

SISÄLTÖ

KAP. 1 – YLEISTÄ	1.1 Tärkeitä turvallisuuteen liittyviä varoituksiasivu	87
	1.2 Tekniset tiedot.....sivu	88
	1.3 Asennus ja sähkökytkentäsivu	89
	1.4 Uunin mukana toimitetut lisätarvikkeetsivu	90
	1.5 Käytettävät astiat.....sivu	91
	1.6 Uunin käytön yleiset säännökset ja ohjeetsivu	92
KAP. 2 – SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ JA TOIMINTOJEN ASETTAMINEN		
	2.1 Kellon säätäminensivu	93
	2.2 Ruoan valmistuksen ohjelmointisivu	94
	2.3 Automaattisen sulatuksen ja ruoan valmistuksen ohjelmointisivu	96
	2.4 Muistiin tallennettujen reseptien kutsumisohjeet ("Automaattitoimintojen" näppäimet)sivu	97
	2.5 Pikalämmityssivu	97
	2.6 Lapsilukko.....sivu	97
	2.7 Alustan pysäytyksen näppäinsivu	97
	2.8 "Memotime" toiminto.....sivu	97
KAP. 3 – PASTANKEITTIMEN KÄYTTÖ <i>Pasta</i> - TOIMINNOLLA		
	3.1 Esittelysivu	99
	3.2 Käyttö ja säätimien asetukset.....sivu	99
	3.3 Tärkeitä varoituksiasivu	102
KAP. 4 – UUNIN KÄYTTÖ: SUOSITUKSET JA VALMISTUSAIKOJEN TAULUKOT		
	4.1 Sulatus.....sivu	103
	4.2 Ruoan lämmitys.....sivu	104
	4.3 Alkupalojen ja alkuruokien kypsennyssivu	105
	4.4 Lihan kypsennys.....sivu	105
	4.5 Lisukkeiden ja vihannesten kypsennyssivu	106
	4.6 Kalan kypsennyssivu	107
	4.7 Leivonnaisten ja kakkujen leipominensivu	107
	4.8 Lämmitys/kypsennys "Automaattitoiminnon" näppäimiä käyttämälläsivu	108
	4.9 Ruoan valmistus samanaikaisesti kahdessa kerroksessasivu	109
KAP. 5 – HUOLTO JA PUHDISTUS		
	5.1 Puhdistussivu	111
	5.2 Huoltosivu	112

KAPPALE 1 – YLEISTÄ

1.1 TÄRKEITÄ TURVALLISUUTEEN LIITTYVIÄ VAROITUKSIA

Lue seuraavassa annetut ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten.

HUOM: Tämä uuni on suunniteltu elintarvikkeiden sulattamiseen, lämmittämiseen ja valmistukseen kotitalouksissa. Älä käytä uunia mihinkään muuhun tarkoitukseen tai muuta sen alkuperäisiä ominaisuuksia.

- 1) HUOMIO: Älä käytä uunia, mikäli sen ovi tai tiivisteet ovat vahingoittuneet. Anna ammattitaitoisen teknikon (valmistajan tai jälleenmyyjän asiakaspalvelun kouluttama) korjata vioittuneet osat.
- 2) HUOMIO: Kouluttamattomien henkilöiden laitteeseen suorittamat huollot ja korjaukset voivat aiheuttaa vaaratilanteita silloin, kun mikroaaltoja vastaan tarkoitetut suojat joudutaan poistamaan.
- 3) HUOMIO: Älä lämmitä nesteitä tai muita elintarvikkeita ilmatiiviissä astioissa, sillä ne voivat räjähtää. Älä koskaan valmista kananmunia kuorineen. Kananmunan sisälle muodostuva paine voi aiheuttaa sen "räjähtämisen" jopa valmistuksen jälkeenkin.

- 4) HUOMIO: Älä anna lasten tai vastuuttomien henkilöiden käyttää uunia ilman valvontaa.

Älä anna lasten leikkiä uunilla.

Anna lasten käyttää uunia ainoastaan sen jälkeen, kun heille on opetettu turvallinen uunin käyttö ja siihen mahdollisesti liittyvät vaarat.

- 5) Älä yritä käyttää uunia silloin, kun sen ovi on auki muuttamalla turvalaitteiden ominaisuuksia.
- 6) Älä laita uunia päälle, mikäli jokin este on jäänyt uunin etuosan ja sen oven väliin.

Pidä oven sisäpinnat (E) puhtaina pyyhkimällä ne kostealla pyyhkeellä. Älä käytä hankaavia pesuaineita. Älä anna lian tai ruoanjätteiden kerääntyä uunin etuosan ja oven väliin.

- 7) Pidä mielessäsi seuraavat seikat uunin oven aukaisemisen jälkeen: älä aseta painavia esineitä oven päälle tai vedä kahvasta liikaa alaspäin, jolloin uuni saattaa kaatua kumoon. Älä aseta oven päälle astioita tai kuumia kattiloita (esim. juuri uunista otettuja).

- 8) Älä käynnistä uunia siinä tapauksessa, että sen sähköjohto- tai tulppa ovat vahingoittuneet. Sähköiskujen vaara.

Vahingoittuneen verkkojohdon saavat vaihtaa ainoastaan valmistaja, huoltopalvelun ammattimies tai tehtävään koulutuksen saanut henkilö. Ammattitaidottoman henkilön suorittamat korjaukset voivat aiheuttaa vaaratilanteita.

- 9) Kytke uuni välittömästi pois päältä tai irrota pistotulppa pistorasiasta, mikäli uunista alkaa tulemaan savua. Älä aukaise ovea, jolloin mahdolliset liekit tukahduttavat nopeammin.

- 10) Käytä ainoastaan mikroaaltouuneille soveltuvia tarvikkeita. Ylikuumentamisen 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 ruokaannoksia.

- 11) Älä aseta pyörivää alustaa veteen silloin, kun se on vielä kuuma. Lämpöero voi rikkoa sen.



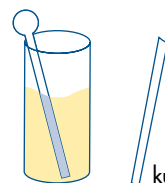
kuva 1



kuva 2



kuva 3



kuva 4



kuva 5

KAPPALE 1 – YLEISTÄ

- 12) Älä missään tapauksessa esilämmitä tai käynnistä uunia tyhjiillään (ilman elintarvikkeita) toimintoja "Vain MIKROAALTOUUNI" tai "YHDISTETTY MIKROAALTOUUNI" käyttäessäsi, sillä tämä saattaa aiheuttaa kipinöiden muodostumista.
- 13) Varmista ennen uunin käyttöönottoa, että käyttämäsi välineet ja astiat sopivat mikroaaltouunikäyttöön (katso kappaletta "Käytettävät astiat").
- 14) Ovi sekä uunin muut pinnat kuumenevat erittäin paljon käytön aikana.
Älä jätä mitään esineitä uunin päälle sen toiminnan aikana.
Uuni kuumenee käytön aikana.
Älä kosketa uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.
- 15) 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. Käsittele astiaa joka tapauksessa erittäin varovasti.
- 16) Älä lämmitä uunissa korkeaprosenttista alkoholia tai suuria määriä ruokaöljyä, sillä tämän tyyppiset aineet voivat syttyä palamaan.
- 17) Muista tarkistaa ruoan tai maidon lämpötila ja sekoita tai vatkaa ruokaa lasten maito- tai ruokapurkkien lämmityksen jälkeen, ennen kuin tarjoat sen lapselle. Palovammojen vaara. Sekoita tai vatkaa ruokaa, jotta lämpötila jakaantuu tasaisemmin.
- Mikäli käytät kaupoista saatavia maitopullojen sterilointituotteita, tarkista AINA ennen mikrouunin käynnistystä, että astiassa on riittävästi nestettä valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti.
- HUOM: Uunin ensimmäisen käynnistykseen yhteydessä voi 10 minuutin ajan syntyä epämiellyttävää "uuden" hajua tai jonkin verran savua. Tämä on täysin normaalia ja johtuu uunin vastuksille levitetystä suoja-aineesta. Varmista, että ilmanvaihto on riittävä ensimmäisen käytön aikana.**

1.2 TEKNISET TIEDOT

Ulkomitat (LxHxP)	515x305x435	Lisätietoja löydät uunissa olevasta arvokyltistä.
Sisämitat (LxHxP)	322x202x330	
Uunin tilavuus	24 Lt	Tämä laite vastaa sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien EU- direktiivien 89/336 ja 92/31 vaatimuksia.
Paino noin	20 Kg	
Pyörivän alustan halkaisija	27,5 cm	
Uunin lamppu	25 w	

O T T O T E H O

Uunisi **ottoteho (WATT)** on osoitettu laitteen arvokyltissä kohdassa **MICRO OUTPUT**. Tarkista uunisi ottoteho aina mikroaaltouunin ruoanvalmistustaulukoita käyttäessäsi! Uunin teho on tärkeää tietää myös silloin, kun käytät kaupoista saatavia mikroaaltouuneille tarkoitettuja keittokirjoja.

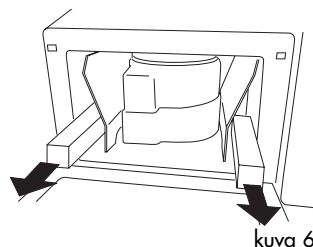


Joissakin malleissa WATTEINA ilmaistu maksimiottoteho on osoitettu myös vieressä olevassa symbolissa, joka on sijoitettu säädintaululle.

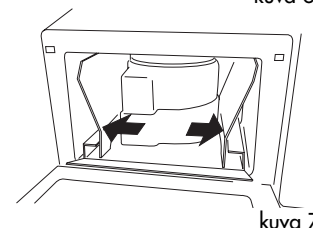
KAPPALE 1 – YLEISTÄ

1.3 ASENNUS JA SÄHKÖKYTKENTÄ

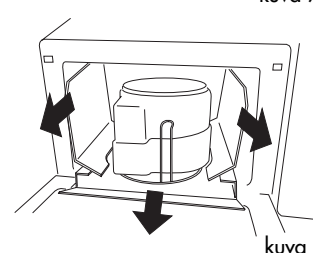
- 1) Poista uuni pakkauksesta.
 - 2) Aukaise uunin ovi ja poista lisätarvikkeet sisältävä suoja. Toimi seuraavasti:
 - Poista kaksi uunin sisälle sijoitettu polystyreenikappaletta (kuva 6).
 - Paina pystyseinämiä ulospäin nuolien osoittamasta kohdasta (kuva 7).
 - Poista kokonaisuus pakkausta vetämällä ja varmista, että pystyseinämät tulevat ulos oikein (kuva 8).
 - Poista myös pyörivä alusta (H) ja sen suojat. Varmista, että pyörivän alustan akseli (D) asettuu oikein pyörivän alustan keskellä olevaan koloon.
 - 3) Puhdista uunin sisäosat kostealla ja pehmeällä pyyhkeellä.
 - 4) Tarkista, ettei uuni ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja varmista erityisesti, että uunin ovi aukeaa ja sulkeutuu moitteettomasti.
 - 5) 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.
 - 6) **Aseta uuni alustalleen siten, että molemmille sivuille sekä taakse jää vähintään 5 cm ja uunin päälle vähintään 25 cm tyhjää tilaa (kuva 9).**
 - 7) 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 10).
 - 8) Sijoita tuki (I) pyöreän kolon keskelle ja aseta pyörivä alusta (H) sen päälle. Varmista, että akseli (D) asettuu koloonsa pyörivän alustan keskelle.
- TÄRKEÄÄ: Älä aseta uunia lämmönlähteiden päälle tai läheisyyteen (esimerkiksi jääkaapin päälle) (kuva 11).**
- 9) Tämän uunin saa kytkeä ainoastaan sellaiseen pistorasiaan, jonka teho on vähintään 16A. Tarkista tämän lisäksi, että huoneistosi pääkatkaisimen teho on vähintään 16A, jotta välttyt sen laukeamiselta uunin toiminnan aikana.
 - 10) Sijoita uuni siten, että pääset pistorasiaan ja pistotulppaan helposti käsiksi asennuksen suorittamisen jälkeenkin.
 - 11) 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.



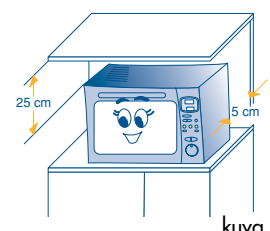
kuva 6



kuva 7



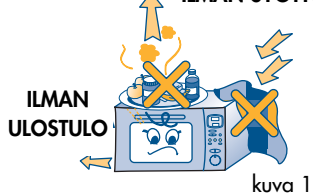
kuva 8



kuva 9

ILMAN ULOSTULO

ILMAN SYÖTTÖ



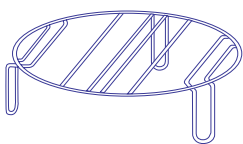
kuva 10



kuva 11

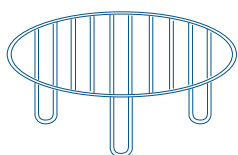
KAPPALE 1 – YLEISTÄ

1.4 UUNIN MUKANA TOIMITETUT LISÄTARVIKKEET

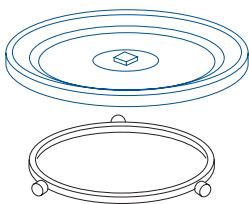
**MATALA TILARITILÄ (F)****Vain mikroaaltouuni- toiminto**

Kaiken tyyppiseen perinteiseen kypsytukseen kahdella tasolla SAMANAIKAISESTI.

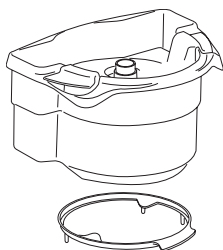
(Esimerkiksi: suuret ruokamäärät tai eri tyyppiset elintarvikkeet).
Katso sivulla 109 olevia ohjeita.

**KORKEA RITILÄ (G)****Vain grilli- toiminto:**

kaiken tyyppiseen grillaukseen

**PYÖRIVÄ ALUSTA (H) ja KANNATIN (I)**

Voit käyttää pyörivää alustaa kaikkien muiden toimintojen paitsi pastankeitin käyttöä yhteydessä. Käytä kannattimen (I) kanssa.

**PASTANKEITIN (L) ja KANNATIN (M)**

Käytetään ainoastaan pasta- toiminnon yhteydessä. Käytä kannattimen (M) kanssa.

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 muoviasioita, 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.

Lyhyessä lämmityksessä voit käyttää alustoina myös talouspaperia, pahvialustoja sekä muovisia kertakäyttö-lautasia. 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.

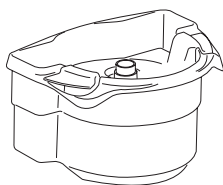
Muista, että mikroaallot lämmittävät ainoastaan ruoan ja eivät astiaa. Näin voit valmistaa ruoan suoraan tarjoiluastiassa, jolloin välttyt turhalta tiskiltä ja kattiloiden puhdistamiselta. Muista kuitenkin, että erittäin kuuma ruoka kuumentaa myös tarjoiluastian, joten käytä pannulappuja astiaa käsitellessäsi.

Voit käyttää mitä tahansa uuniin soveltuvia astioita, mikäli uunisi on asetettu toiminnolle **"Vain grilli"**.

Seuraa joka tapauksessa seuraavassa taulukossa annettuja ohjeita:

	Lasi	Pyrex	Lasikera- miikka	Savi	Alumiinifolio	Muovi	Paperi tai pahvi	Metalliasiat
"Vain mikroaaltouuni"- toiminto	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	EI	KYLLÄ	KYLLÄ	EI
"Mikroaaltouuni + Grilli"- toiminnot	EI	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	EI	EI	EI	EI
"Vain grilli"- toiminto	EI	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	EI	EI	KYLLÄ

S U O M I

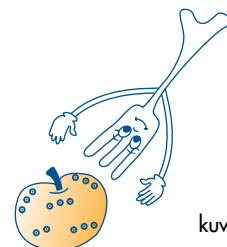


Huomio: Älä käytä tätä lisävarustetta **"Vain grilli"** tai **"Yhdistetty grilli"**, toimintojen yhteydessä, koska se saattaisi vahingoittaa erittäin korkean lämpötilan vaikutuksesta.

KAPPALE 1 – YLEISTÄ

1.6 MIKROAALTOUNIN KÄYTÖN YLEISET SÄÄNNÖKSET JA OHJEET

Mikroaallot ovat elektromagneettisia aaltoja kuten luonnosta löytyvät valoaaltojen (esimerkiksi auringonvalo). Nämä aallot tunkeutuvat ruokaan uunin sisällä kaikilta suunnilta ja lämmittävät veden, rasvan ja sokerin molekyylejä. Lämpö kehittyy erittäin nopeasti ainoastaan itse ruoassa, kun taas astia lämpenee ainoastaan kuumen ruoan vaikutuksesta, jolloin ruoka ei tartu niin helposti astiaan. Voit siis käyttää hyvin vähän rasvaa (tai joissakin tapauksissa ei ollenkaan) ruoan valmistuksen aikana. Koska rasvaa ei tarvita, mikroaaltouunissa valmistettu ruoka on terveellistä ja soveltuu laihduttajille. Perinteisistä ruoanvalmistustavoista poiketen mikroaaltouuni kypsyttaa ruoan matalammissa lämpötiloissa, joten ruoka säilyttää kosteuden, ravintoarvonsa ja makunsa entistä paremmin.

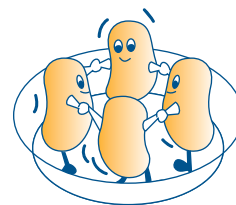


kuva 9

Perusohjeet oikeanlaiseen kypsennykseen mikroaaltouunissa

- 1) Kypsennys on suoraan riippuvainen **valmistettavan ruoan määrästä ja samanlaisuudesta**. Muhennos valmistuu nopeammin kuin paisti, sillä se koostuu pienimmistä ja yhtenäisemmistä lihan kappaleista. Muista ruoan valmistusaikojen asetuksen yhteydessä (viitteenä seuraavilla sivuilla olevat taulukot), että ruoan määrän lisääntyessä myös vastaava valmistusaika on pidennettävä ja päinvastoin.

On erittäin tärkeää huomioida ruoan "jälkikypsymisaika". **Jälkikypsymisajalla** tarkoitetaan aikaa, jolloin ruoka lepää kypsennyksen jälkeen jotta lämpö pääsee jakautumaan vielä suuremmalle alueelle. Esimerkiksi lihan lämpötila kasvaa noin 5 - 8°C jälkikypsymisaikan aikana. Jälkikypsytminen tapahtuu sekä mikroaaltouunin sisä- että ulkopuolella.



kuva 10

- 2) Muista **sekoittaa** ruokaa usein valmistuksen aikana. Näin lämpötila jakaantuu tasaisemmin ja valmistusaika lyhenee.
- 3) **Käännä** ruokapaloja valmistuksen aikana. Tämä koskee erityisesti suuria lihapaloja (paistit, kokonaiset kanat jne.) sekä myös pienempiä paloja (broilerin rinta, muhennos jne.).
- 4) **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 "räjähtää"** (Kuva 9).
- 5) Jos valmistat suuria määriä samaa ruokaa kuten esimerkiksi keitetyjä perunoita, **aseta ne astiaan pyöreään muotoon**, jotta ruoka valmistuu mahdollisimman tasaisesti (kuva 10).
- 6) Mitä alhaisempi ruoan lämpötila, sitä hitaammin se kypsyy mikroaaltouunissa. Huoneen lämpöinen ruoka kypsyy paljon nopeammin kuin jääkaapilämpöinen ruoka.
- 7) Aseta valmistettava ruoka aina pyörivän alustan keskelle.
- 8) **Höyryn** muodostuminen uunin sisälle sekä oven ja ilman ulostulon alueelle on täysin normaalia. **Voit kuitenkin vähentää höyryn muodostumista 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.
- 9) **Älä koskaan valmista kananmunia kuorineen** (kuva 11). Kanamunan sisälle muodostuva paine voi aiheuttaa sen "räjähtämisen" jopa valmistuksen jälkeenkin. Älä koskaan lämmitä jo keitetyjä kananmunia (paitsi munakokkelia).
- 10) Ennen kuin lämmität tai valmistat valmiiksi pakattuja tai ilmatiiviisti suljettuja ruokapakkauksia, muista aina avata ne. Pakkauksen sisälle muodostuva paine saattaa aiheuttaa räjähdysmyöskin ruoan kypsymisen jälkeen.



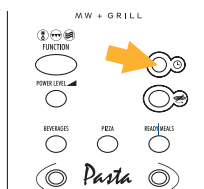
kuva 11

KAPPALE 2- SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ JA TOIMINTOJEN ASETUS

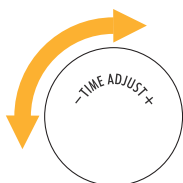
2.1 KELLON SÄÄTÄMINEN

- Uunin ensimmäisen sähköverkkoon kytkennän yhteydessä tai sähkökatkoksen jälkeen näytölle ilmestyy neljä viivaa (---). Aseta kellonaika seuraavasti:

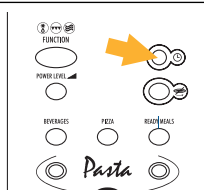
Aseta kellonaika seuraavasti:



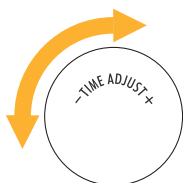
- 1** Paina näppäintä ⌚ (9).
(Näytöllä vilkkuvat tunnit).



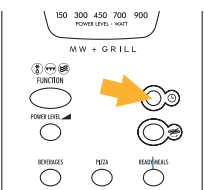
- 2** Aseta haluamasi tunnit kääntämällä nuppia **TIME ADJUST** (8).
(Näytöllä vilkkuvat tunnit).



- 3** Paina uudelleen näppäintä ⌚ (9).
(Näytöllä vilkkuvat minuutit).



- 4** Aseta haluamasi minuutit kääntämällä nuppia **TIME ADJUST** (8).
(Näytöllä vilkkuvat minuutit).



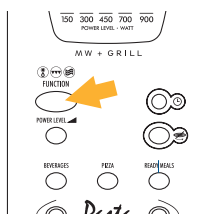
- 5** Paina uudelleen näppäintä ⌚ (9).
(Näytöllä näkyy asetettu tunninaika).



- Voit vaihtaa näytölle jo asetettua aikaa painamalla näppäintä ⌚ (9) ja suorita uuden kellonajan asetus tämän jälkeen yllä kuvatulla tavalla.
- Voit tarkistaa kellonajan myös mikroaaltouunin toiminnan aikana yksinkertaisesti painamalla näppäintä ⌚ (9) (kellonaika näkyy näytöllä 2 sekunnin ajan).

KAPPALE 2- SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ JA TOIMINTOJEN ASETUS

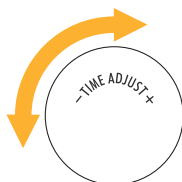
2.2 RUOAN VALMISTUKSEN OHJELMOINTI



- 1** Paina **FUNCTION** näppäintä (2) (toimintojen valinta) ja valitse haluamasi toiminto, jolloin tätä vastaavat symbolit ilmestyvät näytön yläpuolelle. Voit valita seuraavat toiminnot:



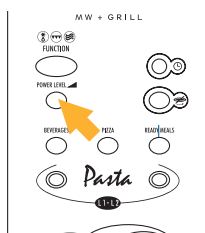
OSOITIN	VALITTU TOIMINTO	OSOITIN	VALITTU TOIMINTO
	vain mikroaaltouuni		yhdistetty mikroaaltouuni ja grilli
	automaattinen sulatus		vain grilli



- 2** Aseta valmistuksen kesto aika minuutteina kääntämällä nuppia **TIME ADJUST** (8). Valitse kesto aika kappaleessa 3 olevan viitetaulukon ohjeiden perusteella.
Huom: Voit muuttaa asetettua aikaa myös ruoan valmistuksen AIKANA yksinkertaisesti kääntämällä nuppia **TIME ADJUST** (8) (sillä edellytyksellä, ettei "lapsilukko" ole päällä – katso kappaleita 2.6)



SUOMI



- 3** Toiminnoissa
vain mikroaaltouuni
yhdistetty mikroaaltouuni + grilli

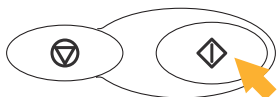


valitse mikroaaltouunin tehotaso painamalla näppäintä **POWER LEVEL** (3) useita kertoja peräkkäin, kunnes numeroin osoitettu haluttu teho alkaa vilkkumaan näytön alapuolella. Valitse teho kappaleessa 4 olevan viitetaulukon ohjeiden perusteella.

Huom • automaattisen sulatuksen yhteydessä tehotason valintaa ei tarvitse suorittaa.

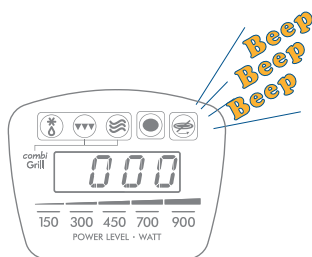
- voit muuttaa asetettua tehoa myös ruoan valmistuksen aikana yksinkertaisesti painamalla näppäintä **POWER LEVEL** (3).

KAPPALE 2- SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ JA TOIMINTOJEN ASETUS



- 4** Käynnistä ruoan valmistus painamalla näppäintä  (13). Näytöllä näkyy ruoan valmistuksesta jäljellä oleva aika.

Huom: mikäli ruoan valmistusta ei jostain syystä käynnistetä, kaikki asetukset peruuntuvat automaattisesti 2 minuutin kuluttua.



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

Huom• voit tarkkailla ruoan valmistuksen edistymistä milloin tahansa aukaisemalla oven, jolloin mikroaaltotoimintojen toiminta katkeaa. Uunin toiminta jatkuu ennallaan sen jälkeen, kun olet sulkenut oven ja painanut näppäintä  (13).

- paina yksinkertaisesti näppäintä  (7), 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  (7) yhden kerran.
 - mikäli ovi on kiinni ja ruoan valmistus on meneillään paina 2 kertaa näppäintä  (7). 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 toimintoille). Tämän jakson aikana näytölle ilmestyy kirjoitus "COOL". Tuulettimet pyörivät ja uunilamppu palaa (ne sammuvat automaattisesti).

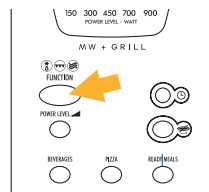
Uuni Ei hyväksy MITÄÄN PASTA- toimintoon liittyvää komentoa niin kauan kun "COOL" kirjoitus pysyy näytöllä.

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

KAPPALE 2- SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ JA TOIMINTOJEN ASETUS

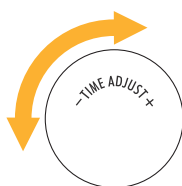
2.3 AUTOMAATTISEN SULATUKSEN JA RUOAN VALMISTUKSEN OHJELMOINTI

Ohjelmoi automaattinen sulatuksen ja ruoan valmistuksen jakso seuraavasti:

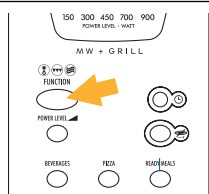


- 1** Aseta **automaattinen sulatus-** toiminto painamalla näppäintä **FUNCTION** (2) (toimintojen valinta) kaksi kertaa.

Näytölle ilmestyy automaattista sulatusta vastaava osoitus

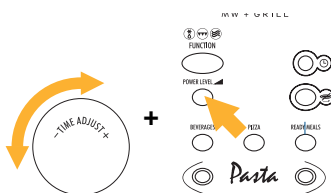


- 2** Aseta sulatuksen kesto aika (minuutteina) kääntämällä nuppia **TIME ADJUST** (8).

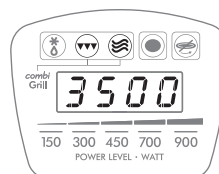


- 3** Aseta tätä seuraava ruoan valmistus valitsemalla haluamasi toiminto painamalla näppäintä **FUNCTION** (2) (toimintojen valinta), kunnes näytölle ilmestyy toimintoa vastaavat osoittimet.

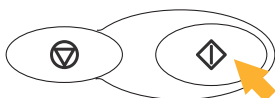
(esim. yhdistetty mikroaaltouuni + grilli).



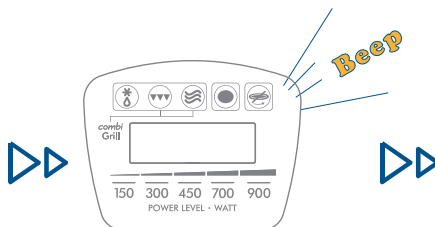
- 4** Säädä ruoan valmistuksen kesto aika ja mikroaaltojen teho.



- 5** Paina näppäintä  (13).



Kuulet merkkiäänä, kun uuni siirtyy sulatustoiminnolta ruoan valmistustoimintoon.

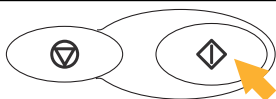


KAPPALE 2- SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ JA TOIMINTOJEN ASETUS

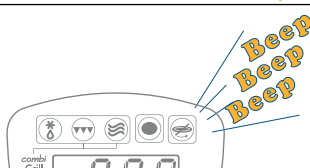
2.4 MUISTIIN TALLENNETTUIJEN RESEPTIEN KUTSUMISOHJEET (AUTOMAATTITOIMINNOT - NÄPPÄIMET)



- 1** Paina haluamaasi "AUTOMAATTITOIMINNO" näppäintä. (Valmistuksen kestoajan osoittimet vilkkuvat näytöllä ja muistiin esitallennetut toiminnon sekä tehon tason osoittimet syttyvät). Valitse parhaiten soveltuva tapa kappaleessa 4.8 annettujen ohjeiden mukaisesti.



- 2** Paina näppäintä  (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  (13), jolloin uuni käynnistyy 30 sekunnin ajaksi maksimiteholle. 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** (8) käyttämällä aina 60 minuuttiin saakka.

2.6 LAPSILUKKO

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

Aseta turvalaite päälle seuraavasti:

- Pidä näppäintä  (7) painettuna 5 sekunnin ajan.
- Kuulet lyhyen merkkiään, jonka jälkeen valmistusajoja ei voida enää korjata.
- Voit panna tämän turvalaitteen pois päältä painamalla näppäintä  (7) siihen saakka, kunnes kuulet merkkiään.

2.7 ALUSTAN PYSÄYTYKSEN NÄPPÄIN

Voit lukita alustan pyörinnän, mikäli haluat käyttää suuria suoraikulmaisia astioita (tai kahvoilla varustettuja vuokia), jotka eivät pääse pyörimään uunin sisällä. Paina näppäintä  (10) vasta sen jälkeen, kun olet valinnut valmistustoiminnon. Ylhäällä oikealla oleva merkkivalo alkaa vilkkumaan.

Paina painiketta , 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 PYSÄYTYS- toiminta säilyy muistissa myös seuraavaa valmistusta varten aina siihen saakka kunnes painat uudelleen näppäintä  (10).

"Vain mikroaaltouuni"- toimintoa käytettäessä maksimiteho on 700 W, jonka elektroninen valvonta vähentää automaattisesti  näppäimen painamisen yhteydessä.

2.8 "MEMOTIME" TOIMINTO

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

- Paina **FUNCTION** näppäintä viisi kertaa ja valitse tämän jälkeen haluttu aika kääntämällä nuppia **TIME ADJUST** (8). Käynnistä toiminto näppäimellä  (13).
- Kun asetettu aika on kulunut umpeen kuulet 3 piippausta ja näytölle ilmestyy kirjoitus "END".

KAPPALE 3 – PASTANKEITTIMEN KÄYTTÖ

Tämän uunin mukana toimitetulla pasta keittimellä tapahtuva pastan valmistus on analysoitu Bolognan yliopiston alaisena toimivassa Cesenan tutkimuslaitoksessa sekä kemiallisesti että aisteihin perustuvin havainnoin, kuten seuraavassa olevasta todistuksesta ilmenee:

BOLOGNAN YLIOPISTON ALAISEN CESENAN TUTKIMUSLAITOKSEN SEKÄ DE LONGHI S.p.A. YHTIÖN YHTEISTYÖ JOHDANTO

Yhteistyön tarkoituksena oli arvioida perinteisellä tavalla kiehuvaan veteen ja "Mikrouunissa käytettävällä pastankeitinillä ja siihen liittyvällä valmistusmenetelmällä" valmistetun pastan eroja. Käytetyn mikroaaltouunin patentin numero on MI2001A002147, De Longhi S.p.A.

Käytettyjen teknisten välineiden kuvaus

Kokeissa käytettiin De Longhin kotitalouskäyttöön suunnittelemaa mikroaaltouunia (patentin numero osoitettu johdannossa), jonka varusteena oli alkuperäinen pastan ja erityisesti spagetin valmistukseen tarkoitettu kattila.

Yllä mainitulla laitteella valmistettua pastaa verrattiin vakioituissa olosuhteissa pastaan, joka valmistettiin kiehuvaan veteen pastan valmistajien suosittamalla perinteisellä tavalla.

Tutkimuksissa havaittiin, että De Longhi yhtiön kehittämän ja tämän tutkimuksen kohteena olleen laitteen avulla voidaan valmistaa pastaa automaattisella tavalla. Järjestelmässä käytetään verkkojohtovettä (joko kylmää tai esilämmitettyä), jolloin pasta asetetaan yksinkertaisesti uunin mukana tarkoitusta varten toimitettuun kattilaan.

Tutkimusmenetelmät

Analyttisissä menetelmissä keskityttiin pastan laadun tyyppisten ominaisuuksien arviointiin sekä yleisesti että vertaamalla De Longhin kehittämällä laitteella valmistettua pastaa perinteisellä, sekä ravintoloissa että kotitalouksissa yleisesti käytössä olevalla tavalla valmistetun pastan kanssa.

Arviointi suoritettiin laboratorioissa tehtyjen analyttisten kokeiden avulla, mittaus tulosten avulla sekä tehtävään koulutuksen saaneen tuomariston aisteihin perustuvien havaintojen avulla (panel test).

Käytetyt menetelmät valittiin sekä kansallisen että kansainvälisen aiheeseen perustuvan tutkimusaineiston perusteella. Tutkimuksessa käytettiin sekä Italiassa että ulkomailla kaupoista helposti saatavaa tavanomaista pastaa.

Saadut tulokset

Yhteenvedon saatujen tulosten pohjalta todettiin, ettei kahden tutkitun valmistusmenetelmän (perinteisen ja mikroaaltouunissa tapahtuvan valmistuksen) avulla valmistetun pastan välillä ole tilastollisesti eroja mitä tulee veden pastassa aiheuttamiin paino- ja kokomuutoksiin sekä pastan itseensä imevän veden määrään.

Keitinveteen liuenneiden orgaanisten aineiden määrä (erityisesti tärkkelys) sekä niissä tapahtuneet muutokset (hyytelömäisyys) oli huomattavasti pienempi De Longhin kehittämää keittomenetelmää käytettäessä, joka johtuu pääasiassa siitä, että pasta joutuu olemaan kuumassa lämpötilassa (keittoveden kiehuminen) vähemmän aikaa. Tilastollisesti ottaen näiden kahden valmistustavan välillä ei ilmennyt sitä vastoin eroja pastan laadussa mitä tulee pastan kiinteyteen, pinnan tahmeuteen (mitattu sekä kemiallisesti, että mittauslaittein) sekä mittauslaitteilla mitattuun pinnan väriin.

Lopuksi tuomariston (panel test) suorittama aistihavaintoihin pohjautuva testi, jossa tuomaristolle tarjottiin kyseisellä kahdella menetelmällä valmistettua pastaa, osoitti ettei kyseisten valmistustapojen tuloksissa ole huomattavia eroja. Aistihavainnoissa otettiin huomioon pastan yhtenäisyys, pinnan tahmeus, siikeys, kiinteytyminen sekä pastakastikkeen imeytyvyys.

Loppuarvio De Longhin kehittämällä laitteella suoritettua pastan valmistukselle

Yhteenvedon voimme sanoa tutkimuksissa saatujen ja yllä kuvattujen tulosten pohjalta, että automaattisella pastankeitinillä varustetulla De Longhin kehittämällä mikroaaltouunilla (jonka patentin numero on esitely edellä) voidaan valmistaa hyvännäatuista pastaa ja että se soveltuu käytettäväksi kotitalouksissa.

Kunniottaen

Professori Marco Dalla Rosa

Elintarviketekniikan konsulentti

Elintarviketieteet ja tekniikat – Bolognan yliopisto



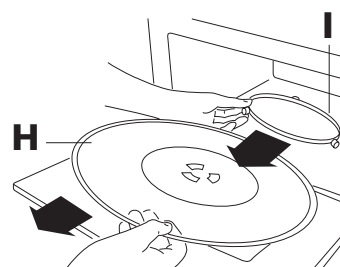
KAPPALE 3 – PASTANKEITTIMEN KÄYTTÖ

3.1 - ESITTELY

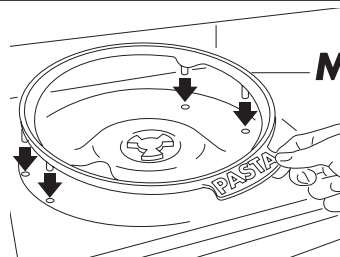
Pastankeitin soveltuu kaiken tyyppisen pastan valmistukseen, sillä se säilyttää pastan ravintoarvot muuttumattomina. Tämä uusi ja uraauurtava keitin vähentää sekä ruoanvalmistukseen kuluvaa aikaa että helpottaa valmistusta; pasta voidaan asettaa kattilaan jo ennen veden kiehumisen alkamista, pastaa ei tarvitse sekoittaa eikä kantha poistaa kiehumisen alkaessa.

3.2 - KÄYTTÖ JA SÄÄTIMIEN ASETUKSET

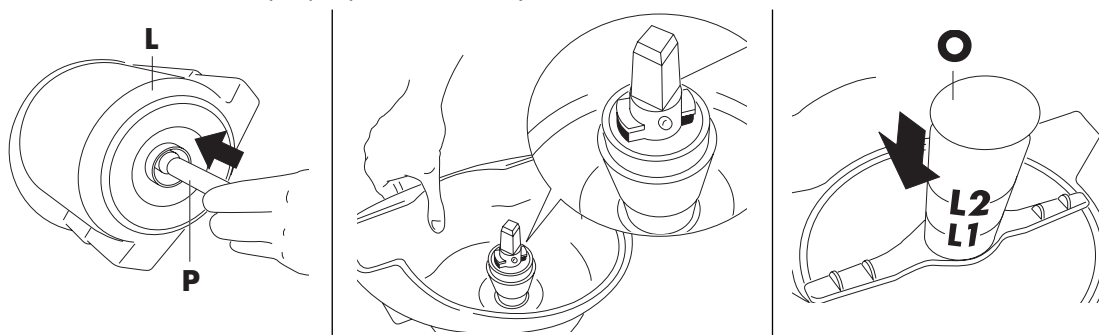
- 1** Poista pyörivä alusta (H) sekä sen kannatin pyörineen (I) uunista.



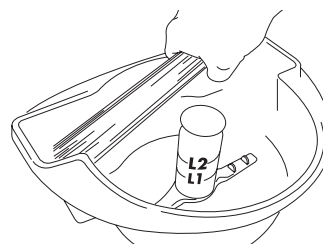
- 2** Sijoita pastankeitimen kannatin (M) kuvassa osoitetulla tavalla asettamalla neljä tappia uunin pohjalla olevaan neljään reikään (kirjoituksen PASTA on jäätävä eteen).



- 3** Aseta akseli (P) kattilan (L) pohjassa olevaan reikään. Lukitse akseli paikoilleen työntämällä sitä ylöspäin ja kääntämällä sitä, kunnes 2 hammasta työntyvät ulos urista (toimenpiteen suorittaminen helpottuu jos tarkkailet kattilan sisäosaa). Työnnä tässä vaiheessa sekoitin (O) keskellä olevaan istukkaan ja varmista, että lavat koskettavat pohjaa ja eivät ole liian ylhäällä.



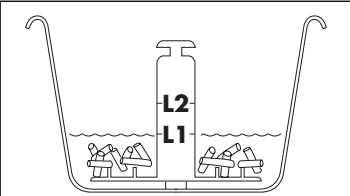
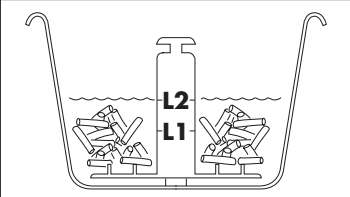
- 4** Kaada pasta kattilan (L) sisälle (maks. 400 g) ja varmista, ettet ylitä sekoittimella (O) olevaa tasoa L2. Aseta kokonaiset spagetit tarkoitusta varten olevaan tilaan kuvassa osoitetulla tavalla. Varmista, etteivät spagetit jää ylös.



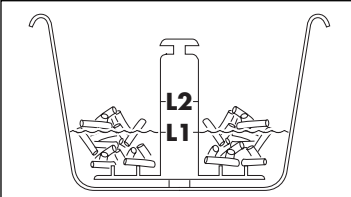
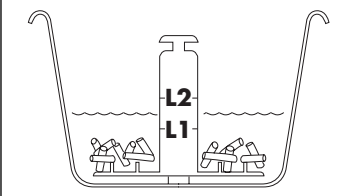
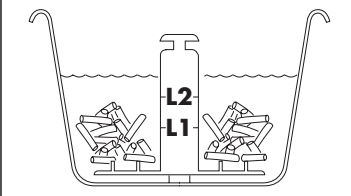
KAPPALE 3 – PASTANKEITTIMEN KÄYTTÖ

- 5** Tasoita pasta ravistamalla kattilaa (L) kevyesti. Kaada vettä (*), kunnes vesi peittää pastan kokonaan **ja veden taso saavuttaa yhden sekoittimen (O) tasoista (L1 tai L2)** alla olevissa kuivissa annettujen ohjeiden mukaisesti:

OIKEIN:

	Pasta on kokonaan veden peitossa tasolle L1 saakka (minimi)
	Pasta on kokonaan veden peitossa tasolle L2 saakka (maksimi)

VÄÄRIN:

	Pasta ei ole kokonaan veden peitossa.
	Veden taso on tasojen L1 ja L2 välillä (sen on oltava L1 tai L2)
	Veden määrä ylittää PASTA toiminnolle määritellyn suurimman sallitun tason (tason L2 yläpuolella)

Muista, että veden tason on oltava AINA joko merkin L1 tai merkin L2 kohdalla, muttei koskaan niiden välillä.

HUOMIO:

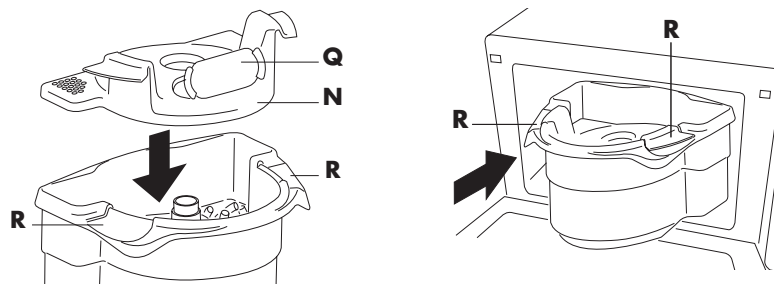
- PASTA ON EHDOTTOMASTI ASETETTAVA KATTILAAN ENNEN VETTÄ.
- VARMISTA, ETTÄ VESI PEITTÄÄ PASTAN KOKONAAN. MUUSSA TAPUKSESSA VEDESTÄ ULOS TYÖNTYVÄ PASTA VOI KIEHUA LIIKAA JA MUUTTUA VÄRILTÄÄN PALANEEN VÄRISEKSI.

Muista, että pastan koko kasvaa huomattavasti valmistuksen aikana. Kaada vettä tasoon L2 saakka, mikäli vesi peittää pastan juuri ja juuri tasolla L1 (esim. pasta on rakenteeltaan erittäin suurta).

(*) Voit käyttää joko huoneen lämpöistä vettä (noin 20°C) tai kuumaa vettä (noin 50°C). Mitä kuumempi vesi, sitä lyhyempi valmistusaika.

KAPPALE 3 – PASTANKEITTIMEN KÄYTTÖ

- 6** Varmista, että luukku (Q) pääsee aukeamaan vapaasti. Aseta kattilakokonaisuus tämän jälkeen uunin sisälle ja varmista, että kahvat (R) osoittavat luukkuun kohden kuvan osoittamalla tavalla. Aseta kattila uuniin jo aiemmin asetetun pastankeitin kannattimen (M) päälle (katso kohta 2). Näytölle ilmestyy kirjoitus PASTA. Sulje luukku.

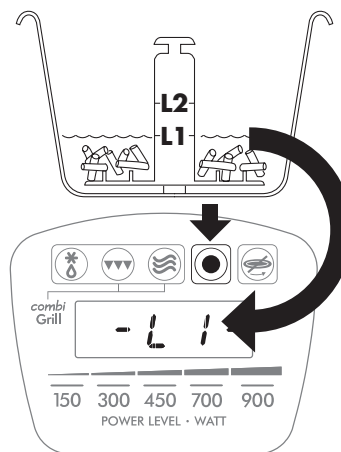


noin 50°C noin 20°C

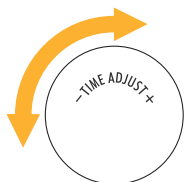


- 7** Valitse veden lämpötilaa vastaava näppäin (punainen, mikäli käyttämäsi vesi on kuumaa noin 50°C tai sininen, mikäli käyttämäsi vesi on huoneen lämpöistä noin 20°C). Aseta kattilaan kaadettun veden määrä (-L1- tai -L2-) painamalla samaa painiketta useita kertoja.

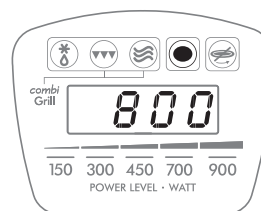
Mikäli painat punaista näppäintä näytölle ilmestyy kuvake, joka osoittaa että kattilaan on kaadettu kuumaa vettä.



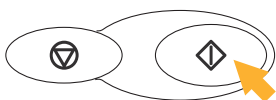
S U O M I



- 8** Valitse käyttämäsi pastan pakkauksessa osoitettu valmistusaika (esim. 8 minuuttia) kääntämällä nuppia **TIME ADJUST** (8).



KAPPALE 3 – PASTANKEITTIMEN KÄYTTÖ



- 9 Paina näppäintä  (13) jolloin ruoan valmistus käynnistyy.



Uuni laskee automaattisesti veden lämmittämiseen ja valmistukseen tarvittavan KOKONAISAJAN.

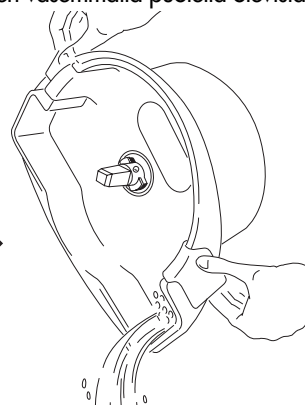
Tämä kesto-aika ilmestyy välittömästi näytölle.

Minuuttia ennen keittoaajan loppumista kuulet merkkiäänen, joka osoittaa että aika on kulumassa umpeen. Ota kattila tällöin uunista ja maista pastaa (luukun Q kautta). Varo kuumaa höyryä.

Jos pasta on jo valmista, paina näppäintä  (7) jolloin jäljellä oleva aika peruuntuu. Jos pasta on vielä liian kovaa, anna valmistusajan jatkua vielä jäljellä olevan minuutin verran painamalla näppäintä  (13).

Minuutin jälkeen kuulet jälleen 3 merkkiääntä ja näytölle ilmestyy viesti " End ". Voit poistaa kattilan tämän jälkeen uunista ja kaataa veden pois tai tarvittaessa voit tarkistaa pastan kovuuden uudelleen:

Jos pasta on valmista, paina näppäintä  (7). Kaada vesi pois puristamalla kahvoja (R-S) voimakkaasti ja kallista kattilaa eteenpäin vasemmalle siten, että vesi pääsee valumaan ulos kannen vasemmalla puolella olevista rei'istä (katso vieressä olevaa kuvaa). Poista kansi nostamalla sitä kahvoista (S) (varo kuumaa höyryä), poista sekoitin, kaada pasta tarjoiluastiaan ja lisää pastakastike.



Voit pidentää keittoaikaa jos pasta ei ole vielä mielestäsi valmista. Sijoita kattila takaisin paikoilleen, sulje luukku (näytöllä alkavat vilkkumaan " 0 00 "), aseta muutama minuutti kääntämällä nuppia TIME ADJUST (8) ja paina näppäintä  (13).

3.3 - TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

Muista aina seuraavat seikat pastankeitintä käyttäessäsi:

- Ole varovainen, kuin otat kattilan uunista ja kaadat kattilassa olevan kuumaa vettä pois. Muovi voi vaikuttaa kylmältä, mutta höyry voi aiheuttaa palovammoja.
- Älä aseta kattilaa lämmönlähteiden tai toimivan uunin päälle.
- Älä keitä pastaa heti sen jälkeen, kun olet käyttänyt uunia yhdistelmä- tai grillitoiminnalla. Uunin lämpötila voi olla vielä liian korkea, jolloin kattila voi vahingoittua.
- Varmista, että kannen luukku (Q) pääsee aina aukeamaan vaivatta ja pidä se puhtaana.
- Käytä pastankeitintä pastan valmistukseen käyttöoppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. Älä käytä sitä muihin tarkoituksiin.
- Älä käytä pastankeitintä koskaan tyhjiään ilman vettä ja pastaa.
- Et voi enää asettaa muita toimintoja sen jälkeen, kun olet asettanut pastankeitimen uunin sisään.

Suorita pastankeitimen puhdistus sivulla 30 olevassa kappaleessa 5.1 annettujen ohjeiden mukaisesti.

KAPPALE 4 – UUNIN KÄYTTÖ: SUOSITUKSET JA VALMISTUSAIKOJEN TAULUKOT

4.1 SAULATUS

- Muovikelmuissa, muovipusseissa tai pakkauksissaan olevat pakasteet voidaan laittaa suoraan uuniin, kunhan niissä ei ole metallisia osia (esim. puristimia tai nittejä).
- Tiettyjä ruokia, 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.
- Suosittelemme, 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	JÄLKIKYPSYMI SAIKA
LIHA				
• Paahtopaisti (sika, nauta, vasikka jne.)	1 kg	19 - 21		20
• Pihvit, kotletit, lihaviipaleet	200 gr	4 - 6	Käännä ympäri sulatuksen keskivaiheessa.	5
• Muhennos, gulassi	500 gr	10 - 12		10
• Jauheliha	250 gr	5 - 7		15
	500 gr	10 - 12	Katso huomiota *	15
• Hampurilainen	200 gr	5 - 7		10
• Makkara	300 gr	6 - 8		10
SIIPIKARJA				
• Anka, kalkkuna	1,5 kg	25 - 27	Käännä siipikarjan liha ympäri sulatuksen keskivaiheessa.	20
• Kokonainen kana	1,5 kg	25 - 27	Pese kuuman veden alla jälkikypsymisaajan kuluttua	20
• Kana paloina	700 gr	13 - 15	umpeen jos jäätä on jäljellä.	10
• Kanan rintapalat	300 gr	8 - 10		10
VIHANNEKSET			Pakastevihanneksia ei tarvitse sulattaa ennen valmistuksen aloittamista.	
KALA				
• Kalafileet	300 gr	7 - 9	Käännä kala ympäri sulatuksen keskivaiheessa.	7
• Leikatut kalat	400 gr	8 - 10		7
• Kokonainen kala	500 gr	10 - 12		7
• Ravut	400 gr	8 - 10		7
MAITOTUOTTEET				
• Voi	250 gr	4 - 6	Poista alumiinipaperi tai metalliset osat.	10
			Älä sulata juustoa kokonaan.	
• Juusto	250 gr	5 - 7	Muista huomioida jälkikypsymisaika. Poista kerma pakkauksestaan ja sijoita se vadille.	15
• Kerma	200 ml	7 - 9		5
LEIPÄ				
• 2 keskikok. sämpylää	150 gr	1 - 2	Aseta leipä suoraan pyörivälle alustalle.	3
• 4 keskikok. sämpylää	300 gr	2 - 4		3
• Viipaloitu leipä	250 gr	2 - 4		3
• Viipaloitu kokojuväleipä	250 gr	2 - 4		3
HEDELMÄT				
• Mansikat, luumut, kirsikat, herukat, aprikoosit	500 gr	8 - 10	Sekoita 2 - 3 kertaa	10
• Vadelmat	300 gr	5 - 7	Sekoita 2 - 3 kertaa	10
• Mustikat	250 gr	3 - 5	Sekoita 2 - 3 kertaa	6

* Nämä arvot ovat parhaat mahdolliset jauhelihan sulatuskokeen suorittamiseksi säännöksen 60705, kap.13.3 mukaisesti. (katso sivua 2).
Käännä ruoka ympäri asetetun ajan keskivaiheilla. Aseta ruoka suoraan pyörivän alustan päälle.
Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen 60705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.

KAPPALE 4 – UUNIN KÄYTTÖ: SUOSITUKSET JA VALMISTUSAIKOJEN TAULUKOT

4.2 RUOAN LÄMMITYS

Ruoan lämmittäminen on mikroaaltouunin tehokkain ja käytännöllisin toiminto. Perinteisestä ruoanlaitosta poiketen mikroaaltouunin käyttö säästää erittäin paljon aikaa ja vähentää sähkönkulutusta. Suosittelemme, 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 puolivalmiste- tai pakasteruokien lämmityksen yhteydessä:
 - poista ruoka metalliastioista;
 - peitä se muovikelmulla (varmistaa, että se sopii käytettäväksi mikroaaltouunissa) tai vahapaperilla. Näin ruoka säilyttää luonnollisen makunsa ja uuni pysyy puhtaana. Voit peittää ruoan myös ylösalaisin käännetyllä lautasella;
 - sekoita tai käännä ruokaa usein mahdollisuuksien mukaan, jotta lämmitys tapahtuu mahdollisimman nopeasti ja tasaisesti;
 - suodata 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 "AUTOMAATTITOIMINNOT" toiminnon muistiin tallennettuja reseptejä käyttämällä (katso taulukkoa sivulla 108).

LÄMMITYSAIKOJEN TAULUKKO

TYYPPI	MÄÄRÄ	TOIMINTO	TEHOTASO	KESTOAIKA minuutteina	EHDOTUKSIA/NEUVOJA
RUOKIEN PEHMENNYK					
• Suklaa/kuorrute • Voi	100 gr 50-70 gr	 "	450 900	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Aseta lautaselle. Sekoita kuorrutetta yhden kerran. Lisää 1 minuutti vain sulattamisen yhteydessä.
JÄÄKAAPIKYLMÄT RUOAT (5/8°C) LÄMMITYS 20/30°C: EEN					
• Jogurtti • Maitopullo	125 gr 240 gr	" "	900 "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	Poista metallinen suoja. Lämmitä tuttipullo ilman tuffiosaa ja sekoita heti lämmittämisen jälkeen, jotta lämpötila jakautuu mahdollisimman tasaisesti. Tarkista pullon sisällön lämpötila ennen kuin annat sen lapselle. Mikäli maito on huoneen lämpöistä, vähennä osoitettua aikaa jonkin verran. Mikäli käytät jauheista maitoa, sekoita erittäin hyvin sillä ylimääräinen jauhe voi syttyä tuleen. Käytä ainoastaan sterilisoitua maitoa.
JÄÄKAAPIKYLMÄT PUOLIVALMISTERUOAT (ALKULÄMPÖTILA 5/8°C) LÄMMITYS 70° C: EEN					
• Lasagne tai täytetty pasta- pakkaus	400 gr	"	900	3 - 5	Näillä tarkoitetaan kaiken tyyppisiä kaupoista saatavia puolivalmisteruokapakkauksia, jotka lämmitetään 70°C:een. Poista ruoka mahdollisista metallipakkauksista ja aseta se suoraan tarjoilulautaselle. Peitä ruoka, jolloin saat parhaan mahdollisen lopputuloksen.
• Liha- pakkaus jossa riisiä ja/ tai vihanneksia	400 gr	"	"	3 - 5	
• Kala ja/ tai vihannes- pakkaus	300 gr	"	"	2 - 4	Näillä tarkoitetaan kaiken tyyppisiä valmisruoka-annoksia, jotka on lämmitettävä 70°C:een. Aseta ruoka suoraan tarjoilulautaselle ja peitä se aina joko muovikelmulla tai ylösalaisin käännetyllä lautasella.
• Liha ja/ tai vihannes- annos	400 gr	"	"	4 - 6	
• Pasta, täytetty pasta tai lasagne- annos	400 gr	"	"	4 - 6	
• Kala ja/ tai riisi- annos	300 gr	"	"	3 - 5	
LÄMMITETTÄVÄT/ KYPSENNETTÄVÄT PAKASTERUOAT (ALKULÄMPÖTILA -18°/-20°C) LÄMMITYS 70° C: EEN					
• Lasagne tai täytetty pasta- pakkaus	400 gr	"	900	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	
• Puolivalmistettu kala ja/ tai vihannes- pakkaus	300 gr	"	"	2 - 4	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.
• Kala ja/ tai vihannes- pakkaus	300 gr	"	"	6 - 8	
• Liha ja/ tai vihannes- annos	400 gr	"	"	5 - 7	
• Pasta, täytetty pasta tai lasagne- annos	400 gr	"	"	6 - 8	
• Kala ja/ tai riisi- annos	300 gr	"	"	3 - 5	
JÄÄKAAPIKYLMÄT JUOMAT (5/8°C) LÄMMITYS NOIN 70°C: EEN					
• 1 lasi vettä	180 cc	"	900	1'30" - 2'	Sekoita kaikkia juomia lämmittämisen jälkeen, jotta lämpötila jakautuu tasaisesti. Peitä lihalieppi ylösalaisin käännetyllä 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	
HUONEENLÄMPÖISET JUOMAT 20°/30°C: STA NOIN 70°C: EEN					
• 1 lasi vettä	180 cc	"	900	1'.15" - 1'.45"	Sekoita kaikkia juomia lämmittämisen jälkeen, jotta lämpötila jakautuu tasaisesti. Peitä lihalieppi ylösalaisin käännetyllä 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	

KAPPALE 4 – UUNIN KÄYTTÖ: SUOSITUKSET JA VALMISTUSAIKOJEN TAULUKOT

4.3- 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 kaasu- tai sähköhellalla valmistettaessa. Etuna on kuitenkin, ettei riisiä tarvitse sekoittaa koko ajan mikroaaltouunia käytettäessä (riittää, että sekoitat 2 – 3 kertaa).

TYYPPI	MÄÄRÄ	TOIMINTO	TEHOTASO	KESTOAIKA minuutteina	EHDOTUKSIA/NEUVOJA
• Lasagne	1100 gr	 + 	900 900	8 8	Ajat soveltuvat keittämättömälle pastalle. Käytä MICROGRILL yhdistettyä toimintaa ainoastaan 8 min. ajan, mikäli pasta on esikeitetty.
• Roomalaiset perunapallot	600 gr		900	12	Älä aseta liian suurta määrää päällekkäin.
• Unipasta	1500 gr		900	8	Keitä pastaa jonkin verran ennen uuniin asettamista.
• Risotto	300 gr. riisiä		900	12-15	Aseta kaikki ainekset yhdessä mikrouuniin sopivaan astiaan ja peitä ne muovikelmulla (300 g riisinnosta varten tarvitaan 750 g lihalientä silloin, kun mikroaaltouuni toimii maksimiteholla noin 12 –15 minuutin ajan).
• Pasta					Katso sivulla 98 olevaa kappaletta 3.
• Tortellini					Katso sivulla 98 olevaa kappaletta 3.

4.4 - 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	KESTOAIKA minuutteina	EHDOTUKSIA/NEUVOJA
• Paistit (sika, nauta)	1000 gr		300	40-45	Jätä jonkin verran rasvaa ympärille, ettei se pääse kuivumaan. Älä käytä liikaa höysteitä. Käännä 30-35 min. jälkeen.
• Lihapullat	800 gr		450	25	Levitä 500 g jauhetulle naudanlihalle kananmunaa, kinkkua, korppujauhoja jne. Lisää jonkin verran öljyä ja valkoviiniä. Käännä valmistuksen puolivälissä.
• Lihapullat	900 gr		700	20	Katso huomiota *
• Kokonainen kana	1200 gr		700	45	Pistele lihaan reikää, jotta rasva pääsee valumaan ulos. Katso huomiota **. Käännä valmistuksen puolivälissä.
• Kanan palat	700 gr		700	30	Sekoita 1 kerran valmistuksen aikana.
• Vartaat	600 gr		450	20	Käännä valmistuksen puolivälissä.
• Gulassi	1500 gr		900	30-35	Valmista ilman kanttia ja sekoita 2-3 kertaa.
• Kanan rinta	500 gr		700	10-15	Käännä valmistuksen puolivälissä.
• Vasikan tai sian kyljys	3 pezzi		-	16-18	Käytä korkeaa ritilää. Esilämmitä uunia 3 min ajan. Käännä valmistuksen puolivälissä, sillä grillivastus lämmittää ainoastaan uunin yläosan.
• Makkarat	3 pezzi		-	10-12	Käytä korkeaa ritilää. Esilämmitä uunia 3 min ajan. Käännä valmistuksen puolivälissä, sillä grillivastus lämmittää ainoastaan uunin yläosan.
• Hampurilainen	3 pezzi		-	10-12	Käytä korkeaa ritilää. Esilämmitä uunia 3 min ajan. Käännä valmistuksen puolivälissä, sillä grillivastus lämmittää ainoastaan uunin yläosan.

* Nämä arvot ovat parhaat mahdolliset jauhelihan kypsennyskokeen suorittamiseksi säännöksen 60705, kap.12.3.3 mukaisesti. Peitä astia mikroaaltouuniin soveltuvalla muovikelmulla. Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen 60705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.

** Nämä arvot ovat parhaat mahdolliset kypsennyskokeen suorittamiseksi säännöksen 60705, kap.12.3.6 mukaisesti. Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen 60705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.

KAPPALE 4 – UUNIN KÄYTTÖ: SUOSITUKSET JA VALMISTUSAIKOJEN TAULUKOT

4.5 - LISUKKEIDEN JA VIHANNESTEN KYPSEYTYKSEN

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 vihanneismäärää kohden (kuitumaiset vihannekset tarvitsevat enemmän vettä).

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

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

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

TYYPPI	MÄÄRÄ	TOIMINTO	TEHOTASO	KESTOAIKA minuutteina	EHDOTUKSIA/NEUVOJA
• Parsa	500 gr		900	8-9	Leikkaa 2 cm kokoisiksi palasiksi
• Artisokka	300 gr		900	10-11	Käytä mielellään artisokan kantaa
• Vihreät pavut	500 gr		900	10-11	Leikkaa palasiksi
• Parsakaali	500 gr		900	6-7	Jaa yksittäisiin "kukkiin"
• Ruusukaali	500 gr		900	6-7	Jätä kokonaisiksi
• Valkokaali	500 gr		900	6-7	Jätä kokonaisiksi
• Punakaali	500 gr		900	6-7	Jätä kokonaisiksi
• Porkkanat	500 gr		900	8-9	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi
• Kukkakaali	500 gr		900	10-11	Jaa tertuiksi
• Valkokastikkeessa oleva kukkakaali	1000 gr	 	900	12-14	Ajat ovat roa'alle kukkakaalille. Esikypsennetylle riittää 12 min. yhdistelmämuunissa grillitoiminnalla.
• Selleri	500 gr		900	6-7	Jaa paloiksi
• Munakoiso	800 gr		900	5-6	Leikkaa kuutioiksi
• Grillatut munakoisot	4 viipaletta		-	9-11	Käytä korkeaa riilää. Esilämmitä 3 min. ajan. Käännä valmistuksen puolivälissä
• Parmesaanijuustolla päällystetty munakoiso	1300 gr	 	900	9-11	Munakoisot voidaan ensin paistaa tai grillata.
• Purjosipuli	500 gr		900	5-6	Jätä kokonaisiksi
• Herkkusienet	500 gr		900	5-6	Jätä kokonaiseksi. Vettä ei tarvita
• Sipulit	250 gr		900	4-5	Käytä kokonaisia ja samankokoisia paloja. Vettä ei tarvita
• Pinaatit	300 gr		900	5-6	Peitä pesun jälkeen ja anna veden valua pois
• Herneet	500 gr		900	9-10	
• Fenkoli	500 gr		900	11-12	Leikkaa neljään osaan
• Kuorrutetut tomaatit	800 gr	 	300	12-14	Mielellään samankokoisia
• Paprikat	500 gr		900	8-9	Leikkaa paloiksi
• Grillatut paprikat	4 neljänestä		-	9-11	Käytä korkeaa riilää. Esilämmitä 3 min. ajan. Käännä valmistuksen puolivälissä
• Täytetyt paprikat	1400 gr	 	900	15-17	Suosittellemme matalia ja leveitä
• Perunat	500 gr		900	7-8	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi
• Paistinperunat (tuoreet)	500 gr	 	300	25-30	Sekoita 1-2 kertaa
• Paistinperunat (pakastetut)	600 gr	 	300	30	Sekoita 1-2 kertaa
• Perunapaistos	1100 gr (kokonaisuus)	 	700	20	Katso huomiota *
• Kesäkurpitsat	500 gr		900	6-7	Jätä kokonaisiksi

*Nämä arvot ovat parhaat mahdolliset kypsennyksikokeen suorittamiseksi säännöksen 60705, kap.12.3.4 mukaisesti. Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen 60705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.

KAPPALE 4 – UUNIN KÄYTTÖ: SUOSITUKSET JA VALMISTUSAIKOJEN TAULUKOT

4.6 - 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 viiltää kalan pintaan viiltoja, mikäli valmistat sen kokonaisena. Aseta kalafileet tasaisesti astiaan. Emme suosittele kananmunalla päällystetyn kalan valmistamista.

TYYPPI	MÄÄRÄ	TOIMINTO	TEHOTASO	KESTOAIKA minuutteina	EHDOTUKSIA/NEUVOJA
• Fileet	300 gr		700	5-7	Peitä läpinäkyvällä kelmulla
• Palat	300 gr		700	7-9	Peitä läpinäkyvällä kelmulla
• Kokonainen	500 gr		700	8-10	Peitä läpinäkyvällä kelmulla
• Kokonainen	250 gr		700	5-7	Peitä läpinäkyvällä kelmulla
• Leikattu	400 gr		700	7-9	Peitä läpinäkyvällä kelmulla
• Ravut	500 gr		700	7-9	Peitä läpinäkyvällä kelmulla
• Uunikala	600 gr	 	150	30	Lisää öljyä, valkosipulin kynsi tai pisara valkoviiniä tai vettä. Älä peitä

4.7 - LEIVONNAISTEN JA KAKKIJEN LEIPOMINEN

Leivonnaiset kohoavat (pienellä teholla) huomattavasti enemmän kuin perinteistä uunia käytettäessä. Leivonnaisten pintaan ei muodostu kuorta ja tämän vuoksi suosittelemmekin pinnan peittämistä kuorrutuksella (esim. suklaalla). Peitä leivonnaiset valmistuksen jälkeen, sillä ne kuivuvat nopeammin kuin perinteisessä uunissa valmistetut leivokset. Pistelee hedelmiin reikiä, jos valmista ne kokonaisina ja peitä ne. Muista jälkikypsytysaika (3-5 min.).

TYYPPI	MÄÄRÄ	TOIMINTO	TEHOTASO	KESTOAIKA minuutteina	EHDOTUKSIA/NEUVOJA
Pähkinäkakku	700 gr		450	13-15	Voit lisätä minkä tahansa tyyppistä vaniljakastiketta
Wienin kakku	850 gr		450	17-19	Täytä hillolla
Ananaskakku	800 gr		450	15-17	Voit levittää ananasviipaleet kakkuvuon pohjalle tai leikkaa ne palasiksi ja sekoita ne taikinaan
Omenakakku	1000 gr		450	17-19	Aseta omenat koristeiksi pinnalle. Herkullista vaniljakastikkeella kuorrutettuna.
Kahvikakku	750 gr		450	13-15	Aseta omenat koristeiksi pinnalle. Herkullista vaniljakastikkeella kuorrutettuna.
Munatoti	300 gr		700	2-4	Sekoita vispilällä joka 30 sek. välein.
Keitetyt päärynät	300 gr		900	4-6	Leikkaa päärynä neljään osaan
Keitetyt omenat	300 gr		900	5-7	Leikkaa omenat viipaleiksi
Egg custard (Munavanukas)	750 gr		900	16	Nämä arvot ovat parhaat mahdolliset kypsennyskokeen suorittamiseksi säännöksen 60705, kap.12.3.1 mukaisesti. Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen 60705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.
Sponge cake (Sokerikakku)	475 gr		900	7	Nämä arvot ovat parhaat mahdolliset kypsennyskokeen suorittamiseksi säännöksen 60705, kap.12.3.2 mukaisesti. Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen 60705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.

KAPPALE 4 – UUNIN KÄYTTÖ: SUOSITUKSET JA VALMISTUSAIKOJEN TAULUKOT

4.8 - LÄMMITYS/KYPSENNYS "AUTOMATIC FUNTION" NÄPPÄIMIÄ KÄYTTÄMÄLLÄ

AUTOMAATTITOIMINNON näppäimet edustavat viittä eri ohjelmaa, joissa valmistusaika, tehotaso ja uunin lämpötila on "tallennettu muistiin". Näiden ohjelmien avulla voidaan saavuttaa erinomaisia tuloksia alla olevassa taulukossa mainittuja ruokalajeja valmistettaessa.

NÄPPÄIN	MITÄ VOIT VALMISTAA	OHJEITA
(4) JUOMAT		
- Paina 1 kerran - Paina 2 kertaa - Paina 3 kertaa - Paina 4 kertaa	1 pienen kahvikupillisen (50 cc) lämmittäminen huonelämpötilasta 1 suuren kahvikupillisen (125 cc) lämmittäminen huonelämpötilasta. 1 jääkaappilämpöisen suuren kupin (200 cc) lämmittäminen. 1 jääkaappilämpöisen lihaliemilautasen (300 cc) lämmittäminen.	Sekoita neste hyvin lämmittämisen jälkeen, jotta lämpötila jakautuu tasaisesti.
(11) READY MEALS (VALMISRUOAT) ruoat, jotka ovat valmiita jääkaappilämpötilasta (5-8°C)		
<i>Huomio:</i> Muista, että näiden ruokien lämmittämisen jälkeen astiat voivat olla erittäin kuumia. Käytä patalappuja tai uunirukkasia.		
- Paina 1 kerran - Paina 2 kertaa	1 annoksen lämmittäminen (250-350 g) 2 annoksen lämmittäminen (450-550 g)	Soveltuu valmisruoka-annosten lämmittämiseen, jotka ovat olleet jääkaapissa tarjoiluastiassaan (sama, josta ruoka tarjoillaan). Älä peitä ruokaa. Pakattuja puolivalmistettuja ruokalajeja valmistaessasi poista ruoka alumiiniseasta astiasta/pakkauksestaan ja sijoita se tarjoiluastialle.
(5) PIZZA Pizza ja muut puolivalmiit pakasteet		
<i>Huomio:</i> Muista, että näiden ruokien lämmittämisen jälkeen astiat voivat olla erittäin kuumia. Käytä patalappuja tai uunirukkasia.		
- Paina 1 kerran - Paina 2 kertaa - Paina 3 kertaa	1 pakastetun pizzan lämmittäminen (250-500 g) 1 annoksen lämmittäminen (250-350 g) 2 annoksen lämmittäminen (450-550 g)	Aseta pizza suoraan pyörivälle lautaselle. 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.

KAPPALE 4 – UUNIN KÄYTTÖ: SUOSITUKSET JA VALMISTUSAIKOJEN TAULUKOT

4.9 - RUOAN VALMISTAMINEN SAMANAIKAISESTI KAHDESSA KERROKSESSA

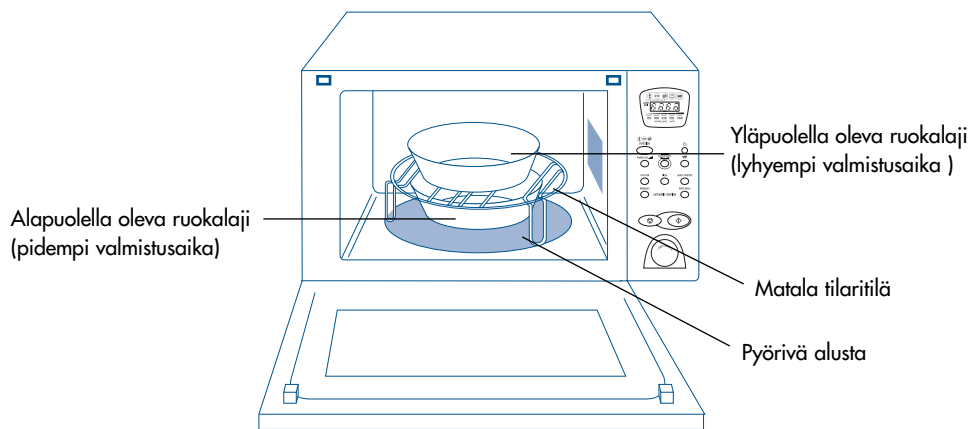
Kun käytät tilaritilää (F) "vain mikroaaltouuni"- toiminnolla, voit sulattaa, lämmittää ja valmistaa myös toisistaan poikkeavia ruokia samanaikaisesti kahdessa kerroksessa. Erityisen mikroaaltojen kaksoisäteilyjärjestelmän avulla energia saadaan jaettua parhaalla mahdollisella tavalla.

Noudata seuraavassa annettuja yksinkertaisia yleisohjeita, kun haluat valmistaa kaksi annosta samanaikaisesti:

- 1) Samanaikaisesti valmistettavien elintarvikkeiden kypsennysaika poikkeaa yksittäisille annoksille annetuista ajoista. Tarkista ajat tämän vuoksi aina sivulla 110 olevasta viitetaulukosta.

<i>Samanaikaisen kypsennyksen kestoajat</i>	
Perunat (yläpuolella)	16 min
Gulassi (alapuolella)	40 min
<i>Yksittäisen kypsennyksen kestoajat</i>	
Perunat	7 - 8 min
Gulassi	30 - 35 min

- 2) Aseta lyhyemmän valmistusajan tarvitseva ruokalaji AINA MATALAN TILARITILÄN päälle. Näin saat otettua sen päällä olevan ruoan helpommin ulos. Poista grilli ja suorita alla olevan ruoan valmistus loppuun.



- 3) Noudata taulukoissa annettuja ohjeita ja määryksiä. Muista tarkistaa aina, että lämmitettävät ruoat ovat riittävän kuumia ennen niiden poistamista uunista. Poista myös tilaritilä samalla kun poistat ruoan uunista valmistuksen jälkeen.

KAPPALE 4 – UUNIN KÄYTTÖ: SUOSITUKSET JA VALMISTUSAIKOJEN TAULUKOT

KAHDESSA KERROKSESSA TAPAHTUVAN RUOANVALMISTUKSEN VIITETAULUKKO

Sulatusajat

Tyyppi	Astian paikka	Määrä g	Tehotaso	Minuutit	Huomaa
• Jauheliha	yläpuolella	500	☉	20	Käännä liha ympäri 10 min. jälkeen. Jätä lepäämään 15 minuutin ajaksi valmistuksen jälkeen.
• Jauheliha	alapuolella	500	☉	20	Irrota lihanpalat toisistaan sulatuksen aikana. Jätä lepäämään 15 minuutin ajaksi valmistuksen jälkeen.
• Broilerin palat	yläpuolella	500	☉	24	Jätä lepäämään 5-10 minuutin ajaksi valmistuksen jälkeen.
• Muhennos	alapuolella	500	☉	24	Jätä lepäämään 5-10 minuutin ajaksi valmistuksen jälkeen.
• Kukkakaali	yläpuolella	450	☉	22	Jätä lepäämään 5-10 minuutin ajaksi valmistuksen jälkeen.
• Kokonainen kala	alapuolella	500	☉	22	

Lämmitysajat

Tyyppi	Astian paikka	Määrä g	Tehotaso	Minuutit	Huomaa
• Liha-annos	yläpuolella	150	900	6	Peitä ruoka muovikelmulla.
• Vihannes- annos	alapuolella	250	900	6	Peitä ruoka muovikelmulla.
• Lasagne- annos	yläpuolella	500	900	9	Peitä ruoka muovikelmulla.
• Lasagne- annos	alapuolella	500	900	9	Peitä ruoka muovikelmulla.
• Liha-annos	yläpuolella	150	900	6	Peitä ruoka muovikelmulla.
• Lasagne- annos	alapuolella	500	900	8	Peitä ruoka muovikelmulla.

Valmistusajat

Tyyppi	Astian paikka	Määrä g	Tehotaso	Minuutit	Huomaa
• Perunat	yläpuolella	500	900	16	Leikkaa samansuuruisiin osiin ja peitä muovikelmulla.
• Perunat	alapuolella	500	900	16	Leikkaa samansuuruisiin osiin ja peitä muovikelmulla.
• Porkkanat	yläpuolella	500	900	18	Leikkaa samansuuruisiin osiin ja peitä muovikelmulla.
• Porkkanat	alapuolella	500	900	18	Leikkaa samansuuruisiin osiin ja peitä muovikelmulla.
• Kesäkurpitsat	yläpuolella	475	900	14	Jätä kokonaiseksi ja peitä muovikelmulla. Poista riitä 14 minuutin jälkeen.
• Kalafileet	alapuolella	400	900	16	Peitä muovikelmulla.
• Kesäkurpitsat	yläpuolella	475	900	13	Jätä kokonaiseksi ja peitä muovikelmulla. Poista riitä 13 minuutin jälkeen.
• Kokonainen kala	alapuolella	200	900	14	Peitä muovikelmulla.
• Kokonainen kala	yläpuolella	200	900	14	Peitä muovikelmulla.
• Kokonainen kala	alapuolella	200	900	14	Peitä muovikelmulla.
• Perunat	yläpuolella	500	900	16	Leikkaa samansuuruisiin osiin ja peitä muovikelmulla.
• Gulassi	alapuolella	1500	900	40	Poista grilli 16 minuutin jälkeen. Sekoita 2-3 kertaa.
• Valkokaali	yläpuolella	500	900	14	Jätä kokonaiseksi ja peitä muovikelmulla. Poista riitä 14 minuutin jälkeen.
• Riisi	alapuolella	300	900	20	Peitä muovikelmulla ja sekoita 2 kertaa.
• Ruusukaali	yläpuolella	500	900	14	Peitä muovikelmulla. Poista riitä 14 minuutin jälkeen.
• Herneet	alapuolella	500	900	18	Peitä muovikelmulla.

KAPPALE 5 - HUOLTO JA PUHDISTUS

5.1 PUHDISTUS

Irrota pistotulppa aina pistorasiasta ennen minkään huolto- tai puhdistustoimenpiteen suorittamista. Odota, että uuni on jäähtynyt.

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 rasvaroiskeita.

Älä koskaan käytä uunin ulko-osien puhdistukseen hankaavia pesuaineita, metalliesineitä tai hankaustyynyjä. Varmista tämän lisäksi, ettei vettä tai pesuainetta pääse valumaan ilman tai höyryn poistoaukoihin, 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 mikroaaltouunin 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.

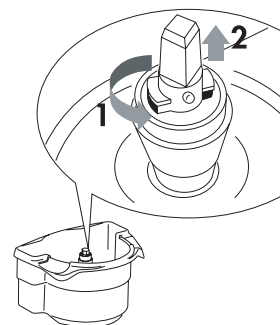
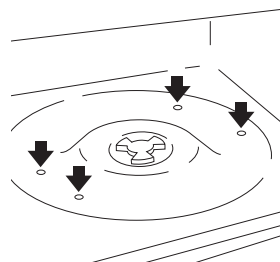
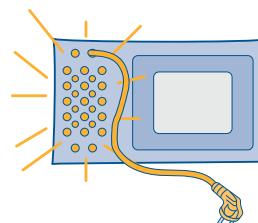
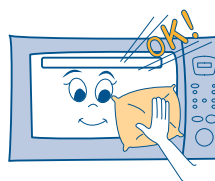
Pyörivän alustan moottori on nestesuojattu. Älä tästä huolimatta päästä vettä valumaan pyörivän alustan akselin (D) alle mikroaaltouunin pohjan puhdistuksen yhteydessä. Varmista myös, ettei vettä valu uunin pohjalla olevista urista (katso kuva).

Pastankeittimen puhdistus.

Voit pestä kattilan (L), kannen (N) sekä sekoittimen (O) astianpesukoneessa. Suosittelemme kuitenkin, että poistat keskiakselin (P) kattilasta pesun ajaksi. Keskiakseli (P) on kiinnitetty kattilaan (L). Voit kuitenkin poistaa sen puhdistusta varten kääntämällä sitä siten, että sen siivekkeet osuvat urien kohdalle, jolloin voit irrottaa sen vetämällä sitä kevyesti alaspäin.

Varmista, että kannen (N) luukku (Q) kääntyy/aukeaa vapaasti ja että se on puhdas. Pidä myös veden kaatoreiät puhtaina.

Varmista, että lisätarvikkeet ovat kuivia ennen seuraavan ruoan valmistuksen aloittamista.



KAPPALE 5 - HUOLTO JA PUHDISTUS

5.2 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	- Uunin ovi ei ole oikein kiinni - Pistotulppa ei ole kunnollisesti kiinni pistorasiassa - Pistorasiassa ei ole virtaa (tarkista huoneiston sulake)
Tukitasolla, uunin sisällä ja oven ympärillä on höyryä	Kun ruoka sisältää vettä on täysin normaalia, että uunin sisälle syntyvä höyry poistuu ja kertyy uuniin sisälle, keittotasolle tai oven ympärille.
Uunin sisälle syntyy kipinöitä	- Käynnistä uuni ainoastaan silloin, kun sen sisällä on ruokaa mikroaalto- ja yhdistelmätoimintoa käyttäessäsi. - Älä käytä metalliastioita tai metallisia osia sisältäviä pusseja tai pakkauksia tämän tyyppisiä toimintoja käyttäessäsi.
Ruoka ei lämpene tai kypsyy riittävästi	- Valitse oikea ruoanvalmistustapa tai lisää valmistusaikaa - Ruokaa ei ole sulatettu kokonaan ennen kypsennyksen aloittamista.
Ruoka palaa	Valitse oikea toiminto tai vähennä valmistusaikaa
Ruoka ei kypsyy tasaisesti	- Sekoita ruokaa kypsennyksen aikana. Muista, että ruoka kypsyy paremmin silloin, kun se on leikattu samankokoisiksi paloiksi. - Pyörivä alusta on lukkiutunut
PASTA- toimintoa ei voida asettaa, näytölle ei ilmesty kirjoitusta PASTA.	- Varmista, että pastan kannatin (M) on asetettu oikein uunin pohjalle ja että sen tapit ovat vastaavien reikien kohdalla. - Varmista, että kattila on asetettu oikein pastan kannattimen (M) päälle.
Pasta on palaneen väristä valmistuksen jälkeen.	Varmista ennen valmistuksen aloittamista, että vesi peittää pastan kokonaan.

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