

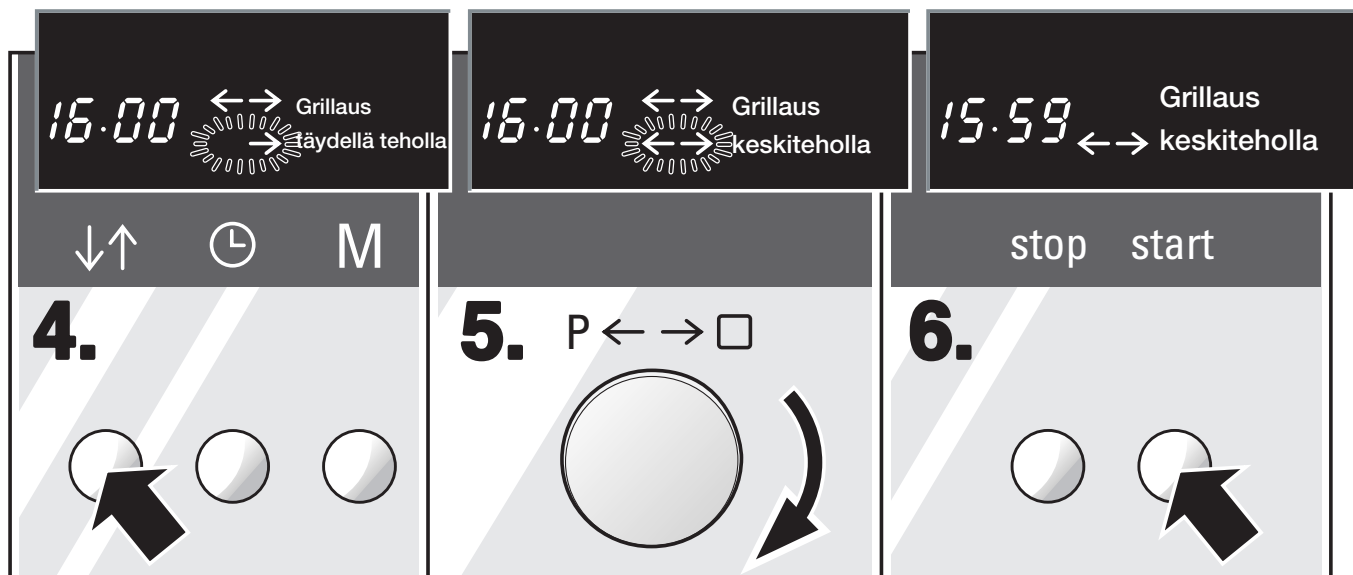
Toimi näin:



1. Paina mikroaaltotehon painikkeesta.

2. Säädä aika aikavalitsimella.

3. Käännä toimintovalitsinta oikealle kunnes toivottu uunitoiminto tulee näkyviin.



4. Vaihda painikkeella ↓↑ toiselle riville.

5. Käännä toimintovalitsinta oikealle ja muuta lämpötilaa tai tehoaluetta.

6. Paina Start-painiketta.

Ajan päättymisen jälkeen

uuni sammuu. Kuulet äänimerkin ja näytössä näkyy "Päättymisaika" "Laitte jäähtyy". Näyttö "Päättymisaika" sammuu, kun avaat uuninluukun tai painat stop painikkeesta.

Säädön muuttaminen

Lämpötilaa, tehoaluetta ja kypsymisaikaa voit muuttaa milloin tahansa.

Laitteen pysäyttäminen

Paina Stop-painikkeesta kerran tai avaa uuninluukku. Paina Start-painiketta sulkemisen jälkeen.

Jos unohdat painaa Start-painikkeesta, näytössä näkyy 3 sekunnin ajan "Paina start". Kuulet äänimerkin.

Asetusten poisto

Paina Stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa luukku ja paina Stop-painiketta kerran.

Huomautus

Voit myös asettaa ensin uunitoiminnon ja lämpötilan ja sitten mikroaaltotehon ja kypsymisajan.

Liha, linnut, kala

Astiat

Voit käyttää mitä tahansa lämmönkestävää, mikroon sopivaa astiaa. Metallisia paistovuokia voit käyttää ainoastaan paistamiseen ilman mikroa.

Laita kuuma lasiastia aina kuivan keittiöpöyhkeen päälle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Astiat voivat tulla erittäin kuumiksi. Käytä patalappuja, kuin poistat astiat uunista.

Ohjeita paistamiseen

- Käytä paistamiseen korkeaa paistovuokaa.
- Tarkista, sopiiko astia kypsymistilaan. Se ei saa olla liian suuri, pyörivän alustan täytyy pystyä pyörimään.
- Lisää rasvattomaan lihaan 2 - 3 ruokalusikallista nestettä, haudutettavaan ruokaan 8 -10- rkl, aina koon mukaan.
Käännä lihapalat, kun kypsymisajasta on kulunut puolet. Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä sammutetussa, suljetussa uunissa vielä 10 minuutin ajan. Tällöin lihaneste jakautuu lihaan paremmin.

Taulukko

Ohjeajat koskevat kylmään uuniin laitettuja ruokia.

Lämpötila ja paistoaika riippuvat laadusta ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita alimmalla arvolla ja aseta tarvittaessa seuraavalla kerralla suurempi arvo.

Lisätietoja löydät kohdasta ”Vihjeitä paistamiseen ja grillaamiseen” taulukoiden lopussa.

	Mikroaaltoteho, wattia, kypsymisaika minuuteissa	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, Grillaus	Huomautuksia
Porsaan paisti, n. 750 g esim. niskapala	360 W, 35-45 min.	Ylä-/ alalämpö	170-180	Avoim astia alimmalla rutilällä. Anna asettua lopuksi 10 minuuttia.
Sianliha nahan kanssa* n. 1000 g esim. lapa	–, 80-100 min.	Kuumailma	160-180	Avoim astia alimmalla rutilällä. Anna asettua lopuksi 10 minuuttia.
Naudanpatapaisti n. 1000 g	180 W, 80-90 min.	Kuumailma	190-200	Suljettu astia alarutilällä.
Paahtopaisti, punertava n. 1000 g	180 W, 35-45 min.	Kuumailma	200-210	Avoim astia alimmalla rutilällä. Käännä, kun puolet ajasta on kulunut. Anna asettua lopuksi 10 minuuttia.
Lihamureke n. 750 g	600 W, 20-30 min.	Kuumailma	210-220	Avoim astia alimmalla rutilällä. Anna asettua lopuksi 5 minuuttia.
Broileri, kokonainen n. 1200 g	360 W, 30-40 min.	Ylä-/ alalämpö	210-230	Avoim astia alimmalla rutilällä. Laita rintapuoli alaspäin. Käännä 15-20 minuutin kuluttua.
Broileri paloitetuna, esim. broilerin neljännekset n. 800 g	360 W, 20-30 min.	Ylä-/ alalämpö	230-250	Avoim astia alimmalla rutilällä. Laita nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
Ankan rinta n. 800 g	90 W, 15-25 min.	Grillaus	täydellä teholla	Laita rintapuoli ylöspäin korkealle rutilälle. Käännä 10 minuutin kuluttua.
Kala, kuorrutettu n. 500 g	600 W, 10-15 min.	Grillaus	täydellä teholla	Avoim astia alimmalla rutilällä. Sulata pakastekala ensin.

* Leikkaa sianlihan nahkaan viiltoja.

Ohjeita grillaamiseen

- Aseta korkea rutilä pyörivälle alustalle grillausta varten.
- Grillaa aina luukun ollessa kiinni, esikuumennus ei ole tarpeellista.
- Grillattavien palojen pitää olla mahdollisimman samankokoisia, pihvien täytyy olla vähintään 2 - 3 cm paksuja, jotta ne ruskistuvat kauniisti ja säilyttävät mehukkuutensa. Grillaa pihvit aina ilman suolaa.

- ❑ Käännä grillattavat palat grillipihdeillä. Jos pistät lihaan haarukalla, siitä valuu nestettä pois ja liha kuivuu.
- ❑ Tumma liha esim. naudanliha ruskistuu nopeammin kuin vaalea vasikan- tai sianliha. Älä anna sen häiritä itseäsi. Grillipalat vaaleasta lihasta tai kalafileet ovat usein pinnalta vaaleanruskeita, mutta sisältä mehukkaan kypsiä.
- ❑ Huomautus: Grillivastus ja halogeenilamppu sammuvat ja syttyvät automaattisesti. Tämä on normaalia. Kuinka usein tämä tapahtuu, riippuu säädetyistä grillitehosta.

Taulukko

Ohjeajat koskevat kylmään uuniin laitettuja ruokia.

Lämpötila ja grillausaika riippuvat laadusta ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita alimmalla arvolla ja aseta tarvittaessa seuraavalla kerralla suurempi arvo.

Lisätietoja löydät kohdasta ”Vihjeitä paistamiseen ja grillaamiseen” taulukoiden lopussa.

	Määrä	Paino	Grillaus	Kypsymisaika minuuteissa
Pihvit 2-3 cm paksuja	2-3 kpl.	à noin 200 g	täydellä teholla täydellä teholla	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 10-15
Kyljykset 2-3 cm paksuja	2-3 kpl.	à noin 120 g	täydellä teholla täydellä teholla	1. puoli: n. 15-20 2. puoli: n. 15-20
Grillimakkara	4-6 kpl.	à noin 150 g	täydellä teholla täydellä teholla	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 10-15
Kalapihvit*	2-3 kpl.	à noin 150 g	täydellä teholla täydellä teholla	1. puoli: n. 10 2. puoli: n. 8-12
Kala, kokon.* esim. taimen	2-3 kpl.	à noin 150 g	keskiteholla keskiteholla	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 10-15

* Voitele korkea ritilä ensin öljyllä.

Paisto- ja grillausvihjeitä

Taulukossa ei ole samankokoista paistia

Valitse hieman pienemmän paistin arvot taulukosta ja pidennä paistoaikaa.

Haluat tietää, onko paisti kypsä.

Käytä lihamittaria (niitä saat alan liikkeistä) tai tee ”lusikkakoe”. Paina paistia lusikalla. Jos paisti tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos paisti antaa perään, anna sen kypsyä vielä jonkin aikaa.

Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on palanut pohjaan.

Valitse seuraavalla kerralla pienempi valmistusastia tai käytä enemmän nestettä.

Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on liian vaaleaa ja vetistä.

Valitse seuraavalla kerralla isompi valmistusastia ja käytä vähemmän nestettä.

Olet käynnistänyt mikroaaltotoiminnon. Paisti ei ole täysin kypsä.

Leikkaa paisti siivuiksi. Valmista kastike paistinpannussa, aseta paistisiivut kastikkeeseen ja kypsennä liha valmiiksi vain mikrossa.

Käynnistä seuraavalla kerralla mikroaaltotoiminto päälle alusta alkaen. Käytä lihalämpömittaria ja anna valmiin paistin asettua uunissa vielä 10 minuuttia.

Leivonnaiset

Uunivuoat

Parhaimpia vuokia ovat tummat, metalliset kakkuvuoat.

Käytä mikrossa lasisia, keraamisia tai muovisia paistovuokia. Niiden täytyy kestää jopa 250 °C kuumuutta. Sellaisissa kakkuvuoissa leivonnaiset ruskistuvat vähemmän.

Taulukot

Ohjeajat koskevat kylmään uuniin laitettuja ruokia.

Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita alimmalla arvolla ja säädä tarvittaessa seuraavalla kerralla suurempi arvo. Alhainen lämpötila ruskistaa tasaisemmin.

Lisätietoja löydät kohdasta “Vihjeitä paistamiseen” taulukkojen liitteenä.

Laita kakkuvuoat aina alimman ritilän keskelle.

Vuokakakut	Astiat	Mikroaaltoteho wattia	Kypsymisaika minuiteissa	Uunitoiminto	Lämpötila °C
Pähkinäkakku	Irtopohjavuoka	90 W	30-35	Ylä-alalämpö	170-180
Hedelmä- tai rahkapiirakka murotaikinasta**	Tumma irtopohjavuoka	360 W	35-45	Ylä-alalämpö	160-180
Hieno hedelmäkakku leivin jauheella kohotettu	Pyöreävuoka	90 W	30-40	Kuumailma	160-180
Pikantit paistokset* (e sim. quiche/sipulipiirakka)	Irtopohjavuoka tai piirakkavuoka	180 W	35-45	Kuumailma	170-180

* Laita vuoka suoraan pyörivälle lautaselle.

** Anna paistoksen jäähtyä astiassa noin 20 minuuttia.

Kakku	Astiat	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsymisaika minuuteissa
Yksinkertainen leivinjauheella kohotettu kakku	pyöreä-/rengas-/	Ylä-/	160-180	50-60
Hieno leivinjauheella kohotettu kakku (esim. hiekkakakku)**	pitkänomainen vuoka	alalämpö	140-160	60-70
Torttupohja, murotaikinaa	Irtopohjavuoka	Ylä-/ alalämpö	170-190	25-35
Torttupohja, leivinjauheella kohotettu	Torttuvuoka	Kuumailma	160-170	25-30
Kääretorttu	Irtopohjavuoka	Ylä-/ alalämpö	150-170	25-35
kakku kuivalla päällysteellä (leivinjauheella kohotettu)	Kakkupelti	Ylä-/ alalämpö	170-190	30-40
Kakku mehukkaalla päällysteellä esim. omenapiirakka	Kakkupelti	Ylä-/ alalämpö	170-190	30-40
Pullapitko, 500 g jauhoja	Kakkupelti	Ylä-/ alalämpö	160-180	30-40
Joulupulla, 500 g jauhoja	Kakkupelti	Kuumailma	170-180	65-75
Pizza*	Kakkupelti	Kuumailma	190-210	35-45
Hiivaleipä 1 kg*** (esilämmitys)	Kakkupelti	Kuumailma	190-200	55-65

* Laita vuoka suoraan pyörivälle lautaselle.

** Anna paistoksen jäähtyä astiassa noin 20 minuuttia.

*** Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumaan uuniin.

Pienleivonnaiset		Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsymisaika minuuteissa
Pikkuleivät	Kakkupelti	Ylä-alalämpö	140-160	20-30
Marengit	Kakkupelti	Ylä-alalämpö	100	80-90
Mantelileivokset	Kakkupelti	Kuumailma	110	30-40
Voitaikina	Kakkupelti	Kuumailma	180-200	30-35
Sämpylät (esim. ruissämpylät)	Kakkupelti	Ylä-alalämpö	180-200	25-35

Vihjeitä paistamiseen

Haluat leipoa oman ohjeesi mukaan.

Katso vastaavat leivonnaiset paistotaulukoista.

Tarkasta, onko kuivakakku kypsä.

Pistä noin 10 minuuttia ennen annetun paistoaajan päättymistä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikinaa ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.

Kakku painuu kasaan.

Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai aseta kypsymistilan lämpötila 10 astetta alhaisemmaksi. Noudata ohjeessa annettuja sekoitusaikoja.

Kakku on kohonnut keskeltä, mutta on reunoilta matala.

Voitele vain irtopohjavuoaan pohja. Irrota kakku varovasti paistamisen jälkeen veitsellä.

Kakusta tulee liian tumma.

Valitse alhaisempi lämpötila ja paista kakkua vähän pitempään.

Kakku on liian kuiva.

Pistele hammastikulla pieniä reikiä valmiiseen kakkuun. Tiputa hedelmämehua tai alkoholia reikiin. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.

Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmeaa (vesiviiruja).

Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä ja paista alhaisemmassa lämpötilassa vähän pitempään. Paista mehukkaalla päällysteellä päällystettyjen kakkujen pohjaa ensin, sirota manteleita tai korppujauhoja päälle ja sitten vasta päällyste. Noudata ohjetta ja paistoaikaa.

Kakku ei irtoa vuoasta kun se käännetään ympäri.

Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen 5-10 minuuttia, sitten se irtoaa helpommin vuoasta. Jos se ei vielä käänny irtoa, irrota reuna varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele vuoka seuraavalla kerralla kunnolla ja ripottele enemmän korppujauhoa vuokaan.

Olet mitannut kypsymistilan lämpötilan omalla lämpömittarilla ja huomannut lämpötiloissa eroa.

Vuoan ja ritilän välillä syntyy kipinöitä.

Valmistaja mittaa kypsymistilan lämpötilan koeritilällä kypsymistilan keskikohdassa määrätyn ajan kuluttua. Astiat ja lisätarvikkeet vaikuttavat mitattuun arvoon, siksi lämpötiloissa on aina eroja itse mitattaessa.

Tarkasta, onko vuoan ulkopinta puhdas. Muuta vuoan paikkaa uunissa. Jos tämä ei auta, jatka paistamista ilman mikroa. Paistoaika pitenee.

Laatikat, gratiinit, voileivät

Taulukot koskevat kylmään kypsymistilaan laitettuja ruokia.

Aseta laatikko mikroon sopivaan astiaan alimmalle ritilälle.

Käytä laatikoille ja paistoksille suurta, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa valmistus kestää kauemmin ja ruoasta tulee tummempaa päältä.

Laatikat ja paistokset annetaan jälkikypsyä sammutetussa laitteessa vielä 5 minuutin ajan.

Ruokalaji	Määrä	Astiat	Mikroaaltoteho wattia	Kypsymisaika minuuteissa	Uunitoiminto	Lämp. °C
Makeat paistokset (e sim. rahkahedelmäpaistos)	n. 1500 g	matala vuoka 4-5 cm	180 W	20-30	Kuumailma	170-190
Pikantit laatikkoruokat kypsistä aineksista (e sim. makaronilaatikko)	n. 1000 g	matala vuoka 4-5 cm	600 W	15-20	Kuumailma	180-190
Pikantit laatikkoruokat raaista aineksista (e sim. perunagratiini)	n. 1100 g	matala vuoka	600 W	25-35	Kuumailma	180-190

Ruokalaji	Määrä	Astiat	Mikroaaltoteho wattia	Kypsymisaika minuuteissa	Uunitointo	Lämp. °C
Leivän kuorrutus*	2-4 viipaletta	alaritilä	päällysteestä riippuen:	n. 8-10	Intensiivitheo	250

* Esipahtaminen ei ole tarpeellista

Ohjelma-automatiikka

Toimi näin:

Ohjelma-automatiikalla voit sulattaa elintarvikkeita helposti ja valmistaa monia ruokia nopeasti ja vaivattomasti.

Ohjelma-automatiikkaa varten on 11 ohjelmaryhmää, joissa on yhteensä 51 ohjelmaa.

Esimerkki:

Pizza pakaste, paksupohjainen.



1. Käännä toimintovalitsinta vasemmalle ja valitse yksi ohjelmaryhmä.

2. Paina painikkeesta ↓↑.

3. Muuta toista riviä toimintovalitsimella.



4. Säädä paino valitsimella.

5. Paina Start-painiketta.
Kypsymisaika näkyy näytössä.

Ajan päättymisen jälkeen

uuni sammuu. Kuulet äänimerkin ja ”Päättymisaika” ja ”Laite jäähtyy” näkyvät. Näyttö ”Päättymisaika” sammuu, kun avaat uuninluukun tai painat stop painikkeesta.

Kypsymistuloksen henkilökohtainen säätö



Jos pizza on liian rapea sinun makusi mukaan, voit muuttaa kypsymistulosta seuraavalla kerralla. Paina ennen käynnistystä painikkeesta ↓↑ ja siirrä valoisaa valitsinta toimintovalitsimella.

vasemmalle = kypsymistulos heikompi
oikealle = kypsymistulos tehokkaampi

Tietoja varusteista

Kun painat memory painikkeesta ”M”, saat tietoja tarvittavista varusteista.

Laitteen pysäyttäminen

Paina Stop-painikkeesta kerran tai avaa uuninluukku. Paina Start-painiketta sulkemisen jälkeen.

Sulkemisen jälkeen unohdettiin painaa start painikkeesta.

Akustinen äänimerkki muistuttaa sinua siitä ja näytössä näkyy 3 sekunnin ajan ”Paina start”.

Asetusten poisto

Paina Stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa luukku ja paina Stop-painiketta kerran.

Huomautuksia

- Jos haluat välillä tietää säädetyn painon, paina painikkeesta "M". Paino ja kypsymistuloksen näyttö ilmestyvät näkyviin 3sekunnin ajaksi.
- Kypsymisaikaa ei voida muuttaa.
- Tarvittaessa näytössä näkyy "Käännä" tai "Sekoita". Kuulet äänimerkin. Teksti jää näkyviin kunnes avaat uuninluukun tai ohjelma on kulunut loppuun.

Ohjeita ohjelma-automatiikkaan

Ota elintarvikkeet pakkauksesta ja punnitse ne. Painoa tarvitaan ohjelma-automatiikan säädössä. Jos et pysty syöttämään tarkkaa painoa, valitse seuravaksi suurin.

Käytä ohjelmia varten aina mikroon sopivia astioita, esim. lasisia tai keraamisia.

Pakaste pizzat, perunavalmisteet, snacks, kala

Valmista ruoka suoraan pyörivällä lautasella. Poikkeuksena minipizzat: Ne onnistuvat parhaiten alimmalla ritilällä.

Mini-kevätrullien, kalapuikkojen ja sipulirenkaiden yhteydessä kuulet äänimerkin kun $\frac{2}{3}$ kypsymisajasta on kulunut. Käännä ruoka. Siten saat tasaisen tuloksen.

laatikko, pakaste (valmistuote)

Aseta ruoka mikronkestävässä astiassa alimmalle ritilälle.

Liha

Käytä sinalihapaistille, lampaanlihalle ilman luita ja paahtopaistille korkeaa kannetonta astiaa. Paistin tulisi peittää astian pohja n. $\frac{2}{3}$. Käännä liha kun puolet kypsymisajasta on kulunut (äänimerkki).

Naudanpaisti ja vasikanpaistin valmistat suljetussa astiassa. Lisää n. 10% painosta vettä. Kääntäminen ei ole tarpeellista.

Anna paistin vetäytyä loppuksi vielä 5 - 10 minuuttia sammutetussa uunissa. Kääri paahtopaisti alumiinifolioon. Käännä se 5 minuutin kuluttua. Paahtopaisti sopii myös tarjoiltavaksi kylmänä.

Lintu

Kypsennä broileri korkeassa,avoimessa astiassa. Kypsennä broileria ensin rintapuoli alaspäin. Käänn lintu kun kypsymisajasta on kulunut $\frac{2}{3}$ (äänimerkki).

Kypsennä kalkkunanrinta suljetussa astiassa. Lisää n. 10% painosta vettä. Kääntäminen ei ole tarpeellista.

Marinoidut pakastetut broilerinkoivet valmistetaan suoraan pyörivällä lautasella. Käännä broilerinkoivet kun $\frac{2}{3}$ kypsymisajasta on kulunut. Siten saavutat tasaisen tuloksen.

Linnun voit tarjoilla heti kypsentämisen jälkeen.

Vihannekset

Vihannekset, tuoreet: Leikkaa vihannekset paloiksi. Lisää 100 grammaan ruokalusikallinen vettä.

Vihannekset, pakaste: Tähän ohjelmaan sopii vain suolavedessä kiehautetut, esikypsentämättömät vihannekset. Kypsennä vihannekset ilman vettä. Pakastevihannekset kermakastikkeessa eivät ole sopivia.

Kun puolet kypsymisajasta on kulunut, kuulet äänimerkin. Sekoita vihanneksia. Anna niiden vielä vetäytyä n. 5 - 10 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.

Perunat

Kuoritut perunat Leikkaa perunat pieniksi samankokoisiksi paloiksi. Lisää astiaan 100 g perunoita yksi ruokalusikallinen vettä ja vähän suolaa.

Kuoriperunat: Pese perunat ja pistele kuoreen reikiä. Laita kosteat perunat astiaan ilman vettä.

Kun puolet kypsymisajasta on kulunut, kuulet äänimerkin. Sekoita perunoita. Anna perunoiden vetäytyä vielä n. 5 - 10 minuuttia ohjelman loppumisen jälkeen.

Viljatuotteet

Vilja kuohuu kovasti kypsennettäessä. Käytä siitä systä kaikille viljatuotteille korkeaa kannellista astiaa.

Käytä polentan ja hirssin yhteydessä n. 1 osa vähemmän vettä kuin pakkauksen ohjeissa mainitaan.

Aina viljatuotteet ja määrän mukaan kuulet äänimerkin 2 - 15 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy "Sekoita". Anna viljan vetäytyä vielä n. 10 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.

Sulattaminen

Käytä matalaa astiaa, esim. lasi- tai posliinilautasta. Laita ruoka lautaselle. Levitä se tasaisesti lautaselle.

Sulata leipää vain tarvittava määrä. Se kuivuu nopeasti.

Paista jauhelihaa mahdollisimman ohuena. Käännä sitä sulatuksen aikana vähintään kerran (äänimerkki). Poista jo mahdollisesti sulanut liha.

Sianlihan, naudanlihan ja lampaanlihan yhteydessä kuulet äänimerkin kun puolet ajasta on kulunut. Käännä liha.

Laita lintu ensin rinta ylöspäin lautaselle. Kään se kun puolet ajasta on kulunut.

Sulatuksen jälkeen anna ruoan sulaa vielä 10 - 30 minuuttia.

Ohjelmataulukko

Ohjelmaryhmä	Ohjelma	Painoalue kg:ssa	Varusteet
Pizza, pakaste	Pizza, esipaistettu, ohutpohjainen, pakaste	0,30 - 0,50	Suoraan pyör.lautaselle
	Pizza, esipaistettu, paksupohjainen pakaste	0,40 - 0,60	
	Pizza, esipaistamaton, ohutpohjainen, pakaste	0,30 - 0,50	
Perunavalmist., pakaste	Ranskanperunat, paksut, pakaste	0,20 - 0,75	Suoraan pyör.lautaselle
	Ranskanperunat, ohuet, pakaste	0,20 - 0,75	
	Rösti, pakaste	0,20 - 0,85	
	Kroketit, pakaste	0,20 - 0,85	
	Perunaletut, pakaste	0,20 - 0,75	
	Country fries, pakaste	0,20 - 0,60	

Ohjelmaryhmä	Ohjelma	Painoalue kg:ssa	Varusteet
Snacks, pakasteet	Pizza-patongit, pakaste	0,10 - 0,60	Suoraan pyör.lautaselle
	Minipizzat, pakaste	0,08 - 0,50	alin ritilä
	Kevätrullat, pakaste	0,10 - 0,70	Suoraan pyör.lautaselle
	Mini-kevätrullat, pakaste	0,10 - 0,70	
	Sipulirenkaat oluttaik., pakaste	0,10 - 0,60	
	Suolarinkilät, pakaste	0,07 - 0,31	
Laatikko, pakaste	Lasagne a la Bolognese, pakaste	0,40 - 1,00	Astia il. kantta, alin ritilä
	Lohilasagne, pakaste	0,40 - 1,00	
	Kasvislasagne, pakaste	0,40 - 1,00	
	Perunagratiini, pakaste	0,40 - 1,00	
	Laatikko, annosteltava, pakaste	0,40 - 1,00	
Kalavalmisteet, pakaste	Kalapuikot, pakaste	0,20 - 0,60	Suoraan pyör.lautaselle
	Paneroitdut mustekalarenkaat, pak.	0,20 - 0,50	
	Lohi voitaikinassa, pakaste	0,15 - 0,60	
Liha	sianlihapaisti, tuore	0,80 - 1,80	Kork. astia ilman kantta, alin rit.
	lammas punertava, tuore	0,80 - 1,50	
	Paahtopaisti, tuore	0,80 - 1,80	
	Naudanpaisti, tuore	0,50 - 2,00	Kannellinen astia, alin ritilä
	Vasikanpaisti, tuore	0,50 - 2,00	
Lintu	Broileri, tuore	0,80 - 1,80	Kork. astia ilman kantta, alin rit.
	Kalkkunanrinta, tuore	0,50 - 2,00	Kannellinen astia, alin ritilä
	Marinoitu broilerinsiip, pakaste	0,20 - 0,60	Suoraan pyör.lautaselle
Vihannekset	vihannekset, tuore	0,20 - 1,00	Kannellinen astia, alin ritilä
	vihannekset, pakaste	0,20 - 1,00	
Perunat	Kuoritut perunat	0,20 - 1,00	Kannellinen astia, alin ritilä
	Kuoriperunat	0,20 - 1,00	

Ohjelmaryhmä	Ohjelma	Painoalue kg:ssa	Varusteet
Viljatuotteet	Pitkäjyväinen riisi	0,10 - 0,50	Korkea astia kannell. Alin rit.
	Basmatiriisi	0,10 - 0,50	
	Luonnonriisi	0,10 - 0,50	
	Polenta	0,10 - 0,50	
	Couscous	0,10 - 0,50	
	Kinoa	0,10 - 0,50	
	Hirssi	0,10 - 0,50	
Sulattaminen	Leipä, pakaste	0,20 - 1,00	Matala astia, alin ritilä
	Kakut, kuivat, pakaste	0,20 - 1,00	
	Kakut, kosteat, pakaste	0,20 - 1,00	
	Jauheliha, pakaste	0,30 - 1,00	
	Sianliha ilman luita, pakaste	0,50 - 2,00	
	Naudanliha, pakaste	0,50 - 2,00	
	Lampaanliha, pakaste	0,50 - 2,00	
	Lintu, kokon., pakaste	0,40 - 2,00	
	Lintu, paloiteltuna, pakaste	0,40 - 2,00	

Muisti

Muistilla voit asettaa omat ohjelmasi yhteen. Voit tallentaa kuuden ruokalajin asetukset ja muuttaa niitä tarvittaessa.

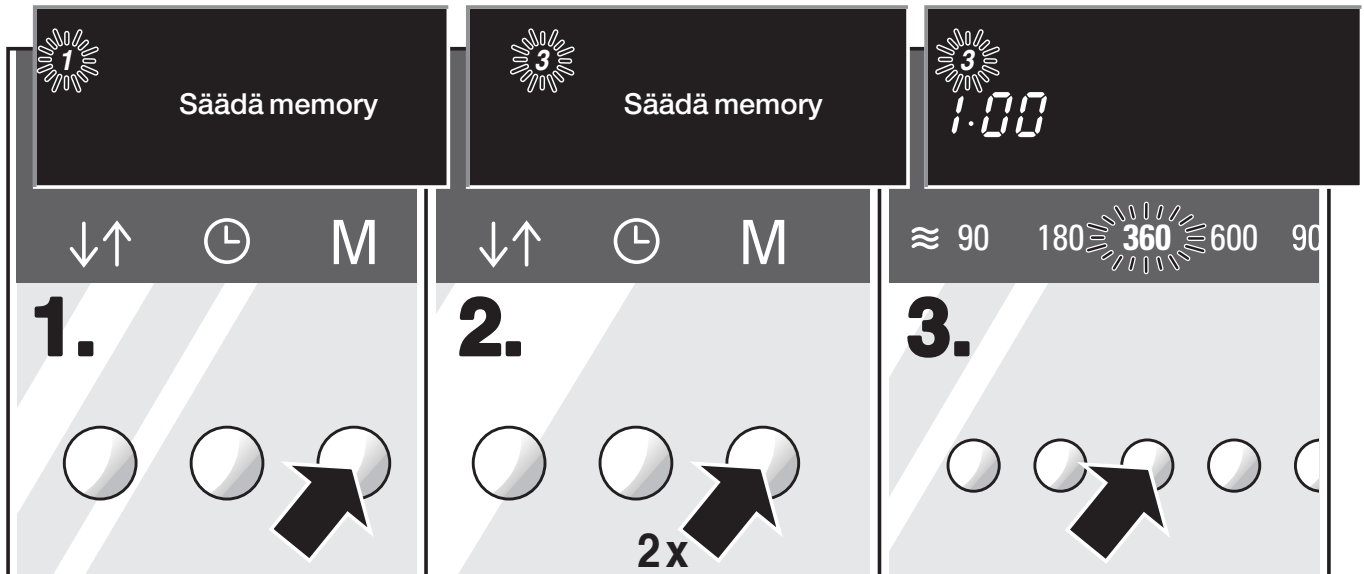
Muisti on kätevä, kun ruoan valmistaminen edellyttää paljon eri asetuksia tai kun valmistat määrättyä ruokaa hyvin usein.

Tallenna muisti

Valitse yksi kuudesta muistipaikasta ja tee asetukset.

Esimerkki

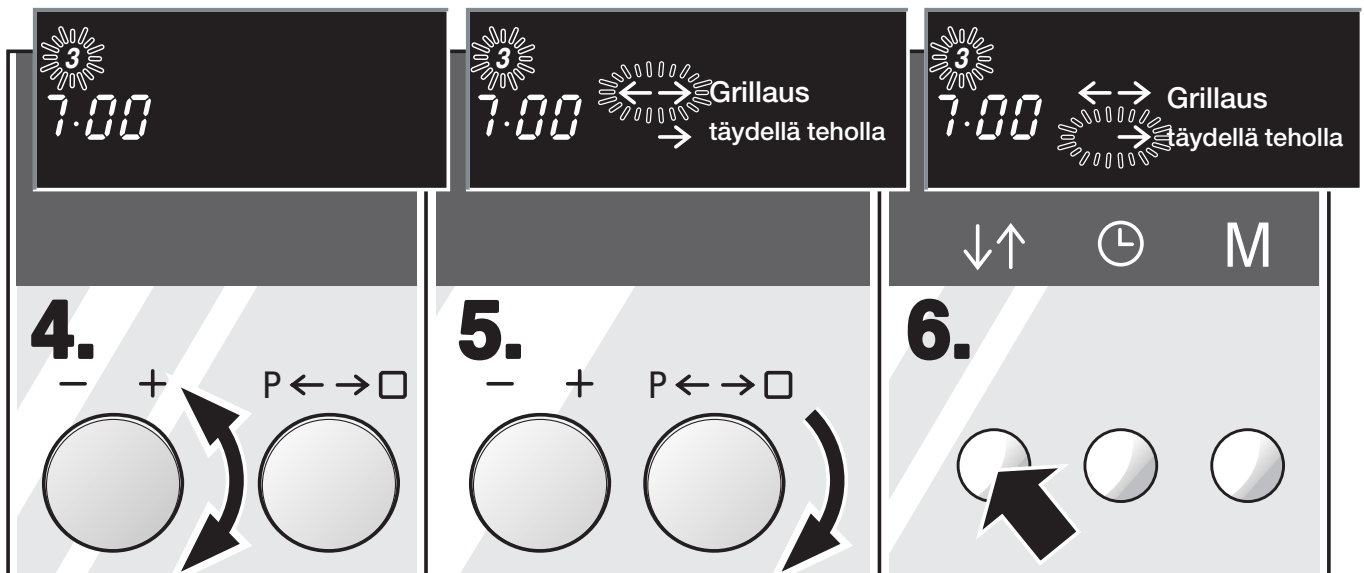
Muistipaikka 3
360 W, 7 minuuttia,
grillaus pienellä teholla.



1. Paina memory painikkeesta "M". 1 vastaa muistipaikkaa 1.

2. Paina memory painikkeesta "M" vielä kaksi kertaa. 3 vastaa muistipaikkaa 3.

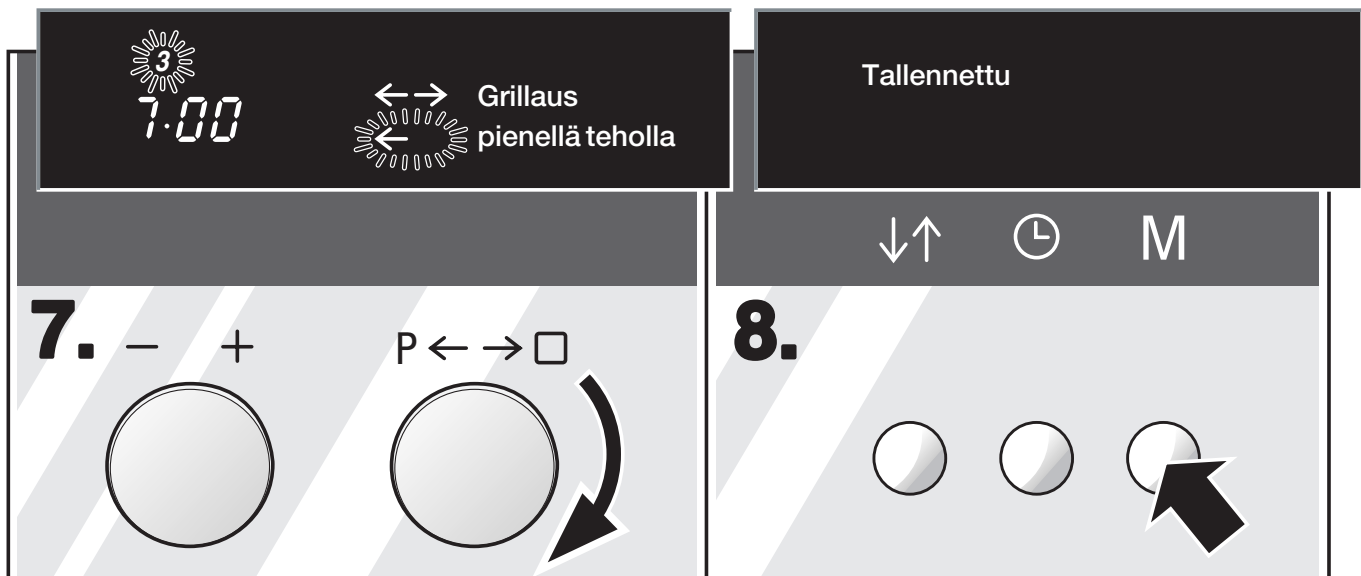
3. Paina painiketta 360 W.



4. Aseta valitsimella 7 minuuttia.

5. Valitse grilli toimintovalitsimella.

6. Vaihda painikkeella ↓↑ toiselle riville.



7. Säädä toimintovalitsimella grilli ”pienellä teholla”.

8. Paina memory painikkeesta ”M”, kellonaika tulee taas näkyviin. Asetukset siirtyvät muistiin.

Voit tallentaa memoryn ja samalla käynnistää. Älä paina memory painikkeesta ”M” vaan Start-painikkeesta.

Huomautuksia

- Jos haluat tallentaa muistipaikan päälle, paina Stop-painikkeesta ja aseta uudelleen.
- Voit myös tallentaa ruokalajin ohjelma-automatiikasta.

Käynnistä memory

Ruokalajiesi tallennettuja asetuksia voit tiedustella helposti.

Laita ruoka uuniin.



1. Paina memory painikkeesta "M". 1 vastaa muistipaikkaa 1.

2. Paina memory painikkeesta "M" kunnes haluttu muistipaikka tulee näkyviin.

3. Paina Start-painiketta.

Ajan päättymisen jälkeen

kuuluu merkkiäni.
Näytössä näkyy ohjelma loppu.
Näyttö sammuu, kun avaat uuninluukun tai painat painikkeesta Stop.

Laitteen pysäyttäminen

Paina Stop-painikkeesta kerran tai avaa uuninluukku.
Paina Start-painiketta sulkemisen jälkeen.

Jos unohdat painaa Start-painikkeesta, näytössä näkyy 3 sekunnin ajan "Paina start". Kuulet äänimerkin.

Asetusten poisto

Paina Stop-painiketta kaksi kertaa tai avaa luukku ja paina Stop-painiketta kerran.

Huomautuksia

- Käynnistyksen jälkeen et voi enää muuttaa muistipaikkaa.
- Lämpötilaa tai grilliä voit muuttaa milloin tahansa.

Lapsilukko

Jotta lapset eivät pysty kytkemään uunia vahingossa päälle, siinä on lapsilukko.

Uunitoimintojen lukitseminen

Paina Stop-painikkeesta neljän sekunnin ajan. Tekstinäytössä näkyy "Lapsilukko". Kaikki toiminnot ovat lukossa.

Uunitoimintojen lukituksen purkaminen

Paina Stop-painikkeesta uudelleen neljän sekunnin ajan. Lukitus on purettu.

Puhdistus

Älä käytä puhdistamiseen painepesureita!

Laitteen ulkopinta

Pyyhi laitteen ulkopinta kostealla pyyhkeellä. Jos lika on erittäin pinttynyttä, lisää puhdistusveden muutama tippa tiskiainetta. Pyyhi pinta lopuksi kuivalla pyyhkeellä.

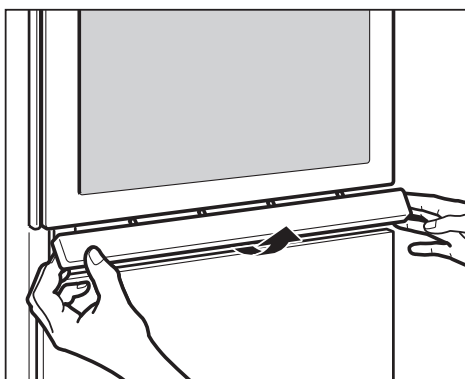
Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, ne vievät kiillon pinnasta. Jos kuitenkin epähuomiossa käsittelet pintaa tällaisella aineella, pyyhi se välittömästi pois kostealla pyyhkeellä.

Jaloteräslaite

Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja munanvalkuais-tahrat aina välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita.

Pyyhi pinta vedellä ja pesuaineella. Kuivaa pehmeällä rätillä.

Ilmasäleikkö



Se voidaan irrottaa ja puhdistaa.

Nosta ilmasäleikköä ylös.
Vedä se vinottain ulos.

Uuni

Pyyhi jäähtynyt uuni kypsennyksen jälkeen kostealla rätillä. Roiskeet ja kuorettumat on helppo irrottaa ja ne eivät pala seuraavalla kerralla kiinni.

Vaikeiden tahrojen poistamiseen voit käyttää mietoa puhdistusainetta.

Varmista, että vettä ei pääse valumaan pyörivän lautasen käyttömekanismiin kautta laitteen sisätiloihin. Kuivaa uuni hyvin pehmeällä rätillä korroosion syntymisen ehkäisemiseksi.

Älä käytä uunisuihkeita tai muita vahvoja uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Myöskään hankaustyyny, karkeat sienet ja kattiloiden puhdistussienet eivät ole sopivia. Ne raapivat pintaa.

Epämiellyttävät hajut, kuten kalan valmistuksessa syntyvät hajut, on helppo poistaa. Laita muutama tippa sitruunamehua yhteen kuppiin vettä. Laita lusikka astiaan ylikiehumisen välttämiseksi. Kuumenna vettä 1-2 minuuttia maksimi mikroaaltoteholla.

Huomautus

Kun avaat uuninluukun, uuninvalo palaa 10 minuuttia.

Varusteet

Pyyhi varusteet heti käytön jälkeen pesuaineella. Silloin lika irtoaa helposti harjalla tai pesusienellä. Ritalät voidaan puhdistaa teräksen puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.

Pyörivä lautanen

Puhdista pyörivä lautanen pesuaineella. Kypsymistilan syvennykset pyyhitään kostealla rätillä. Varmista, että vettä ei pääse valumaan pyörivän lautasen käyttömekanismiin kautta laitteen sisätiloihin. Kun laitot pyörivän lautasen paikalleen, huolehdi siitä, että se menee varmasti paikalleen.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos laitteeseen tulee häiriö, on kyseessä usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltoon, tarkista ensin, onko seuraavista ohjeista apua:

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
Laite ei toimi.	Pistoke ei ole pistorasiassa.	Pane pistoke pistorasiaan.
	Sähkökatkos	Tarkista, toimiiko keittiön valo.
	Sulake on viallinen.	Tarkista, onko liedен sulake kunnossa.
Liesikellon näytössä näkyy kolme nollaa.	Sähkökatkos	Aseta kellonaika uudelleen.
Näytössä on ruoan kypsymisaika.	Valitsinta manipuloitiin tahattomasti.	Paina Stop-painiketta.
	Start-painiketta ei painettu säätöjen jälkeen.	Paina Start-painiketta tai mitätöi säädöt painamalla Stop-painiketta.
Mikroaaltouuni ei käynnisty.	Luukku ei ole kokonaan kiinni.	Tarkista, onko oven välissä ruoanjätteitä tai vieraita esineitä.
	Start-painike ei ole alaspainettuna.	Paina Start-painiketta.
Laite ei ole käynnissä. Näytössä on ruoan kypsymisaika.	Valitsinta manipuloitiin tahattomasti.	Paina Stop-painiketta.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin tavallisesti.	Mikroaaltoteho säädetty liian pieneksi.	Valitse suurempi mikroaaltoteho.
	Ruokamäärä on tavallista suurempi.	Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika.
	Ruoka on tavallista kylmempää.	Sekoita ruokaa välillä tai käännä sitä.
Pyörivä lautanen aiheuttaa raapivan tai hankaavan äänen.	Pyörivän lautasen käyttömekanismi on likaantunut tai sinne on joutunut vieras esine.	Puhdista pyörät pyörivän lautasen alapuolella ja ura uunin pohjassa kunnolla.
Tekstinäytössä näkyy häiriöilmoitus "Er1" tai "Er4".	Lämpötila-anturissa on vika.	Soita huoltoon.

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
Tekstinäytössä näkyy häiriöilmoitus "Er11". "Painike kiinni"	Painikkeet ovat likaisia, mekaniikka on jumissa.	Paina painikkeesta monta kertaa, jos tämä ei auta, ilmoita asiasta huoltoon.
Tekstinäytössä näkyy virheilmoitus "Er19".	äärimmäinen ylikuumeneminen (mahd. tulipalo sisätilassa). Liian korkea mikroaaltoteho.	Älä avaa ovea, irrota verkkopistoke tai kytke sulake pois sulakelaatikosta, anna jäähtyä.

Korjaukset ovat sallittuja vain koulutetulle huoltoteknikolle. Ammattitaidottomasti tehdyistä korjauksista saattaa syntyä vakavia vaaratilanteita.

Ympäristönsuojelu

Hävittämishojeita

Kuljetusta varten uusi laitteesi on pakattu suojarahkukseen. Kaikki laitteen pakkauksessa käytetyt materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja ne voidaan kierrättää. Osallistu ympäristöystävälliseen jätehuoltoon toimittamalla pakkausmateriaali kierrätykseen.

Käytöstä poistetut laitteet voidaan kierrättää ja toimittamalla laitteet kierrätykseen saadaan arvokkaita raaka-aineita uudelleen käytettäväksi.

Tee käytöstä poistettu laite käyttökelvottomaksi ennen sen toimittamista jätehuoltoon.

Lähempiä tietoja hävittämismahdollisuuksista saat alan liikkeistä sekä kunnan tai kaupungin virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, käänny huoltopalvelumme puoleen. Lähimmän kodinkonehuollon osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Voit myös soittaa keskushuoltoon, kun haluat tietää missä on Sinua lähimpänä oleva huoltoliike.

E-numero ja FD-numero

Ilmoita huoltohenkilöstölle aina laitteen tuotenumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD-nro). Numerot on merkitty tyyppikilpeen, jonka näet, kun avaat uuninluukun. Jotta Sinun ei tarvitse häiriötapauksessa etsiä numeroita, merkitse ne tähän jo nyt.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 🏠	

Tekniset tiedot

Sähköliitäntä:	230 V, 50 Hz
Sähköliitännän kokonaisarvo:	3380 W
Mikroaaltoteho:	900 W
Grillaus:	2100 W
Ylä-/alalämpö:	1900 W
Taajuus:	2450 MHz
Mitat (K x L x S)	
- laite	45,8 x 59,5 x 46,7 cm
- kypsymistila	20,4 x 44 x 42 cm
Paino	25 kg
VDE-tarkastettu:	kyllä
CE-merkki:	kyllä

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Asiantuntijat keskustelevat akryyliamidin vaarallisuudesta elintarvikkeissa. Tämänhetkisten tutkimustulosten perusteella olemme koonneet nämä tiedot.

Kuinka akryyliamidia muodostuu?

Akryyliamidia muodostuu elintarvikkeissa ulkopuolisten epäpuhtauksien takia. Sitä muodostuu elintarvikkeissa ruoanvalmistuksen yhteydessä, edellyttäen että ne sisältävät hiilihydraatteja ja munanvalkuaista. Kuinka se tarkalleen tapahtuu, ei ole vielä täysin selvillä. Mutta se näyttää siltä, että akryyliamidipitoisuuteen vaikuttaa voimakkaasti

korkeat lämpötilat elintarvikkeen vähäinen vesipitoisuustuotteen voimakas ruskistuminen.

Mistä ruoista on kysymys?

Akryyliamidia muodostuu ennen kaikkea kuumassa valmistetuissa vilja- ja perunatuotteissa, kuten esim.

ranskalaiset perunat, chipsitpaahtoleipä, sämpylät, leipä, hienot leivonnaiset murotaikinasta (keksit, piparkakut).

Mitä voit tehdä

Vältä korkeita akryyliamidiarvoja leipoessa, paistaessa ja grillatessa.

Tätä varten aid¹ ja BMVEL² on julkaissut seuraavat suositukset:

Yleistä

Pidä kypsymisaika mahdollisimman lyhyenä.

“Ruskista äläkä hiillytä” - ruskista ruoka kullanuskeaksi.

Mitä suurempi ja paksumpi paistettava ruoka on, sitä vähemmän se sisältää akryyliamidia.

Paistaminen

Säädä ylä- ja alalämmössä lämpötila maks. 200 °C ja kuumailmassa maks. 180 °C.

Pikkuleivät: Säädä ylä- ja alalämmössä lämpötila maks. 190 °C, kuumailmassa maks. 170 °C. Muna tai munankeltuainen ruokaohjeessa vähentää akryyliamidin muodostumista.

Levitä uunissa paistettavat ranskanperunat tasaisesti pellille. Nopean kuivumisen ehkäisemiseksi, paista vähintään 400 g peltiä kohti.

¹ aid tiedote "Akryyliamidi", aid ja BMVEL julkaisu, tilanne 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² BMVEL lehdistötiedote 365 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Testatut ruoat

Normin DIN 60705 mukaan

Tarkastuslaitos tarkastaa mikron yhdistelmälaitteiden laadun ja toiminnon näiden ruokalajien avulla.

Sulatus mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho wattia, kypsymisaika minuuteissa	Huomautuksia
Liha	180 W, 7 + 90 W, 10-12	Aseta pyrexvuoka Ø 22 cm alimmalle ritalälle.

Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho wattia, kypsymisaika minuuteissa	Huomautuksia
Munamaito	600 W, 5 + 360 W, 12-15	Aseta pyrexvuoka alimmalle ritalälle.
Leivonnainen	600 W, 9-11	Aseta pyrexvuoka Ø 22 cm alimmalle ritalälle.
Lihamureke	600 W, 25-30	Aseta pyrexvuoka alimmalle ritalälle.

Kypsennys mikron yhdistelmällä

Ruokalaji	Mikroaaltoteho wattia, kypsymisaika minuuteissa	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Huomautuksia
Perunagratiini	360 W, 35-40	Kuumailma	140	Aseta pyrexvuoka Ø 22 cm alimmalle rutilälle.
Kakku	180 W, 20	Ylä-/alalämpö	160	Aseta pyrexvuoka Ø 22 cm alimmalle rutilälle.
Broileri	360 W, 30-35	Kuumailma	180	Laita broileri rintapuoli alaspäin alimmalle rutilälle. Käännä 15 minuutin kuluttua.

Testatut ruoat

Normien DIN 44547 ja EN 60350 mukaan

Tarkastuslaitos tarkastaa mikron yhdistelmälaitteiden laadun ja toiminnon näiden ruokalajien avulla.

Leipominen

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

	Astiat ja ohjeet	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Pursotinpikkuleivät	Kakkupelti Ø 30 cm alimmalla rutilällä	Ylä-/alalämpö	140-160	20-30
Small Cakes	Kakkupelti Ø 30 cm alimmalla rutilällä	Ylä-/alalämpö	150-170	20-25
täytekakkupohja	Irtopohjavuoka alimmalla rutilällä	Ylä-/alalämpö	150-170	25-35
pannupulla	Kakkupelti Ø 30 cm alimmalla rutilällä	Ylä-/alalämpö	170-190	30-40

	Astiat ja ohjeet	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
omenapiirakka	Valkopeltinen irtopohjavuoka Ø 20 cm suoraan pyörivälle lautaselle	Kuumailma	150-170	60-75

Grillaus

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Astiat	Grillaus	Paistoaika, minuuteissa
Paahtoleipä	alaritilä	täydellä teholla	20-30
Hampurilainen 7 kpl*	korkea ritilä	täydellä teholla	20-25

* Käännä kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.