

# SISÄLTÖ

|                                                                                                |      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| <b>KAP. 1 – YLEISTÄ</b>                                                                        |      |    |
| 1.1 Tärkeitä turvallisuuteen liittyviä varoituksia .....                                       | sivu | 82 |
| 1.2 Tekniset tiedot.....                                                                       | sivu | 83 |
| 1.3 Asennus ja sähkökytkentä .....                                                             | sivu | 83 |
| 1.4 Uunin mukana toimitetut lisätarvikkeet .....                                               | sivu | 84 |
| 1.5 Käytettävät astiat .....                                                                   | sivu | 85 |
| 1.6 Mikroaaltouunin käytön yleiset säännökset ja ohjeet ....                                   | sivu | 86 |
| <br><b>KAP. 2 – SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ JA TOIMINTOJEN ASETTAMINEN</b>                                |      |    |
| 2.1 Kellon säätäminen .....                                                                    | sivu | 87 |
| 2.2 Ruoan valmistuksen ohjelmointi .....                                                       | sivu | 88 |
| 2.3 Automaattisen sulatuksen ja ruoan<br>valmistuksen ohjelmointi .....                        | sivu | 90 |
| 2.4 Muistiin tallennettujen reseptien kutsumisohjeet<br>("Automatic function" näppäimet) ..... | sivu | 91 |
| 2.5 Pikalämmitys .....                                                                         | sivu | 91 |
| 2.6 Lapset ja uunin käyttöturvallisuus .....                                                   | sivu | 91 |
| 2.7 Alustan pysäytyksen näppäin .....                                                          | sivu | 91 |
| 2.8 "Memotime" toiminto .....                                                                  | sivu | 91 |
| <br><b>KAP. 3 – UUNIN KÄYTTÖ: SUOSITUKSET JA VALMISTUSAIKOJEN TAULUKOT</b>                     |      |    |
| 3.1 Sulatus.....                                                                               | sivu | 92 |
| 3.2 Ruoan lämmitys.....                                                                        | sivu | 93 |
| 3.3 Alkupalojen ja alkuruokien kypsennys .....                                                 | sivu | 94 |
| 3.4 Lihan kypsennys .....                                                                      | sivu | 94 |
| 3.5 Lisukkeiden ja vihannesten kypsennys .....                                                 | sivu | 95 |
| 3.6 Kalan kypsennys .....                                                                      | sivu | 96 |
| 3.7 Leivonnaisten ja kakkujen leipominen .....                                                 | sivu | 96 |
| 3.8 Lämmitys/kypsennys "Automatic function"<br>näppäimiä käyttämällä .....                     | sivu | 97 |
| <br><b>KAP. 4 – HUOLTO JA PUHDISTUS</b>                                                        |      |    |
| 4.1 Puhdistus .....                                                                            | sivu | 98 |
| 4.2 Huolto .....                                                                               | sivu | 99 |

# KAPPALE 1 – YLEISTÄ

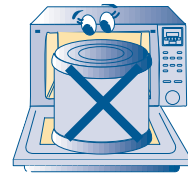
## 1.1 TÄRKEITÄ TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ VAROITUKSIA

Ennen kuin käytät mikroaaltouuniasi, lue nämä yleisohjeet huolellisesti läpi. Opettelemalla laitteesi toiminnot vältät käyttövirheitä ja saat parhaimman mahdollisen tuloksen.

- 1) Tämä uuni on suunniteltu sulattamaan, lämmittämään ja valmistamaan ruokia kotitalouksissa. Älä käytä uunia mihinkään muuhun tarkoitukseen tai muuta sen alkuperäisiä ominaisuuksia.
- 2) Varmista ennen uunin kytkemistä sähköverkkoon, että ovi sulkeutuu tiukasti kiinni. Tarkista, ettei metallikehys ole taipunut tai etteivät saranat ja salvat ole löystyneet. Älä käytä mikroaaltouunia, mikäli jokin näistä osista on vaurioitunut ennen kuin huoltoalan ammattilainen (valmistajan tai sen huoltopalvelun kouluttama henkilö) on korjannut uunin.
- 3) **Älä yritä käyttää uunia silloin, kun sen ovi on auki muuttamalla turvalaitteiden ominaisuuksia.**
- 4) Älä laita uunia päälle, mikäli jokin este on jäänyt uunin etuosan ja sen oven väliin. Pidä myös oven sisäpinnat (E) puhtaina pyyhkimällä ne kostealla pyyhkeellä. Älä käytä hankaavia pesuaineita. Älä anna lian tai ruoanjätteiden kerääntyä uunin etuosan ja oven väliin (kuva 1)
- 5) Muista seuraavat seikat uunin oven avaamisen jälkeen;
  - älä rasita ovea liikaa asettamalla sille liian painavia esineitä tai vedä kahvaa alaspäin, sillä tällöin mikroaaltouuni saattaa kaatua kumoon.
  - älä aseta koskaan tulikuumia astioita tai vuokia avoinna olevan uunin oven päälle (esim. juuri uunista poistettuja astioita).
- 6) Älä käytä uunia, jos verkkojohto tai pistotulppa ovat vaurioituneet (sähköiskun vaara).
- 7) Verkkojohdon muutokset, korjaukset ja vaihdot saa suorittaa ainoastaan valmistajan tai huoltopalvelun kouluttama sähköalan ammattilainen (kuva 3). Ammattitaidottoman henkilön suorittamat korjaukset voivat aiheuttaa vaaratilanteita.
- 8) Jos näet, että uunista tulee savua sen sisällä olevan ruoan palamisen seurauksena, **ÄLÄ AUKAISE OVEA** vaan kytke uuni välittömästi pois päältä tai irrota pistotulppa pistorasiasta.
- 9) Tätä mikroaaltouunia saavat käyttää ainoastaan aikuiset. Älä koskaan anna pienten lasten tulla uunin läheisyyteen sen toiminnan aikana (palo- vammojen vaara).
- 10) Ylikuumenemisen ja tätä seuraavien tulipalojen välttämisen kannalta on tärkeää, ettet poistu toimivan uunin läheltä silloin, kun käytät muovisia, paperisia tai muusta palavasta materiaalista valmistettuja kertakäyttöastioita tai silloin, kun lämmität pieniä ruoka-annoksia.
- 11) Muista, että käytön aikana uunin seinät sekä ovi kuumuvat. Älä myöskään koske uunin sisälle sijoitettuun sähkövastukseen.
- 13) Nesteiden (vesi, kahvi, maito, jne.) lämmittämisen aikana on mahdollista, että neste kiehuu tai valuu astiasta voimakkaasti vielä senkin jälkeen, kun olet ottanut sen ulos mikrouunista. Varo kiehuvan nesteen roiskeita. Voit välttää tämän reaktion asettamalla kuumuutta kestävästä muovilusikasta tai lasitikun nestettä sisältävään astiaan ennen lämmityksen aloittamista (kuva 4).



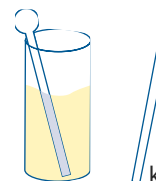
kuva 1



kuva 2



kuva 3



kuva 4



kuva 5

## kappale 1 – yleistä

- 14) Älä lämmitä uunissa korkeaprosenttista alkoholia tai suuria määriä ruokaöljyä. Tämän tyyppiset aineet voivat syttyä palamaan!
- 15) Muista AINA tarkistaa ruoan tai maidon lämpötila lasten maito- tai ruokapurkkien lämmityksen jälkeen, ennen kuin tarjoat ne lapselle. Palovammojen vaara (kuva 5). Sekoita tai vatkaa ruokaa, jotta lämpötila jakaantuu tasaisemmin.

Mikäli käytät markkinoilla olevia maitopullojen sterilointituotteita, tarkista AINA ennen mikrouunin päälle panoa, että astiassa on riittävästi nestettä valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti.

**HUOM:** Uunin ensimmäisen käynnistytksen yhteydessä voi syntyä epämiellyttävää ”uuden” hajua tai jonkin verran savua. Tämä on täysin normaalia ja johtuu uunin vastuksille levitetystä suoja-aineesta.

### 1.2 TEKNISET TIEDOT

#### • SÄHKÖNKULUTUS (CENELEC HD 376 Normit)

|                                              |          |
|----------------------------------------------|----------|
| 200 °C saavuttaminen                         | 0,35 kWh |
| 200°C lämpötilan ylläpitäminen 1 tunnin ajan | 1,15 kWh |
| Kokonaiskulutus                              | 1,5 kWh  |

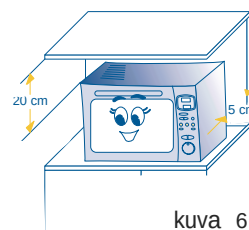
#### • MIKROAALTOUUNIN OTTOTEHO: 1000W (IEC 705)

Lisätietoja löydät uunin taakse sijoitetusta arvokyltistä.

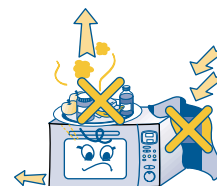
Tämä laite vastaa sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien EU- direktiivien 89/336 ja 92/31 sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskevan EU-direktiivin 89/109 vaatimuksia.

### 1.3 ASENNUS JA SÄHKÖKYTKENTÄ

- Poista uuni pakkauksestaan ja irrota suoja, jonka sisältä löydät pyörivän alustan (H), sen tuen (I) ja kaikki lisätarvikkeet. Varmista, että pyörivän alustan akseli (D) asettuu oikein pyörivän alustan keskellä olevaan koloon.
- Puhdista uunin sisäosat kostealla ja pehmeällä pyyhkeellä.
- Tarkista, ettei uuni ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja varmista erityisesti, että uunin ovi aukeaa ja sulkeutuu moitteettomasti.
- Aseta uuni tukevalle alustalle vähintään 85 cm korkeuteen paikkaan, johon lapset eivät pääse siihen käsiksi. Muista, että uunin ovi voi olla erittäin kuuma käytön aikana.
- Aseta uuni alustalleen siten, että molemmille sivuille sekä taakse jää vähintään 5 cm ja uunin päälle vähintään 20 cm tyhjää tilaa (kuva 6).
- Älä koskaan tuki millään tavoin ilman sisäänottoaukkoja. Älä koskaan laita mitään tavaroita uunin päälle ja varmista, että ilma- ja höyryaukot (uunin päällä, alla ja/tai takana) ovat AINA VAPAAT (kuva 7).



kuva 6



kuva 7

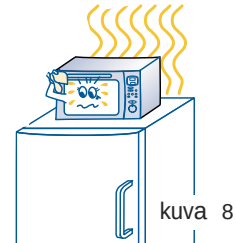
## kappale 1 – yleistä

- 7) Sijoita tuki (I) pyöreän kolon keskelle ja aseta pyörivä alusta (H) sen päälle. Varmista, että akseli (D) asettuu koloonsa pyörivän alustan keskelle.

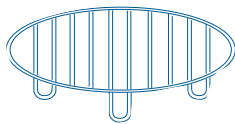
**HUOM:** Älä aseta uunia lämmönlähteiden päälle tai läheisyyteen (esimerkiksi jääkaapin päälle) (kuva 8).

- 8) Sijoita uuni siten, että pääset pistorasiaan ja pistotulppaan helposti käsiksi asennuksen suorittamisen jälkeenkin.

- 9) Tarkista ennen uunin käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa uunin arvokyltissä olevaa arvoa ja että **pistorasia on asianmukaisesti maadoitettu. Valmistaja ei vastaa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat tämän säännöksen laiminlyömisestä.**



### 1.4 UUNIN MUKANA TOIMITETUT LISÄTARVIKKEET



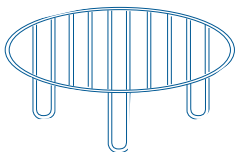
#### MATALA RITILÄ

**Ainoastaan kieroilmauunia käytettäessä:**

kaiken tyyppiseen perinteiseen kypsytykseen ja erityisesti leivonnaisten leipomiseen.

**Yhdistelmämikroaaltouunia + kieroilmauunia ja mikroaaltouunia + grilliä käytettäessä**

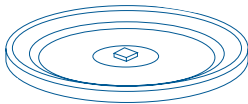
lihan, perunoiden, joidenkin kohotettavien leivonnaisten ja kuorrutettavien ruokien (esim. lasagnen) kypsytykseen.



#### KORKEA RITILÄ

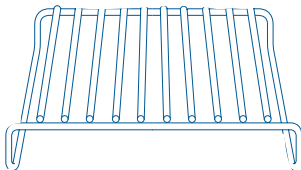
**Ainoastaan grilliä käytettäessä:**

kaiken tyyppiseen grillaukseen.



#### PYÖRIVA ALUSTA

Pyörivää alustaa käytetään kaikkien toimintojen yhteydessä.



#### SUORAKULMAINEN RITILÄ

**Ainoastaan kiertoilmauunia käytettäessä**

Ainoastaan kiertoilmauunia käytettäessä. Kaiken tyyppiseen perinteiseen kypsytykseen suuria suorakulmaisia vuokia käytettäessä. Luonnollisesti ruokaa on sekoitettava ja käännettävä valmistuksen aikana. Aseta tämä ritilä suoraan uunin pohjalle. Voit jättää pyörivän alustan (H) omalle paikalleen. Ritilää ei saa käyttää mikroaaltouunitoimintoa käytettäessä.

## kappale 1 – yleistä

### 1.5 KÄYTETTÄVÄT ASTIAT

Voit käyttää kaikkia lasista (suosittelemme Pyrexia), keramiikasta, posliinista tai savesta valmistettuja astioita, kunhan niissä ei ole koristeita tai metalliosia (kullatut reunat, kahvat, jalat jne.) mikroaaltotoimintoa sekä siihen yhdistettyjä toimintoja käyttäessäsi. Voit käyttää myös kuumuutta kestäviä muoviasiatioita, mutta **“vain mikroaaltouuni”** tavalla valmistuksen yhteydessä. Voit tarkistaa joka tapauksessa kunkin astian soveltuvuuden yksinkertaisen testin avulla: aseta tyhjä astia uuniin 30 sekunnin ajaksi ja aseta uuni maksimiteholle (”vain mikroaaltouuni”- toiminto).

Astia soveltuu mikroaaltouunitoiminnolla tapahtuvaan ruoan valmistukseen, mikäli se pysyy kylmänä tai se kuumenee vain hiukan. Mikäli astia kuumenee (tai syntyy kipinöitä), se ei sovellu mikroaaltouuniin. Voit käyttää myös kuumuutta kestäviä muoviasiatioita. Lyhyessä lämmityksessä voit käyttää alustoina myös talouspaperia, pahvialustoja sekä kertakäyttölautasia. Varmista eri muotoisia ja kokoisia astioita käyttäessäsi, että alusta pääsee pyörimään vapaasti. Astiat, jotka on valmistettu metallista, puusta, rottingista tai kristallista eivät sovellu mikroaaltouunissa käytettäväksi. Muista, että mikroaallot lämmittävät ainoastaan ruoan ja eivät astiaa. Näin voit valmistaa ruoan suoraan tarjoiluastiassa, jolloin vältyt turhalta tiskiltä ja kattiloiden puhdistamiselta. Muista kuitenkin, että erittäin kuuma ruoka kuumentaa myös tarjoiluastian, joten käytä pannulappuja astiaa käsitellessäsi. Voit käyttää mitä tahansa uuniin soveltuvia astioita, mikäli uunisi on asetettu toiminnolle **“Vain kieroilmauuni”** tai **“Vain grilli”**.

Seuraa joka tapauksessa seuraavassa taulukossa annettuja ohjeita:

|                                                        | Lasi         | Pyrex        | Lasikera-<br>miikka | Savi         | Alumiini<br>folio | Muovi        | Paperi tai<br>pahvi | Metallia-<br>stiat |
|--------------------------------------------------------|--------------|--------------|---------------------|--------------|-------------------|--------------|---------------------|--------------------|
| <b>“Vain mikroaaltouuni”- toiminto</b>                 | <b>KYLLÄ</b> | <b>KYLLÄ</b> | <b>KYLLÄ</b>        | <b>KYLLÄ</b> | <b>EI</b>         | <b>KYLLÄ</b> | <b>KYLLÄ</b>        | <b>EI</b>          |
| <b>“Yhdistelmä”- toiminnot</b>                         | <b>EI</b>    | <b>KYLLÄ</b> | <b>KYLLÄ</b>        | <b>KYLLÄ</b> | <b>EI</b>         | <b>EI</b>    | <b>EI</b>           | <b>EI</b>          |
| <b>toiminto “Vain grilli”<br/>“Vain kieroilmauuni”</b> | <b>EI</b>    | <b>KYLLÄ</b> | <b>KYLLÄ</b>        | <b>KYLLÄ</b> | <b>KYLLÄ</b>      | <b>EI</b>    | <b>EI</b>           | <b>KYLLÄ</b>       |

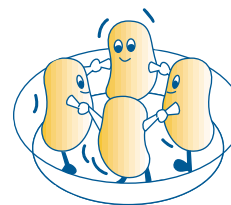
## kappale 1 – yleistä

### 1.6 MIKROAALTOUUNIN KÄYTÖN YLEISET SÄÄNNÖKSET JA OHJEET

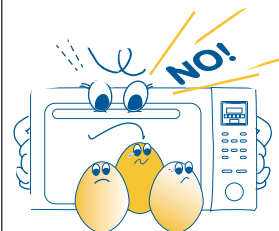
- 1) Yksi tärkeimmistä toimenpiteistä on ruoan sekoittaminen useamman kerran valmistuksen aikana. Näin lämpötila jakaantuu tasaisemmin ja valmistusaika lyhenee.
- 2) **Käännä** ruokapaloja ympäri valmistuksen aikana.
- 3) **Pistele haarukalla ruokia**, joissa on nahka tai kuoret (esimerkiksi omenat, perunat, tomaatit, nakit, kala) siten, että höyry pääsee poistumaan ilman että nahka tai kuori menee rikki tai repeää (Kuva 9).
- 4) Jos valmistat suuria määriä samaa ruokaa kuten esimerkiksi keitettyjä perunoita, aseta ne **astiaan** pyöreään muotoon, jotta ruoka valmistuu
- 5) **Voit vähentää uunin sisälle, tukipinnalle sekä oven ympärille muodostuvan höyryn määrää peittämällä ruoan muovikelmulla, vahapaperilla, lasikuvulla tai yksinkertaisesti ympärikäännetyllä lautasella.** Paljon vettä sisältävät elintarvikkeet (esim. vihannekset) kypsyvät paremmin peitettynä. **Tämän lisäksi uuni pysyy puhtaana, jos peität ruoan valmistuksen yhteydessä. Käytä mikroaaltouuneihin soveltuvaa muovikelmua.**
- 6) Älä missään tapauksessa esilämmitä uunia tyhjiään (ilman elintarvikkeita) toimintaa **“Vain mikroaaltouuni”** tai **“Yhdistettyjä”** toimintoja käyttäessäsi, sillä tämä saattaa aiheuttaa kipinöiden muodostumista ja vaurioittaa uunia pahoin.
- 7) Älä koskaan valmista kananmunia kuorineen (kuva 11). Kanamunan sisälle muodostuva paine voi aiheuttaa sen **“räjähtämisen”** jopa valmistuksen jälkeenkin. Älä koskaan lämmitä jo keitettyjä kananmunia (paitsi munakokkelia).



kuva 9



kuva 10

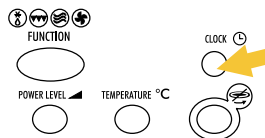


kuva 11

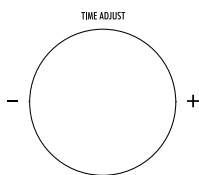
## KAPPALE 2 – SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ JA TOIMINTOJEN ASETTAMINEN

### 2.1 KELLON SÄÄTÄMINEN

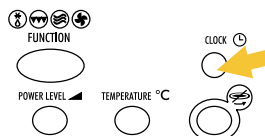
- Uunin ensimmäisen sähköverkkoon kytkennän yhteydessä tai sähkökatkoksen jälkeen näytölle ilmestyy neljä pientä katkoviivaa (--:--). Aseta kellonaika seuraavalla tavalla:



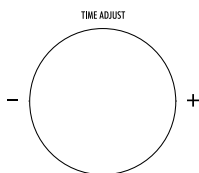
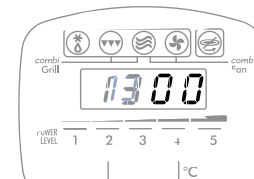
- 1** Paina näppäintä **CLOCK** (6).  
(Näytöllä 1 vilkkuvat tunnit).



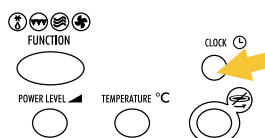
- 2** Aseta haluamasi kellonaika kääntämällä nuppia **TIME ADJUST** (14).  
(The hours flash on display 1)



- 3** Paina uudelleen näppäintä **CLOCK** (6).  
(Näytöllä 1 vilkkuvat minuutit).



- 4** Aseta haluamasi minuutit kääntämällä nuppia **TIME ADJUST** (14).  
(Näytöllä 1 vilkkuvat minuutit).



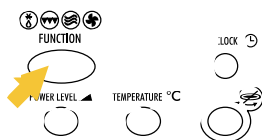
- 5** Paina uudelleen näppäintä **CLOCK** (6).  
(Näytöllä näkyy asetettu aika).



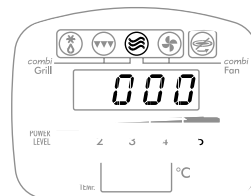
- Voit vaihtaa näytöllä näkyvää aikaa painamalla näppäintä **CLOCK** (6) ja aseta uusi kellonaika yllä kuvatulla tavalla.
- Voit nähdä kellonajan myös mikroaaltouunin toiminnan aikana yksinkertaisesti painamalla näppäintä **CLOCK** (6) (kellonaika ilmestyy näytölle ja pysyy näytöllä noin 3 sekuntia).

## RUOAN VALMISTUKSEN OHJELMOINTI

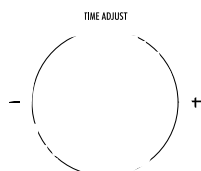
### 2.2 RUOAN VALMISTUKSEN OHJELMOINTI



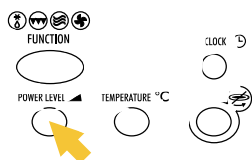
- 1** Paina **FUNCTION** näppäintä (3) (toimintojen valinta) ja valitse haluamasi toiminto, jolloin tätä vastaava symboli syttyy näytön 1 ylle.



| OSOITIN | VALITTU TOIMINTA                         | OSOITIN | VALITTU TOIMINTA                    |
|---------|------------------------------------------|---------|-------------------------------------|
|         | vain mikroaaltouuni                      |         | yhdistetty mikroaaltouuni ja grilli |
|         | automaattinen sulatus                    |         | vain kiertoilmauuni                 |
|         | yhdistetty mikroaalto- ja kiertoilmauuni |         | vain grilli                         |



- 2** Aseta valmistuksen kesto aika minuutteina kääntämällä nuppia **TIME ADJUST** (14). Valitse kesto aika kappaleessa 3 olevan viitetaulukon ohjeiden perusteella.



- 3** Toiminnoissa:  
vain mikroaaltouuni  
yhdistetty mikroaaltouuni + uuni  
kiertoilmauuni  
yhdistetty mikroaaltouuni + grilli



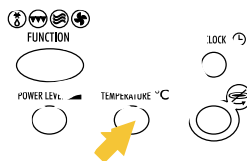
valitse mikroaaltojen tehotaso painamalla näppäintä **POWER LEVEL** (5) useita kertoja peräkkäin, kunnes numeroin osoitettu haluttu teho alkaa vilkkumaan näytön 2 (alhaalla) yläpuolella. Valitse teho kappaleessa 3 olevan viitetaulukon ohjeiden perusteella.

#### Huomioita:

- **automaattisen** sulatuksen yhteydessä tehotason valintaa ei tarvitse suorittaa.
- itoiminnossa **yhdistetty mikroaaltouuni + kiertoilmauuni** voit valita mikroaaltouunille korkeintaan 750 Watt tehon.
- voit muuttaa asetettua tehoa myös ruoan valmistuksen aikana yksinkertaisesti painamalla näppäintä **POWER LEVEL** (5).



## kappale 2 – säätilien käyttö ja toimintien asettaminen



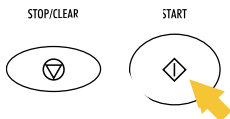
- 4** Toiminnoissa:  
yhdistetty mikroaaltouuni + kier  
toilmauuni vain kiertoilmauuni



valitse valmistuslämpötila painamalla näppäintä (4) useita kertoja peräkkäin, kunnes näytölle 2 (alhaalla) ilmestyy haluttu lämpötila. Valitse lämpötila kappaleessa 3 olevan viitetaulukon ohjeiden perusteella.

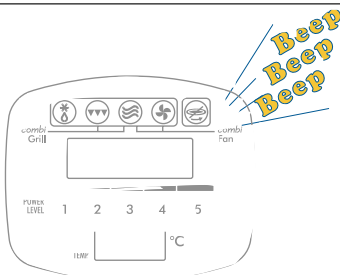
### Huomioita:

- ruoan valmistuksen käynnistymisen jälkeen näytöllä näkyy todellinen lämpötilan kasvu uunin sisällä.
- asetetun lämpötilan saavuttamisen jälkeen kuulet merkkiäänin (3 piippausta). Näytöllä 2 näkyy tämän jälkeen asetettu lämpötila.
- voit muuttaa asetettua lämpötilaa myös ruoan valmistuksen aikana yksinkertaisesti painamalla näppäintä **TEMPERATURE °C** (4).



- 5** Käynnistä ruoan valmistus painamalla näppäintä **START** (13). Näytöllä 1 näkyy ruoan valmistuksen jäljellä oleva aika ja valitusta toiminnasta riippuen näytöllä 2 näkyy myös uunin lämpötila.

**Huomioita:** • mikäli ruoan valmistus ei jostain syystä käynnisty, kaikki asetukset peruuntuvat automaattisesti 2 minuutin kuluttua



- 6** Ruoan valmistuksen loputtua kuulet merkkiäänin (3 piippausta) ja näytölle ilmestyy kirjoitus "END". Aukaise uunin luukku ja poista ruoka (näytölle ilmestyy kellonaika tai mikäli uuni on kuuma, kirjoitus "COOL". Katso alla olevaa huomiota.

### Huomioita:

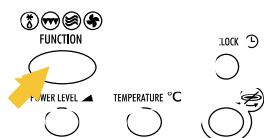
- voit tarkkailla ruoan valmistuksen edistymistä milloin tahansa aukaisemalla luukun, jolloin voit tarkastaa ruoan. Näin mikroaaltojen toiminta katkeaa. Uunin toiminta jatkuu ennallaan sen jälkeen, kun olet sulkenut oven ja painanut näppäintä **START** (13).
- paina yksinkertaisesti näppäintä **STOP/CLEAR** (12), mikäli joudut jostain syystä keskeyttämään ruoan valmistuksen ilman että aukaiset ovea.
- toimi seuraavasti, kun haluat lopettaa ruoan valmistuksen:
  - mikäli uunin ovi on jo auki, paina näppäintä **STOP/CLEAR** (12) yhden kerran.
  - mikäli luukku on kiinni ja ruoan valmistus on meneillään paina 2 kertaa näppäintä **STOP/CLEAR** (12). Näytölle ilmestyy nyt kellonaika.
- tämä malli on varustettu automaattisella jäähdytysjaksolla, joka menee päälle uunin ollessa erittäin kuuma (esimerkiksi silloin, kun uunia on käytetty pitkän aikaa lämpöä kehittäville toimintoilla). Tämän jakson aikana näytölle 1 ilmestyy kirjoitus "COOL". Tuulettimet pyörivät ja uunilamppu palaa (ne sammuvat automaattisesti).

Jokaisen ruoan valmistuksen jälkeen uunilamppu palaa ja jäähdytystuuletin toimii aina siihen saakka, kunnes uunin ovi aukaistaan.

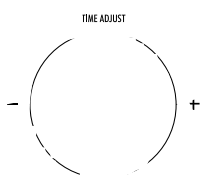
## kappale 2 – säätilien käyttö ja toimintien asettaminen

### 2.3 AUTOMAATTISEN SULATUKSEN JA RUOAN VALMISTUKSEN OHJELMOINTI

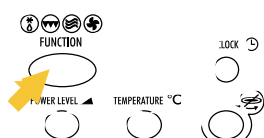
Ohjelmoi automaattinen sulatuksen tai ruoan valmistuksen jakso seuraavasti:



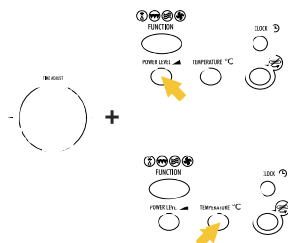
- 1** Aseta automaattinen sulatus- toiminto painamalla näppäintä **FUNCTION** (3) (toimintojen valinta) kaksi kertaa. Näytölle ilmestyy automaattista sulatusta vastaava osoitin.



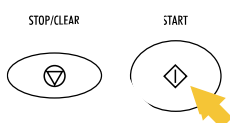
- 2** Aseta sulatuksen kesto aika (minuutteina) kääntämällä nuppia **TIME ADJUST** (14).



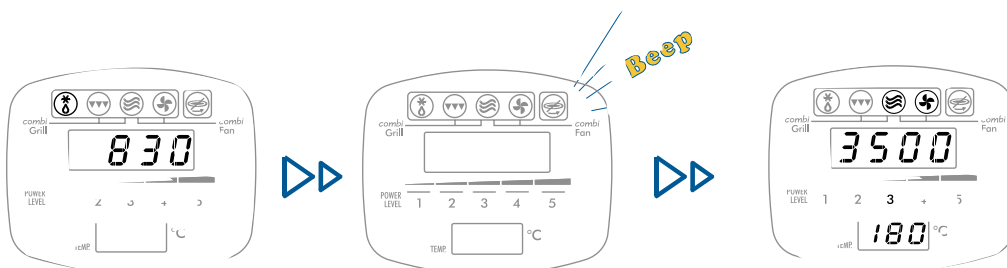
- 3** Aseta tätä seuraava ruoan valmistus valitsemalla haluamasi toiminto painamalla näppäintä **FUNCTION** (3) (toimintojen valinta), kunnes näytölle ilmestyy toimintoa vastaava osoitin. (esim. yhdistetty mikroaaltouuni + kiertoilmouuni- toiminto).



- 4** Säädä ruoan valmistuksen kesto aika ja toiminnasta riippuen myös mikroaaltojen teho sekä uunin lämpötila edellisessä kapp

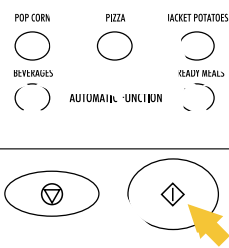


- 5** Paina näppäintä **START** (13). Kuulet merkkiään, kun uuni siirtyy sulatustoiminnolta ruoan valmistustoimintoon.



## kappale 2 – säätilien käyttö ja toimintien asettaminen

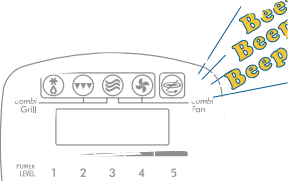
### 2.4 MUISTIIN TALLENNETTUIJEN RESEPTIEN KUTSUMISOHJEET (AUTOMATIC FUNCTION- NÄPPÄIMET)



**1** Paina haluamaasi "AUTOMATIC FUNCTION" näppäintä. (Esiasetetut valmistuksen kestoajan ja lämpötilan osoittimet vilkkuvat näytöllä ja muistiin esitallennetut toiminnon sekä tehon tason osoittimet syttyvät). Valitse parhaiten soveltuva tapa kappaleessa 3.8 annettujen ohjeiden mukaisesti.

**2** Paina näppäintä **START** (13), jolloin valmistus käynnistyy.

**3** Kun asetettu aika on kulunut umpeen kuulet 3 pitkää piippausta ja näytölle ilmestyy kirjoitus "END".



### 2.5 PIKALÄMMITYS

Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin nimenomaan pienten ruoka-annosten sekä juomien lämmittämiseen.

- Paina näppäintä **START** (13), jolloin uuni käynnistyy 30 sekunnin ajaksi maksimiteholla. Kesto aika lisääntyy 30 sekunnilla aina 3 minuuttiin saakka, jos painat näppäintä uudelleen.
- Tätä toimintoa voidaan käyttää ainoastaan silloin, kun ruoan asettamisesta uuniin ei ole kulunut yli 1 minuuttia. Pikalämmitys soveltuu myös hyvin ruoan valmistuksen viimeistelyyn. Ruoan valmistuksen käynnistyttyä asetettua aikaa voidaan muuttaa nuppia **TIME ADJUST** (14) käyttämällä aina 60 minuuttiin saakka.

### 2.6 LAPSET JA UUNIN KÄYTTÖTURVALLISUUS

Uuni on varustettu turvalaitteella, joka estää asetettujen aikojen muuttamisen/säätämisen ruoan valmistuksen aikana. Näin tahattomilta ruoan valmistuksen pidentymisiltä sekä vaarallisen pitkiltä valmistusajoilta välttyään (ruoka voi myös palaa).

- Pidä näppäintä **STOP/CLEAR** (12) painettuna 5 sekunnin ajan.
- Kuulet lyhyen merkkiään, jonka jälkeen valmistusajoja ei voida enää korjata.
- Voit mitätöidä tämän turvalaitteen toiminnan painamalla näppäintä **STOP/CLEAR** (12) siihen saakka, kunnes kuulet merkkiään.

### 2.7 ALUSTAN PYSÄYTYKSEN NÄPPÄIN

Voit lukita alustan pyörinnän, mikäli haluat käyttää suuria suorakulmaisia astioita (tai kahvoilla varustettuja vuokia), jotka eivät pääse pyörimään uunin sisällä.

Paina **ALUSTAN PYSÄYTYKSEN** (15) näppäintä vasta sen jälkeen, kun olet valinnut valmistustoiminnon. Ylhäällä oikealla oleva merkkivalo alkaa vilkkumaan. Paina painiketta **START**, jonka jälkeen merkkivalo vilkkuu vielä 5 kertaa. Tämän jälkeen se jää palamaan koko asetetun valmistusajan ajaksi. Tässä tapauksessa muista sekoittaa tai kääntää ruokaa useita kertoja valmistuksen aikana. **ALUSTAN PYSÄYTYKSEN** toiminta säilyy muistissa myös seuraavaa valmistusta varten, kunnes painat uudelleen **ALUSTAN PYSÄYTYKSEN** näppäintä.

"Vain mikroaaltouuni"- toimintoa käytettäessä maksimiteho on 750 W (jonka elektroninen valvonta vähentää automaattisesti **ALUSTAN PYSÄYTYKSEN** näppäimen painamisen yhteydessä).

### 2.8 "MEMOTIME" TOIMINTO

Tämän toiminnon avulla voit käyttää ajastinta 60 min. aikana silloin, kun uunia **EI** käytetä.

- Paina **FUNCTION** näppäintä, kunnes näytölle 2 ilmestyy 3 väliviivaa. Valitse tämän jälkeen haluttu aika kääntämällä nuppia **TIME ADJUST** (14) ja käynnistä aika näppäimellä **START** (13).
- Kun asetettu aika on kulunut umpeen kuulet 3 piippausta ja näytölle ilmestyy kirjoitus "End".

## KAP. 3 – UUNIN KÄYTTÖ: SUOSITUKSET JA VALMISTUSAIKOJEN TAULUKOT

### 3.1 SULATUS

- Muovikelmuissa, muovipusseissa tai pakkauksissaan olevat pakasteet voidaan laittaa suoraan uuniin, kunhan niissä ei ole metallisia osia (esim. puristimia tai niittejä).
- Tiettyjä, kuten vihanneksia tai kalaa, ei tarvitse sulattaa kokonaan ennen ruoan valmistuksen aloittamista.
- Muhennokset, tomaattikastike ja muut nesteitä sisältävät ruoat sulavat nopeammin, jos sekoitat tai käännät niitä silloin tällöin ja/tai erottelet ne.
- Sulatuksen aikana lihasta, kalasta ja hedelmistä valuu nestettä. Suosittelemme, että sulatat ne tarkoitukseen sopivassa astiassa.
- Suosittelimme, että erottelet lihanpalat toisistaan pieniin pusseihin ennen pakastamista. Näin sinulta säästyy arvokasta aikaa, kun sulatat niitä.
- On erittäin tärkeää huomioida jälkikypsymisaika heti sulamisen jälkeen ennen ruoan valmistuksen aloittamista. Jälkikypsymisajalla (minuutteina) tarkoitetaan aikaa, jolloin ruoka lepää sulatuksen jälkeen, jolloin lämpö pääsee jakautumaan vielä suuremmalle alueelle.

### SULATUSAIKOJEN TAULUKKO "AUTOMAATTINEN SULATUS"- TOIMINTOA KÄYTETÄESSÄ

| TYYPPI                                            | MÄÄRÄ  | KESTOAIKA minuutteina | EHDOTUKSIA / NEUVOJA                                                                                                                                               | KÄYTETTÄVÄ RITILÄ | JÄLKIKYPSYMI SAIKA |
|---------------------------------------------------|--------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|
| <b>LIHA</b>                                       |        |                       |                                                                                                                                                                    |                   |                    |
| • Paahtopaisti (sika, nauta, vasikka jne.)        | 1 kg   | 19 - 21               | Käännä ympäri sulatuksen keskivaiheessa<br><br>Katso huomiota *                                                                                                    | Ei mitään         | 20                 |
| • Pihvit, kotteitit, lihaviipaleet                | 200 gr | 4 - 6                 |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 5                  |
| • Muhennos, gulassi                               | 500 gr | 10 - 12               |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 10                 |
| • Jauheliha                                       | 250 gr | 5 - 7                 |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 15                 |
|                                                   | 500 gr | 10 - 12               |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 15                 |
| • Hampurilainen                                   | 200 gr | 5 - 7                 |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 10                 |
| • Makkara                                         | 300 gr | 6 - 8                 |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 10                 |
| <b>SIIPIKARJA</b>                                 |        |                       |                                                                                                                                                                    |                   |                    |
| • Anka, kalkkuna                                  | 1,5 kg | 25 - 27               | Käännä siipikarjan liha ympäri sulatuksen keskivaiheessa.<br>Pese kuumen veden alla jälkikypsymisajan kuluttua umpeen jos jäätä on jäljellä.                       | Ei mitään         | 20                 |
| • Kokonainen kana                                 | 1,5 kg | 25 - 27               |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 20                 |
| • Kana paloina                                    | 850 gr | 13 - 15               |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 10                 |
| • Kanan rintapalat                                | 300 gr | 8 - 10                |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 10                 |
| <b>VIHANNEKSET</b>                                |        |                       | Pakastevihanneksia ei tarvitse sulattaa ennen valmistuksen aloittamista.                                                                                           | Ei mitään         |                    |
| <b>KALA</b>                                       |        |                       |                                                                                                                                                                    |                   |                    |
| • Kalafileet                                      | 300 gr | 7 - 9                 | Käännä kala ympäri sulatuksen keskivaiheessa.                                                                                                                      | Ei mitään         | 7                  |
| • Leikatut kalat                                  | 400 gr | 8 - 10                |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 7                  |
| • Kokonainen kala                                 | 500 gr | 10 - 12               |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 7                  |
| • Ravut                                           | 400 gr | 8 - 10                |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 7                  |
| <b>MAITOTUOTTEET</b>                              |        |                       |                                                                                                                                                                    |                   |                    |
| • Voi                                             | 250 gr | 4 - 6                 | Poista alumiinipaperi tai metalliset osat.<br>Älä sulata juustoa kokonaan.<br>Muista huomioida jälkikypsymisaika. Poista kerma pakkauksesta ja sijoita se vadille. | Ei mitään         | 10                 |
| • Juusto                                          | 250 gr | 5 - 7                 |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 15                 |
| • Kerma                                           | 200 ml | 7 - 9                 |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 5                  |
| <b>LEIPÄ</b>                                      |        |                       |                                                                                                                                                                    |                   |                    |
| • 2 keskikok. sämpylää                            | 150 gr | 1 - 2                 | Aseta leipä suoraan pyörivälle alustalle.                                                                                                                          | Ei mitään         | 3                  |
| • 4 keskikok. sämpylää                            | 300 gr | 2 - 4                 |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 3                  |
| • Viipaloitu leipä                                | 250 gr | 2 - 4                 |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 3                  |
| • Viipaloitu kokojyväleipä                        | 250 gr | 2 - 4                 |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 3                  |
| <b>HEDELMIÄT</b>                                  |        |                       |                                                                                                                                                                    |                   |                    |
| • Mansikat, luumut, kirsikat, herukat, aprikoosit | 500 gr | 8 - 10                | Sekoita 2 - 3 kertaa<br>Sekoita 2 - 3 kertaa<br>Sekoita 2 - 3 kertaa                                                                                               | Ei mitään         | 10                 |
| • Vadelmat                                        | 300 gr | 5 - 7                 |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 10                 |
| • Mustikat                                        | 250 gr | 3 - 5                 |                                                                                                                                                                    | Ei mitään         | 6                  |

\* Nämä arvot soveltuvat jauhelihan sulatuskokeen suorittamiseksi säännöksen IEC 705, kap.18.3 mukaisesti (ks. sivu 2). Käännä ruoka ympäri asetetun ajan keskivaiheilla. Aseta ruoka suoraan pyörivän alustan päälle. Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen IEC 705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.

### kap. 3 – uunin käyttö: suositukset ja valmistusaikojen taulukot

#### 3.2 RUOAN LÄMMITYS

Ruoan lämmittäminen on mikroaaltouunin tehokkain ja käytännöllisin toiminto. Perinteisestä ruoanlaitosta poiketen mikroaaltouunin käyttö säästää erittäin paljon aikaa ja vähentää sähkönkulutusta.

- Suosittellemme, että lämmität ruoan (varsinkin jos se on jäässä) vähintään 70°C asteeseen (sen on oltava tulikuuma!). Et voi syödä ruokaa heti, sillä se on liian kuumaa, mutta voit olla varma että se on täysin sterilisoitunut.
  - Seuraa aina näitä ohjeita puolivalmistete- tai pakasteruokien lämmityksen yhteydessä:
    - poista ruoka metalliastiasta;
    - peitä se muovikelmulla (varmista, että se sopii käytettäväksi mikroaaltouunissa) tai vahapaperilla. Näin ruoka säilyttää luonnollisen makunsa ja uuni pysyy puhtaana. Voit peittää ruoan myös ylösalaisin käännettyllä lautasella;
    - sekoita tai käännä ruokaa usein mahdollisuuksien mukaan, jotta lämmitys tapahtuu mahdollisimman nopeasti ja tasaisesti;
    - noudata pakkauksen taulukoiden aikoja tietyllä varauksella. Muista, että annettuja aikoja on joissakin olosuhteissa pidennettävä.
  - Pakasteruoat pitää sulattaa ennen lämmityksen aloittamista. Mitä kylmempää ruoka on, sitä pidempi on lämmitysaika.
- Huomio:** voit lämmittää joitakin ruokalajeja helposti myös "AUTOMATIC FUNTION" toiminnon muistiin esitallennettuja reseptejä käyttämällä (katso taulukkoa sivulla 21).

#### LÄMMITYSAIKOJEN TAULUKKO

| TYYPPI                                                                                       | MÄÄRÄ    | TOIMINTO                                                                          | TEHOTASO | KESTOAIKA<br>minuutteina | EHDOTUKSIA / NEUVOJA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RUOKIEN PEHMENNYS</b>                                                                     |          |                                                                                   |          |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Suklaa/kuorrute                                                                            | 100 gr   |  | 3        | 4 - 5                    | Aseta lautaselle. Sekoita kuorrutetta yhden kerran.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Voi                                                                                        | 50-70 gr | "                                                                                 | 5        | 0'.10"-0'.15"            | Lisää 1 minuutti voin sulattamisen yhteydessä.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>JÄÄKKAAPIKYLMÄT RUOAT (5/8°C) LÄMMITYS 20/30°C:EEN</b>                                    |          |                                                                                   |          |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Jogurtti                                                                                   | 125 gr   | "                                                                                 | 5        | 0'.15"-0'.20"            | Poista metallinen suojä. Lämmitä tuttipullo ilman tuttiosta ja sekoita heti lämmittämisen jälkeen, jotta lämpötila jakautuu mahdollisimman tasaisesti.                                                                                                                                                                                                                                               |
| • Maitopullo                                                                                 | 240 gr   | "                                                                                 | "        | 0'.30"-0'.35"            | Tarkista pullon sisällön lämpötila ennen kuin annat sen lapselle. Mikäli maito on huoneen lämpöistä, vähennä osoitettua aikaa jonkin verran. Mikäli käytät jauhemaitoa, sekoita erittäin hyvin sillä ylimääräinen jauhe voi sytyä tuleen. Käytä ainoastaan sterilisoitua maitoa.                                                                                                                     |
| <b>JÄÄKKAAPIKYLMÄT PUOLIVALMISTEUOAT (ALKULÄMPÖTILA 5/8°C) LÄMMITYS 70°C:EEN</b>             |          |                                                                                   |          |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Lasagne tai täytetty pasta- pakkaus                                                        | 400 gr   | "                                                                                 | 5        | 3 - 5                    | Näillä tarkoitetaan kaiken tyyppisiä markkinoilla saatavia puolivalmisteruokapakkauksia, jotka lämmitetään 70°C:een.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| • Liha- pakkaus jossa riisiä ja/tai vihanneksia                                              | 400 gr   | "                                                                                 | "        | 3 - 5                    | Poista ruoka mahdollisista metallipakkauksista ja aseta se suoraan tarjoilulautaselle. Peitä ruoka, jolloin saat parhaan mahdollisen lopputuloksen. Näillä tarkoitetaan kaiken tyyppisiä valmisruoka-annoksia, jotka on lämmitettävä 70°C:een. Aseta ruoka suoraan tarjoilulautaselle ja peitä se aina joko muovikelmulla tai ylösalaisin käännettyllä lautasella.                                   |
| • Kala ja/tai vihanne- pakkaus                                                               | 300 gr   | "                                                                                 | "        | 2 - 4                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Liha ja/tai vihanne- annos                                                                 | 400 gr   | "                                                                                 | "        | 4 - 6                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Pasta, täytetty pasta tai lasagne- annos                                                   | 400 gr   | "                                                                                 | "        | 4 - 6                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Kala ja/tai riisi- annos                                                                   | 300 gr   | "                                                                                 | "        | 3 - 5                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>LÄMMITETTÄVÄT/KYSENNETTÄVÄT PAKASTERUOAT (ALKULÄMPÖTILA -18°/-20°C) LÄMMITYS 70°C:EEN</b> |          |                                                                                   |          |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Lasagne tai täytetty pasta- pakkaus                                                        | 400 gr   | "                                                                                 | 5        | 5 - 7                    | Näillä tarkoitetaan kaiken tyyppisiä jo pakastettuja puolivalmisteruoka-annoksia, jotka on lämmitettävä 70°C:een suoraan pakkauksessaan. Aseta ruoka suoraan tarjoilulautaselle, mikäli pakkaus on valmistettu metallista ja lisää valmistusaikaa muutamalla minuutilla.                                                                                                                             |
| • Liha- pakkaus jossa riisiä ja/tai vihanneksia                                              | 400 gr   | "                                                                                 | "        | 4 - 6                    | Poista valmistamaton ruoka pakkauksestaan, aseta se mikroaaltouuniin soveltuvaan astiaan ja peitä se. Näillä tarkoitetaan kaiken tyyppisiä valmisruoka-annoksia, jotka on lämmitettävä 70°C:een suoraan pakkauksessaan. Aseta pakastettu ruoka suoraan tarjoilulautaselle ja peitä se toisella lautasella tai Pyrex- astialla. Varmista, että keskiosa on kuuma. Sekoita ruokaa, mikäli mahdollista. |
| • Puolivalmistettu kala ja/tai vihanne- pakkaus                                              | 300 gr   | "                                                                                 | "        | 2 - 4                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Kala ja/tai raakavihanne- annos                                                            | 300 gr   | "                                                                                 | "        | 6 - 8                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Liha ja/tai vihanne- annos                                                                 | 400 gr   | "                                                                                 | "        | 5 - 7                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Pasta, täytetty pasta tai lasagne- annos                                                   | 400 gr   | "                                                                                 | "        | 6 - 8                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • Kala ja/tai riisi- annos                                                                   | 300 gr   | "                                                                                 | "        | 3 - 5                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>JÄÄKKAAPIKYLMÄT JUOMAT (5/8°C) LÄMMITYS 70°C:EEN</b>                                      |          |                                                                                   |          |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • 1 lasi vettä                                                                               | 180 cc   | "                                                                                 | 5        | 1'30" - 2'               | Sekoita kaikkia juomia lämmittämisen jälkeen, jotta lämpötila jakautuu tasaisesti. Peitä lihaliepi ylösalaisin käännettyllä lautasella.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| • 1 lasi maitoa                                                                              | 150 cc   | "                                                                                 | "        | 1'15" - 1'45"            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • 1 kuppi kahvia                                                                             | 100 cc   | "                                                                                 | "        | 1'15" - 1'45"            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • 1 lautasellinen lihalientä                                                                 | 300 cc   | "                                                                                 | "        | 3 - 4                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>HUONEENLÄMPÖISET JUOMAT 20°/30°C:STA 70°C:EEN</b>                                         |          |                                                                                   |          |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • 1 lasi vettä                                                                               | 180 cc   | "                                                                                 | 5        | 1'15" - 1'45"            | Sekoita kaikkia juomia lämmittämisen jälkeen, jotta lämpötila jakautuu tasaisesti. Peitä lihaliepi ylösalaisin käännettyllä lautasella.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| • 1 lasi maitoa                                                                              | 150 cc   | "                                                                                 | "        | 1 - 1'30"                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • 1 kuppi kahvia                                                                             | 100 cc   | "                                                                                 | "        | 0'45" - 1'15"            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| • 1 lautasellinen lihalientä                                                                 | 300 cc   | "                                                                                 | "        | 2 - 3                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

### kap. 3 – uunin käyttö: suositukset ja valmistusaikojen taulukot

#### 3.3 – ALKUPALOJEN JA ALKURUOKIEN KYPSENNYS

Keitot ja liemet eivät yleensä vaadi suuria nestemääriä, sillä mikroaaltouuni haihduttaa vettä vain erittäin vähän. Lisää suola vasta kypsennyksen jälkeen tai jälkikypsennyksen aikana, sillä se aiheuttaa kosteuden häviämistä. Mikroaaltouunissa valmistettavan riisin (kuten myös pastan) valmistusaika on suunnilleen sama kuin perinteisellä kaasutai sähköhellalla valmistettaessa. Etuna on kuitenkin, ettei riisiä tarvitse sekoittaa koko ajan mikroaaltouunia käytettäessä (riittää, että sekoitat 2 – 3 kertaa).

| TYYPPI                     | MÄÄRÄ             | TOIMINTO                                                                                                                                                            | TEHOTASO | LÄMPÖTILA | KESTOAIKA<br>MINUUTEINA | EHDOTUKSIA / NEUVOJA                                                                                                                                                                                    | KÄYTETTÄVÄ<br>RITILÄ |
|----------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| • Lasagne                  | 1100 gr           |   | 5<br>5   | -<br>-    | 12<br>+<br>8            | Ajat soveltuvat keittämättömälle pastalle. Käytä MICROGRILL yhdistettyä toimintaa ainoastaan 8 min. ajan, mikäli pasta on esikeitetty.                                                                  | Matala ritilä        |
| • Roomalaiset perunapallot | 600 gr            |   | 5        | -         | 12                      | Älä aseta liian suurta määrää päällekkäin.                                                                                                                                                              | Matala ritilä        |
| • Uunipasta                | 1500 gr           |   | 5        | -         | 8                       | Keitä pastaa jonkin verran ennen uuniin asettamista.                                                                                                                                                    | Matala ritilä        |
| • Risotto                  | 300 gr.<br>riisiä |                                                                                    | 5        | -         | 12-15                   | Aseta kaikki ainekset yhdessä mikrouuniin sopivaan astiaan ja peitä ne muovikelmulla (300 g riisiä tarvitaan 750 g lihalientä, jolloin mikroaaltouuni toimii maksimiteholla noin 12 –15 minuutin ajan). | Ei mitään            |
| • Pizza                    | 800 gr            |                                                                                    | -        | 200°C     | 30                      | Levitä pizza leivonnaisille tarkoitetulle hyllylle asetetun uunipaperin päälle tai irrotettavalle kakkuvuokan alustalle. Esilämmitä uuni 200°C:een.                                                     | Matala ritilä        |
| • Tuorepiiras              | 800 gr            |                                                                                   | -        | 160°C     | 40                      | Käytä kouralla varustettua kakkuvuokaa (esilämmitä uuni).                                                                                                                                               | Matala ritilä        |
| • Pakastettu piiras        | 550 gr            |                                                                                  | -        | 190°      | 45                      | Aseta metallisen astian pohjalle (esilämmitä uuni).                                                                                                                                                     | Matala ritilä        |

#### 3.4 - LIHAN KYPSENNYS

Kypsennys riippuu erittäin paljon valmistettavan ruoan suuruudesta sekä tasaisuudesta. Lihavartaat kypsyvät ennen paistia, sillä se koostuu pienemmistä ja samankokoisista kappaleista. Lisää - lasillista vettä valmistuksen alkuvaiheessa, jolloin paistit, kanat tai vartaat eivät pääse kovettumaan.

| TYYPPI                    | MÄÄRÄ        | TOIMINTO                                                                                                                                                                | TEHOTASO | LÄMPÖTILA | KESTOAIKA<br>MINUUTEINA | EHDOTUKSIA / NEUVOJA                                                                                                           | KÄYTETTÄVÄ<br>RITILÄ |
|---------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| • Paistit (sika, nauta)   | 1000 gr      |   | 4        | 190°C     | 45-50                   | Jätä jonkin verran rasvaa ympärille, ettei se pääse kuivumaan. Älä käytä liikaa höysteitä.                                     | Matala ritilä        |
| • Lihapullat              | 800 gr       |   | 4        | 180°C     | 25-30                   | Levitä 500 g. jauhetulle naudanhalle kananmunaa, kinkkua, korppujauhoja jne. Käännä valmistuksen puolivälissä.                 | Matala ritilä        |
| • Lihapullat              | 900 gr       |                                                                                      | 4        | -         | 20                      | Katso huomiota *                                                                                                               | Ei mitään            |
| • Kokonainen kana         | 1200 gr      |   | 4        | 190°C     | 50                      | Pistä lihaan reikä, jotta rasva pääsee valumaan ulos. Katso huomiota **                                                        | Matala ritilä        |
| • Kanan palat             | 850 gr       |   | 4        | 190°C     | 30-35                   | Stir once during cooking                                                                                                       | Matala ritilä        |
| • Vartaat                 | 600 gr       |   | 3        | 180°C     | 20-25                   | Turn halfway through cooking                                                                                                   | Matala ritilä        |
| • Goulasch                | 1500 gr      |                                                                                      | 5        | -         | 30-35                   | Cook uncovered and stir 2-3 times                                                                                              | Matala ritilä        |
| • Kanan rinta             | 500 gr       |                                                                                      | 4        | -         | 10-15                   | Turn halfway through cooking                                                                                                   | Matala ritilä        |
| • Vasikan tai sian kyljys | 3 kappaletta |                                                                                      | -        | -         | 16-18                   | Preheat the oven for 3 minutes. Turn while cooking, as the heating element only produced heat from the upper part of the oven. | Korkea               |
| • Makkarat                | 3 kappaletta |                                                                                      | -        | -         | 10-12                   | Preheat the oven for 3 minutes. Turn while cooking, as the heating element only produced heat from the upper part of the oven. | Korkea               |
| • Hampurilainen           | 3 kappaletta |                                                                                      | -        | -         | 10-12                   | Preheat the oven for 3 minutes. Turn while cooking, as the heating element only produced heat from the upper part of the oven. | Korkea               |

\* Nämä arvot ovat parhaat mahdolliset jauhelihan kypsennyskokeen suorittamiseksi säännöksen IEC 705, kap.17.3 kokeen C mukaisesti. Peitä astia mikroaaltouuniin soveltuvalla muovikelmulla. Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen IEC 705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.

\*\* Nämä arvot ovat parhaat mahdolliset kypsennyskokeen suorittamiseksi säännöksen IEC 705, kap.17.3 kokeen F mukaisesti. Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen IEC 705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.

### kap. 3 – uunin käyttö: suositukset ja valmistusaikojen taulukot

#### 3.5 - LISUKKEIDEN JA VIHANNESTEN KYPSEYTY

Mikroaaltouunissa valmistetut vihannekset säilyttävät paremmin värinsä ja ravintoarvonsa kuin perinteisessä ruoanlaitossa.

Pese ja puhdista vihannekset huolellisesti ennen valmistuksen aloittamista.

Leikkaa suuret vihannekset samankokoisiksi kappaleiksi.

Lisää noin 5 teelusikallista vettä jokaista 500 g vihannesmäärää kohden (kuitumaiset vihannekset tarvitsevat enemmän vettä).

VAIN MIKROAALTOUUNI- toiminnolla valmistetut vihannekset on peitettävä aina mikroaaltouuneihin soveltuvalla kelmulla.

Sekoita vihanneksia ainakin kerran kypsennyksen puolesta välissä ja lisää suolaa ainoastaan lopussa.

**Huomio:** taulukossa osoitetut valmistusajat on tarkoitettu pelkästään viitteelliseksi, sillä ne vaihtelevat elintarvikkeen painon, alkuperäisen lämpötilan sekä ruoan koostumuksen ja rakenteen mukaan.

| TYYPPI                                       | MÄÄRÄ        | TOIMINTO                                                                                                                                                                                                                                                          | TEHOTASO | LÄMPÖTILA | KESTOAIKA<br>MINUUTEINA | EHDOTUKSIA/NEUVOJA                                                                                             | KÄYTETTÄVÄ<br>RITILA |
|----------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| • Parsa                                      | 500 gr       |                                                                                                                                                                                  | 5        | -         | 8-9                     | Leikkaa 2 cm kokoisiksi palasiksi                                                                              | Ei mitään            |
| • Artisokka                                  | 300 gr       |                                                                                                                                                                                  | 5        | -         | 10-11                   | Käytä mielellään artisokan kantaa                                                                              | Ei mitään            |
| • Vihreät pavut                              | 500 gr       |                                                                                                                                                                                  | 5        | -         | 10-11                   | Leikkaa palasiksi                                                                                              | Ei mitään            |
| • Parsakaali                                 | 500 gr       |                                                                                                                                                                                  | 5        | -         | 6-7                     | Jaa yksittäisiin "kukkiin"                                                                                     | Ei mitään            |
| • Ruusukaali                                 | 500 gr       |                                                                                                                                                                                  | 5        | -         | 6-7                     | Jätä kokonaisiksi                                                                                              | Ei mitään            |
| • Valkokaali                                 | 500 gr       |                                                                                                                                                                                  | 5        | -         | 6-7                     | Jätä kokonaisiksi                                                                                              | Ei mitään            |
| • Punakaali                                  | 500 gr       |                                                                                                                                                                                  | 5        | -         | 6-7                     | Jätä kokonaisiksi                                                                                              | Ei mitään            |
| • Porkkanat                                  | 500 gr       |                                                                                                                                                                                  | 5        | -         | 8-9                     | Leikkaa samankokoisiksi paloiksi                                                                               | Ei mitään            |
| • Kukkakaali                                 | 500 gr       |                                                                                                                                                                                 | 5        | -         | 10-11                   | Jaa tertuiksi                                                                                                  | Ei mitään            |
| • Valkokastikkeessa oleva<br>kukkakaali      | 1000 gr      | <br><br> | 5        | -         | 13<br>+<br>10           | Ajat ovat raa'alle kukkakaalille.<br>Esikypsennetylle riittää 10 min.<br>yhdistelmämuunissa grillitoiminnalla. | Matala               |
| • Selleri                                    | 500 gr       |                                                                                                                                                                                | 5        | -         | 6-7                     | Jaa paloiksi                                                                                                   | Ei mitään            |
| • Munakoiso                                  | 800 gr       |                                                                                                                                                                                | 5        | -         | 5-6                     | Leikkaa kuutioiksi                                                                                             | Ei mitään            |
| • Grillatut munakoisot                       | 4 viipaleita |                                                                                                                                                                                | -        | -         | 9-11                    | Esilämmitä 3 min. ajan. Käännä valmistuksen puolivälissä                                                       | Korkea               |
| • Parmesaanijuustolla munakoiso              | 1300 gr      | <br>                                                                                        | 5        | -         | 7-9                     | Munakoisot voidaan ensin paistaa tai grillata.                                                                 | Matala               |
| • Purjospuli                                 | 500 gr       |                                                                                                                                                                                | 5        | -         | 5-6                     | Jätä kokonaiseksi                                                                                              | Ei mitään            |
| • Herkkusienet                               | 500 gr       |                                                                                                                                                                                | 5        | -         | 5-6                     | Jätä kokonaiseksi. Vettä ei tarvita                                                                            | Ei mitään            |
| • Sipulit                                    | 250 gr       |                                                                                                                                                                                | 5        | -         | 4-5                     | Whole in equal sizes. No need for water                                                                        | Ei mitään            |
| • Pinaatit                                   | 300 gr       |                                                                                                                                                                                | 5        | -         | 5-6                     | Käytä kokonaisia ja samankokoisia paloja. Vettä ei tarvita                                                     | Ei mitään            |
| • Herneet                                    | 500 gr       |                                                                                                                                                                                | 5        | -         | 9-10                    |                                                                                                                | Ei mitään            |
| • Fenkoli                                    | 500 gr       |                                                                                                                                                                                | 5        | -         | 11-12                   | Peitä pesun jälkeen ja anna veden valua pois                                                                   | Ei mitään            |
| • Kuorutetut tomaatit                        | 800 gr       | <br>                                                                                        | 5        | -         | 9-11                    | Leikkaa neljään osaan                                                                                          | Matala               |
| • Paprikat                                   | 500 gr       |                                                                                                                                                                                | 5        | -         | 8-9                     | Mielellään samankokoisia                                                                                       | Ei mitään            |
| • Grillatut paprikat                         | 4neljänestä  |                                                                                                                                                                                | -        | -         | 9-11                    | Esilämmitä 3 min. ajan. Käännä valmistuksen puolivälissä                                                       | Korkea               |
| • Täytetyt paprikat                          | 1400 gr      | <br><br> | 5<br>5   | -<br>-    | 12<br>+<br>9            | Suosittelemme matalia ja leveitä                                                                               | Matala               |
| • Perunat                                    | 500 gr       |                                                                                                                                                                                | 5        | -         | 7-8                     | Leikkaa samankokoisiksi paloiksi                                                                               | Ei mitään            |
| • Paistinperunat (tuoreet)                   | 500 gr       | <br>                                                                                        | 4        | 190°C     | 30-35                   | Sekoita 2-3 kertaa                                                                                             | Matala               |
| • Paistinperunat (pakastetut)                | 900 gr       | <br>                                                                                        | 4        | 200°C     | 35-40                   | Sekoita 2-3 kertaa                                                                                             | Matala               |
| • Perunapaistos<br>(1100 gr<br>(kokonaista)) |              | <br>                                                                                        | 4        | 170°C     | 30                      | Katso huomioita *                                                                                              | Matala               |
| • Kesäkurpitsat                              | 500 gr       |                                                                                                                                                                                | 5        | -         | 6-7                     | Jätä kokonaisiksi                                                                                              | Ei mitään            |

\* Nämä arvot ovat parhaat mahdolliset yhdistelmäuunin kypsennyskokeen D suorittamiseksi asiakirjan IEC 53H / 69 / CD säännöksen (IEC 705 painoksen 3a) mukaisesti. Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen IEC 705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.

### kap. 3 – uunin käyttö: suositukset ja valmistusaikojen taulukot

#### 3.6 - KALAN KYPSENNYS

Kala valmistuu mikroaaltouunissa erittäin nopeasti ja erinomaisin tuloksin. Voit sivellä kalan pintaan hieman voita tai öljyä (tai jättää kokonaan pois jos haluat). Peitä kala esim. läpinäkyvällä muovikelmulla. Muista pistellä kalan pintaan reikiä. Aseta kalafileet tasaisesti astiaan. Emme suosittele kananmunalla päällystetyn kalan valmistamista.

| TYYPPI       | MÄÄRÄ  | TOIMINTO                                                                                                                                                            | TEHOTASO | LÄMPÖTILA | KESTOAIKA<br>MINUUTTEINA | EHDOTUKSIA / NEUVOJA                                                        | KÄYTETTÄVÄ<br>RITILÄ |
|--------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| • Fileet     | 300 gr |                                                                                    | 4        | -         | 5-7                      | Peitä läpinäkyvällä kelmulla                                                | Ei mitään            |
| • Palat      | 300 gr |                                                                                    | 4        | -         | 7-9                      | Peitä läpinäkyvällä kelmulla                                                | Ei mitään            |
| • Kokonainen | 500 gr |                                                                                    | 4        | -         | 8-10                     | Peitä läpinäkyvällä kelmulla                                                | Ei mitään            |
| • Kokonainen | 250 gr |                                                                                    | 4        | -         | 5-7                      | Peitä läpinäkyvällä kelmulla                                                | Ei mitään            |
| • Leikattu   | 400 gr |                                                                                    | 4        | -         | 7-9                      | Peitä läpinäkyvällä kelmulla                                                | Ei mitään            |
| • Ravut      | 500 gr |                                                                                    | 4        | -         | 7-9                      | Peitä läpinäkyvällä kelmulla                                                | Ei mitään            |
| • Uunikala   | 600 gr |   | 2        | 190°      | 30                       | Lisää öljyä, valkosipulin kynsi tai pisara valkoviiniä tai vettä. Älä peitä | Matala               |

#### 3.7 - LEIVONNAISTEN JA KAKKUJEN LEIPOMINEN

Esilämmitä uuni aina leivonnaisten leipomisen yhteydessä taulukossa osoitettuun lämpötilaan. Aseta leivonnaiset uuniin vasta sen jälkeen, kun asetettu lämpötila on saavutettu (kuulet 5 piippausta).

| TYYPPI               | MÄÄRÄ   | TOIMINTO                                                                                                                                                                | TEHOTASO | LÄMPÖTILA | KESTOAIKA<br>MINUUTTEINA | EHDOTUKSIA / NEUVOJA         | KÄYTETTÄVÄ<br>RITILÄ |
|----------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|--------------------------|------------------------------|----------------------|
| • Saksanpähkinäkakku | 1100 gr |   | 2        | 170°C     | 25-30                    | Tee vuokaan                  | Matala               |
| • Rahkakakku         | 1500 gr |   | 4        | 160°C     | 35-40                    | Käytä metallista kakkuvuokaa | Matala               |
| • Hillopiiras        | 700 gr  |                                                                                      | -        | 160°C     | 55                       | Käytä suorakulmaista muottia | Matala               |
| • Omenakakku         | 950 gr  |                                                                                      | -        | 160°C     | 90                       | Käytä metallista kakkuvuokaa | Matala               |
| • Kermakakku         | 700 gr  |                                                                                      | -        | 160°C     | 40                       | Käytä metallista kakkuvuokaa | Matala               |
| • Pähkinäkakku       | 650 gr  |                                                                                      | -        | 160°C     | 40                       | Käytä metallista kakkuvuokaa | Matala               |
| • Munavanukas        | 750 gr  |                                                                                      | 5        | -         | 16                       | Katso huomiota *             | Ei mitään            |
| • Sokerikakku        | 475 gr  |                                                                                      | 5        | -         | 8                        | Katso huomiota *             | Matala               |
| • Sokerikakku        | 710 gr  |   | 2        | 160°C     | 30                       | Katso huomiota **            | Matala               |

\* Nämä arvot ovat parhaat mahdolliset kypsennyskokeen suorittamiseksi säännöksen IEC 705, kap.17.3 kokeiden A ja B mukaisesti. Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen IEC 705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.

\*\* Nämä arvot ovat parhaat mahdolliset yhdistelmäuunin kypsennyskokeen E suorittamiseksi asiakirjan IEC 59H/69/CD säännöksen (IEC 705 painoksen 3a) mukaisesti. Muista esilämmittää uuni kiertoilma-toiminnalla matalan ritilän ollessa paikallaan. Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen IEC 705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.



### kap. 3 – uunin käyttö: suositukset ja valmistusaikojen taulukot

#### 3.8 - LÄMMITYS/KYSENNYS “AUTOMATIC FUNCTION” NÄPPÄIMIÄ KÄYTTÄMÄLLÄ

**AUTOMATIC FUNCTION** edustaa 5 eri ohjelmaa, joiden valmistusaika, tehotaso ja uunin lämpötila on “tallennettu muistiin”. Näiden ohjelmien avulla voidaan saavuttaa erinomaisia tuloksia alla olevassa taulukossa

| NÄPPÄIN                                                                                                                                     | MITÄ VOIT VALMISTAA                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | NEUVOJA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (8) BEVERAGES (JUOMAT)                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Paina 1 kerran</li><li>• Paina 2 kertaa</li><li>• Paina 3 kertaa</li><li>• Paina 4 kertaa</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 huonelämpöisen kahvikupillisen (50 cc) lämmittäminen.</li><li>• 2 huonelämpöisen kahvikupillisen (125 cc) lämmittäminen.</li><li>• 1 jääkaappilämpöisen suuren kupin (200 cc) lämmittäminen.</li><li>• 1 jääkaappilämpöisen lihaliemilautasen (300 cc) lämmittäminen.</li></ul> | Sekoita hyvin nesteen lämmittämisen jälkeen, jotta lämpötila jakautuu tasaisesti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| (8) JACKET POTATOES (UUNIPERUNAT)                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Paina 1 kerran</li><li>• Paina 2 kertaa</li><li>• Paina 3 kertaa</li></ul>                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g perunoiden keittäminen</li><li>• 400 g perunoiden keittäminen</li><li>• 600 g perunoiden keittäminen</li></ul>                                                                                                                                                              | Pese kuorimattomat perunat huolellisesti, lävistä ne haarukalla ja aseta ne pyörivälle alustalle. Tarjoile ne kuumina ja pane niiden sisään joko voita tai juustoa.                                                                                                                                                                                                                        |
| (10) READY MEALS (VALMISRUOAT) ruoat, jotka ovat valmiita                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| jääkaappilämpötilasta (5-8°C)                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Paina 1 kerran</li><li>• Paina 2 kertaa</li></ul>                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 annoksen lämmittäminen (250-350 g)</li><li>• 2 annoksen lämmittäminen (450-550 g)</li></ul>                                                                                                                                                                                     | Soveltuu valmisruoka-annosten lämmittämiseen, jotka ovat olleet jääkaapissa tarjoiluastiassaan (sama, josta ruoka tarjoillaan). Älä peitä ruokaa. Pakattuja puolivalmistettuja ruokalajeja valmistaessasi poista ruoka alumiinisesta astiasta/pakkauksestaan ja sijoita se tarjoiluastialle.                                                                                               |
| (9) PIZZA ja muut puolivalmiit pakasteet                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Huomio: Muista, että näiden ruokien lämmittämisen jälkeen astiat voivat olla erittäin kuumia. Käytä patalappuja tai uunirukkasia.           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Paina 1 kerran</li><li>• Paina 2 kertaa</li><li>• Paina 3 kertaa</li></ul>                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 pakastepizzan lämmittäminen (250-500 g)</li><li>• 1 annoksen lämmittäminen (250-350 g)</li><li>• 2 annoksen lämmittäminen (450-550 g)</li></ul>                                                                                                                                 | Aseta pizza suoraan matalalle rutilälle. Aseta pakkaus suoraan pyörivälle alustalle ja poista tarvittaessa kannet (kelmu, pussit). Aseta pakkauksen sisältö tarjoilulautaselle, mikäli astia ei sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa (esim. metallinen astia), poista ruoka pakkauksestaan ja aseta se lautaselle. Lämmitä ruoka asettamalla se pyörivälle alustalle. Älä peitä ruokaa. |
| (7) POP CORN                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Paina 1 kerran</li></ul>                                                                            | <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 mikroaaltouuneihin tarkoitettun Pop-corn pakkauksen valmistaminen (100 g).</li></ul>                                                                                                                                                                                            | Lue pakkauksessa olevat ohjeet huolellisesti ja sijoita se pyörivälle alustalle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## KAPPALE 4: HUOLTO JA PUHDISTUS

### 4.1 PUHDISTUS

**Irrota pistotulppa aina pistorasiasta ennen minkään huolto- tai puhdistustöiden suorittamista.**

Uunin sisätila on päällystetty erityisellä pinnoitteella, jonka ansiosta siihen ei tartu roiskeita tai ruoan jäämiä. Näin puhdistus on erittäin helppoa. Pidä myös mikroaaltouunin suojapaneeli (C) aina puhtaana rasvasta sekä rasvaroiskeista.

Älä koskaan käytä uunin ulko-osien puhdistukseen hankaavia pesuaineita, metalliesineitä tai hankaustyynyjä. Varmista tämän lisäksi, ettei vettä tai pesuainetta pääse valumaan ilman tai höyryn poistoaukkoihin, jotka on sijoitettu uunin yläosaan.

Älä koskaan puhdista sisäpintoja ja oven ulkopintoja alkoholia, hankaavia nesteitä tai ammoniakkia sisältävillä aineilla, sillä tällaiset aineet saattaisivat naarmuttaa herkkiä pintoja.

Varmista erityisesti, että oven sisäosat pysyvät puhtaana, jottei lika tai ruoanjätteet pääse kerääntymään oven ja uunin etuosan väliin. Näin ovi pääsee sulkeutumaan vaivatta.

**Puhdista uunin taakse sijoitetut ilman sisäänotto- ja ulosmenoaukot säännöllisesti, ettei niihin pääse kerääntymään pölyä tai likaa.**

Irrota pyörivä alusta (H) sekä sen tuki (I) aina silloin tällöin ja puhdista ne samalla tavoin kuin mikrouunin sisäpohja.

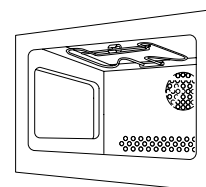
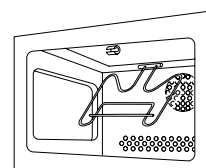
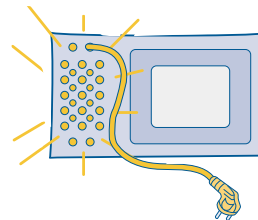
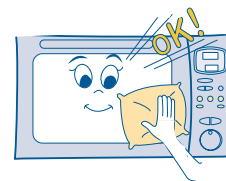
Pese pyörivä alusta ja vastaava tuki neutraalia saippuaa sisältävällä saippuavedellä. Voit pestä ne myös astianpesukoneessa.

**Älä koskaan aseta pyörivää alustaa kylmään veteen, jos olet juuri käyttänyt uunia pitkän aikaan. Nopea lämmönvaihdos saattaa rikkoa lasisen alustan.**

Pyörivän alustan moottori on nestesuojattu. Älä tästä huolimatta anna veden valua pyörivän alustan akselin (D) alle mikroaaltouunin pohjan puhdistuksen yhteydessä.

Voit helpottaa uunin sisäosien puhdistusta kääntämällä keraamista koukkua ja laskemalla näin ylempää vastusta.

**TÄRKEÄÄ:** Aseta ja kiinnitä vastus takaisin paikoilleen puhdistuksen jälkeen. Uunia ei saa käyttää silloin, kun vastus alhaalla



## kap. 4 – huolto ja puhdistus

### 4.2 HUOLTO

Ota yhteys valmistajan valtuuttamaan huoltopalveluun, mikäli uuniin tulee jokin toimintahäiriö. Tarkista kuitenkin ennen yhteydenottoa seuraavat mahdolliset ratkaisut ongelmiin:

| ONGELMA                                                | SYY/KORJAUS                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Laite ei toimi                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Uunin ovi ei ole oikein kiinni</li> <li>Pistotulppa ei ole kunnollisesti kiinni pistorasiassa</li> <li>Pistotulppa ei ole kunnollisesti kiinni pistorasiassa</li> <li>Pistorasiassa ei ole virtaa (tarkista huoneiston sulake)</li> </ul>                  |
| Tukitasolla, uunin sisällä ja oven ympärillä on höyryä | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kun ruoka sisältää vettä on täysin normaalia, että uunin sisälle syntyvä höyry poistuu ja kertyy uuniin sisälle, keittotasolle tai oven ympärille.</li> </ul>                                                                                              |
| Uunin sisälle syntyy kipinöitä                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Käynnistä uuni ainoastaan silloin, kun sen sisällä on ruokaa mikroaalto- ja yhdistelmätoimintoa käyttäessäsi.</li> <li>Älä käytä metalliastioita tai metallisia osia sisältäviä pusseja tai pakkauksia tämän tyyppisiä toimintoja käyttäessäsi.</li> </ul> |
| Ruoka ei lämpene tai kypsyy riittävästi                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse oikea ruoanvalmistustapa tai lisää valmistusaikaa</li> <li>Ruokaa ei ole sulatettu kokonaan ennen kypsennyksen aloittamista.</li> </ul>                                                                                                            |
| Ruoka palaa                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse oikea toiminto tai vähennä valmistusaikaa</li> </ul>                                                                                                                                                                                               |
| Ruoka ei kypsyy tasaisesti                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sekoita ruokaa kypsennyksen aikana. Muista, että ruoka kypsyy paremmin silloin, kun se on leikattu samankokoisiksi paloiksi.</li> <li>Pyörivä alusta on lukkiutunut</li> </ul>                                                                             |

**HUOM:** Uunivalon rikkoutumisen jälkeen voit käyttää uunia tavalliseen tapaan ilman ongelmia. Ota yhteys valtuutettuun huoltopisteeseen, joka voi suorittaa lampun vaihdon.