

HB84K.52S

[fi] Käyttöohje2



9000590554

SIEMENS

Turvaohjeet	2
Ennen asennusta	2
Turvallisuusohjeita	2
Mikroaaltoja koskevia ohjeita	3
Vahinkojen syyt	4
Uusi laitteesi	4
Ohjauspaneeli	4
Valitsimet ja näyttö	4
Lämpötilanvalitsin	5
Toimintovalitsin	5
Uunitila	5
Varusteet	5
Ennen ensimmäistä käyttöä	6
Kellonajan asetus	6
Uunin kuumentaminen	6
Varusteiden puhdistus	6
Luukun lukitsin	6
Uunin säätäminen	6
Uunitoiminto ja lämpötila	6
Mikroaaltouuni	7
Ohjeita astioista	7
Mikroaaltotehot	7
Mikroaaltokäytön säätäminen	7
Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö	7
Mikrokombi-yhdistelmäkäytön säätäminen	7
1,2,3-sarjakäyttö	8
Sarjakäytön säätäminen	8
Aikatoimintojen säätäminen	8
Hälytin	8
Kesto	9
Päättymisaika	9
Kellonaika	10
Lapsilukko	10
Lapsilukon kytkeminen päälle	10
Lapsilukon kytkeminen pois päältä	10
Lapsilukko ohjelma-automaatiikan yhteydessä	10

Perusasetusten muuttaminen	10
Automaattinen pois päältä kytkeytyminen	11
Hoito ja puhdistus	11
Puhdistusaine	11
Lasien puhdistus	12
Lasisuojuksen puhdistaminen	12
Häiriötaulukko	13
Häiriötaulukko	13
Uunilampun vaihto	14
Luukun tiivisteiden vaihto	14
Huoltopalvelu	15
Mallinumero ja sarjanumero	15
Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet	15
Energiansäästö	15
Ympäristöystävällinen hävittäminen	15
Ohjelma-automaatiikka	15
Säätäminen	15
Sulatus ja kypsennys ohjelma-automaatiikan avulla	16
Testattu koekeittiössämme	18
Sulatus, kuumennus ja kypsennys mikrossa	18
Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä	21
Kakut ja leivonnaiset	21
Leipomisvihjeitä	23
Paistaminen ja grillaaminen	23
Paisto- ja grillausvihjeitä	26
Paistokset, gratiinit, paahtoleivät	26
Valmistuotteet	27
Testiruoat	28
Paistaminen	28
Grillaus	28
Akryyliamidi elintarvikkeissa	29

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.siemens-home.fi** ja Online-Shopista: **www.siemens-eshop.com**

Turvaohjeet

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolella. Jos annat laitteen eteenpäin, anna ohjeet laitteen mukana.

Ennen asennusta

Kuljetusvauriot

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Sähköliitäntä

Laitteen saa liittää vain valtuutettu ammattilainen. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Sijoitus ja liittäminen

Noudata asennusohjeita.

Turvallisuusohjeita

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruokien valmistukseen.

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa,

- jos heillä ei ole siihen fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä tai
- tai heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Kuuma uunitila

Palovamman vaara!

- Älä kosketa lämmitys- tai keittolaitteiden kuumia ulkopintoja. Älä kosketa uunin kuumia sisäpintoja ja lämmityselementtejä.

Avaa uuninluukku varovasti. Ulos saattaa päästä kuumaa höyryä. Pidä pikkulapset poissa laitteen luota.

- Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Alkoholihöyryt voivat syttyä uunissa. Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa laitteen luukku varovasti.

Palovaara!

- Älä säilytä helposti palavia esineitä uunissa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä. Irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä.
- Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laitteen luukkuja avattaessa muodostuu ilmvirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

Oikosulkuvaara!

Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei puristu kuumen laitteen luukun väliin. Johdon eristys voi sulaa.

Palovamman vaara!

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu kuumaa vesihöyryä.

Kuumat varusteet ja astiat

Palovamman vaara!

Älä ota kuumia varusteita tai astioita uunista ilman patalappuja.

Vaurioitunut laitteen luukku tai luukun tiiviste

Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Älä käytä laitetta, jos laitteen luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos. Käytä laitetta vasta, kun se on korjattu.

Läpi ruostuneet ulkopinnat

Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Puutteellinen puhdistus voi ajan mittaan aiheuttaa laitteen ulkopinnan ruostumisen. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos. Puhdista laite säännöllisesti.

Avoin ulkokuori

Sähköiskun vaara!

Älä poista ulkokuorta. Laitteessa on korkeajännitettä.

Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Älä poista ulkokuorta. Kuori estää mikroaaltoenergian pääsyn ulos.

Kuuma tai kostea ympäristö

Oikosulkuvaara!

Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.

Epäasianmukaiset korjaukset

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja.
- Jos laite on viallinen, kytke sulake sulakerasiassa pois päältä tai irrota verkkopistoke. Soita huoltopalveluun.

Mikroaaltoja koskevia ohjeita

Elintarvikkeiden valmistus

Palovaara!

Käytä mikroaaltouunia vain ruoaksi tarkoitettujen elintarvikkeiden käsittelyyn. Muu käyttö voi olla vaarallista ja

aiheuttaa vahinkoja. Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvä- tai viljatynnyt voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua.

Astia

Loukkaantumisvaara!

- Posliinisten ja keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa voi olla pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen.
- Älä käytä astioita, jotka eivät sovi mikrokäyttöön.

Palovamman vaara!

Kuumat ruoat voivat kuumentaa astian. Ota astia tai varusteet uunista aina patalappuilla.

Mikroaaltoteho ja -aika

Palovaara!

Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan ja vaurioittaa laitetta. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita.

Pakkaukset

Palovaara!

- Älä lämmitä ruokia lämpimänäpito-pakkauksissa.
- Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa.

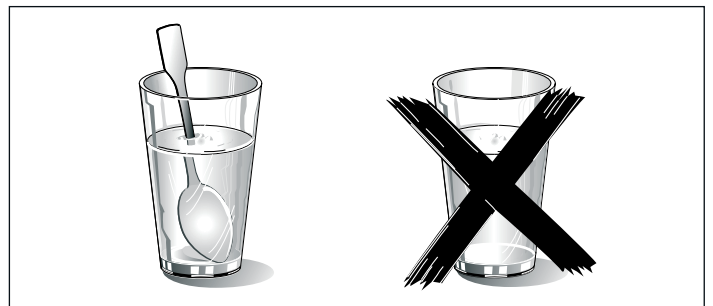
Palovamman vaara!

Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.

Juomat

Palovamman vaara!

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Kun kuumennat nesteitä, laita aina lusikka astiaan. Siten vältät viivästyneen kiehumisen.



Räjähdyksivaara!

- Älä kuumenna juomia suljetuissa astioissa.
- Älä kuumenna alkoholijuomia liian kuumaksi.

Vauvanruoka

Palovamman vaara!

Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti. Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen. Siten lämpö jakautuu tasaisesti. Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruokaa lapselle.

Kuorelliset elintarvikkeet

Palovamman vaara!

- Älä kypsennä kananmunia kuorineen. Älä lämmitä kovaksikeitettyjä munia. Ne voivat räjähtää rikki. Sama

koskee myös kuorellisia äyriäisiä. Paistettujen munien ja lasissa hyydytettujen munien keltuainen on ensin rikottava.

- Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori tai nahka, kuten esim. omenat, tomaatit, perunat tai makkarat, kuori voi haljeta. Pistele kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.

Elintarvikkeiden kuivaus

Palovaara!

Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa.

Elintarvikkeet, joissa on niukasti nestettä

Palovaara!

Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää liian suurella teholla tai liian pitkää aikaa.

Ruokaöljy

Palovaara!

Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

Vahinkojen syyt

Huomio!

- Leivinpelti, leivinpaperi, alumiinifolio tai astia uunitilan pohjalla: Älä aseta leivinpeltiä tai astiaa uunin pohjalle. Älä levitä alumiinifoliota uunin pohjalle. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Alumiinivuorat: Älä käytä laitteessa alumiinivuokaa. Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.

- Vettä kuumassa uunissa: Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu. Älä varastoi ruokia laitteessa. Tästä voi aiheutua korroosiota.
- Hedelmämehu: Älä täytä uunipannua liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Uunipannusta valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: Anna uunin jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua.
- Hyvin likainen tiiviste: Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Laitteen kuljetus: Älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.
- Mikron käyttö ilman elintarvikkeita: Kytke mikro päälle vain, kun uunissa on elintarvikkeita. Laite voi ylikuormittua ilman elintarvikkeita. Poikkeuksena on pikainen astiatesti (katso astioita koskevia ohjeita).
- Mikrouuni-popcorn: Liian valitse liian korkeaa mikroaaltotehoa. Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa. Laita Popcorn-pussi aina lasilautaselle. Ylikuormitus voi särkeä luukun lasin.

Uusi laitteesi

Tässä tutustut uuteen laitteeseesi. Selostamme Sinulle ohjauspaneelin ja yksittäiset käyttöelementit. Saat tietoja uunista ja lisävarusteista.

Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelistä. Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



Pyöreät valitsimet

Pyöreät valitsimet ovat sisäänpainettavia. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä nolla-asennossa.

Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla asetetaan erilaiset toiminnot. Näytössä näkyvät asetetut arvot.

Valitsin	Käyttö
Aikatoiminnot	Hälyttimen toiminta-ajan ja kellonajan valinta.
Miinus	Säättöarvojen laskeminen.
Plus	Säättöarvojen nostaminen.
Kilogramma	Kilogrammojen valinta ohjelmien yhteydessä.

Valitsin	Käyttö
	Lapsilukon valinta
	Paina lyhyesti = Toiminnon käynnistäminen/pysäyttäminen Paina pitkään = Toiminnon keskeyttäminen
	Sarjakäytön valinta
90	Mikroaaltotehon 90 W valinta
180	Mikroaaltotehon 180 W valinta
360	Mikroaaltotehon 360 W valinta
600	Mikroaaltotehon 600 W valinta
900	Mikroaaltotehon 900 W valinta

Näytössä aktiivisena olevan aikatoiminnon tunnustat nuolesta ► kyseisen symbolin edessä. Poikkeus: kun kyseessä on kellonaika, symboli ☹️ palaa vain, kun muutat aikaa.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.

Asetus	Merkitys
●	Nolla-asento
50-250	Lämpötila-alue
•, ••, •••	Grillitehot
	Grillin  tehoalueet.
	• = teho 1, pieni
	•• = teho 2, keski
	••• = teho 3, täysi

Merkkivalo lämpötilanvalitsimen yläpuolella palaa, kun uuni lämpenee. Se sammuu kuumennustaukojen ajaksi. Grillattaessa lamppu ei pala.

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.

Asetus	Käyttö
○	Nolla-asento
	Mikroaaltokäyttö
	Kiertoilma
	Ylä-/alalämpö
	Kiertoilmagrillaus
	Grilli
	Ohjelmat

Huomautus: Kun teet säätöjä, toimintovalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa.

Uunitila

Laitteessa on jäähdytyspuhallin.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

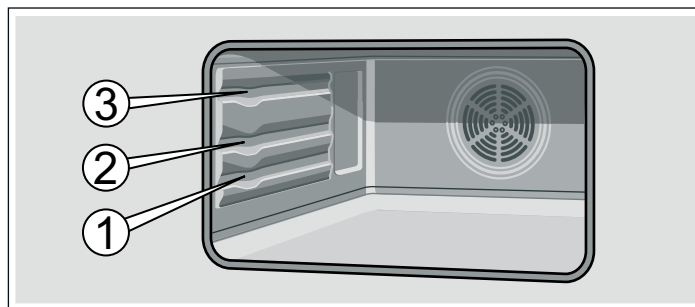
Huomautuksia

- Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa käytön jälkeen.
- Mikrokäytössä laite on kylmä. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy siitä huolimatta päälle. Se voi käydä edelleen, vaikka mikrokäyttö on jo päättynyt.
- Luukun lasissa, sisäseinillä ja pohjalla voi olla kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta mikroaaltolaitteen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

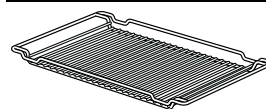
Uunitilan lamppu syttyy vasta, kun painat valitsinta .

Varusteet

Varusteet voidaan asettaa uuniin kolmeen eri korkeuteen.



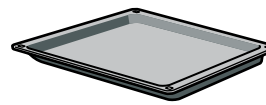
Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Jäähdyessään varuste palaa alkuperäiseen muotoonsa, eikä tämä vaikuta varusteen toimintaan.



Ritilä

Astioille, vuoille, paisteille ja grillattaville paloille.

Ritilää voidaan käyttää viiste ylöspäin  tai alaspäin .



Uunipannu HZ86U000

Suurille paisteille, kuiville ja mehukkaille kakuille, laatikoille ja gratiineille. Sitä voidaan käyttää myös roiskesuojana, kun grillat lihaa suoraan ritilällä. Työnnä uunipannu korkeudelle 1.

Työnnä uunipannu vino reuna uuninluukkuun päin uuniin.

Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman uuniisi saatavana olevia varusteita. Lisävarusteiden saatavuus ja online-tilausmahdollisuudet vaihtelevat maittain. Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

Lisävarusteet	HZ-numero	Käyttö
Emaloitu leivinpelti	HZ86B000	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti rajoittimeen asti uuniin viiste uuninluukkuun kohti.
Lasipannu	HZ86G000	Suurille paisteille, mehukkaille kakuille, paistoksille ja gratiineille. Sitä voidaan käyttää myös roiskesuojana, kun grillaat lihaa suoraan ritilällä. Työnnä sitä varten lasipannu korkeudelle 1. Lasipannua voidaan käyttää myös alustana mikrokäytössä.
Lasinen paistovuoka	HZ915001	Pataruolle ja paistoksille, jotka valmistetaan uunissa. Se sopii erityisen hyvin ohjelma-automaattikka varten.

Hoitotuotteet ja tarvikkeet

Voit hankkia kodinkoneitasi varten sopivia hoito- ja puhdistusaineita tai muita varusteita huoltopalvelusta, alan

liikkeistä tai eräissä maissa Internetin kautta e-Shopista. Ilmoita tällöin kyseinen tuotenumero.

Teräspintojen hoitoliinat	Tuotenro 311134	Vähentää lian kertymistä. Liinojen sisältämä erikoisöljy hoitaa teräslaitteiden pinnat optimaalisesti.
Uunin ja grillin puhdistusgeeli	Tuotenro 463582	Uunitilan puhdistukseen. Geeli on hajutonta.
Mikrokuituliina, jossa kennorakenne	Tuotenro 460770	Sopii erityisesti herkkien pintojen kuten esim. lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen. Mikrokuituliina poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka Sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa uunissasi. Lue ensin luku *Turvallisuusohjeet*.

Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näytössä näkyy symboli ⌚ ja kolme nollaa. Aseta kellonaika.

1. Paina valitsinta ⌚.

Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00.

2. Aseta kellonaika valitsimella + tai -.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia. Siihen sopii parhaiten yksi tunti ylä-/alalämmöllä □ 240 °C:ssa. Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

Tuuleta keittiötä niin kauan kuin uuni kuumenee.

1. Aseta toimintovalitsimella Ylä-/alalämpö □.

2. Säädä lämpötilanvalitsimella 240 °C.

3. Paina valitsinta ^{start}stop.

Kytke tunnin kuluttua uuni pois päältä. Kierrä tätä varten toimintovalitsin nolla-asentoon.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

Luukun lukitsin

Laitteesi mukana on luukun lukitsin. Se kiinnitetään uuniin. Noudata asennusohjetta.

Avaa lukitsin painamalla sitä ylöspäin. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta. Varmista uuninluukua sulkiessasi, että luukku lukittuu.

Uunin säätäminen

Voit tehdä uuniisi erilaisia säätöjä. Tässä opastamme Sinua säätämään haluamasi uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillitehon. Voit asettaa uunin toiminta-ajan ja toiminnon päättymisajan ruokaasi varten. Katso sitä varten ohjeet luvusta *Aikatoimintojen säätäminen*.

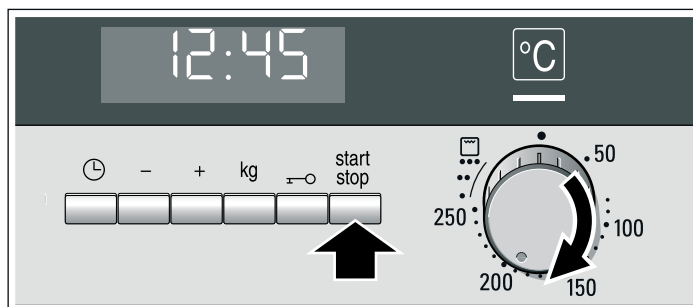
Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö □ 190 °C.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.



2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.



3. Paina valitsinta ^{start}stop.

Uuni alkaa kuumentua.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Asetusten muuttaminen

Voit milloin tahansa muuttaa uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillaustehon kyseisellä valitsimella.

Mikroaaltouuni

Mikroaallot muuttuvat elintarvikkeissa lämmöksi. Mikroaaltouunia voidaan käyttää solona eli yksin tai yhdessä toisen uunitoiminnon kanssa. Saat tietoa astioista ja mikroaaltouunin säätämisestä.

Huomautus:

Luvusta *Testattu koekeittiössämme* löydät esimerkkejä sulatuksesta, kuumennuksesta ja kypsennyksestä mikroaaltojen avulla.

Ohjeita astioista

Sopiva astia

Sopivia astioita ovat kuumuutta kestävät lasi-, lasikeramiikka-, posliini- ja keramiikka-astiat tai lämmönkestävät muoviasiat. Näistä materiaaleista mikroaallot pääsevät läpi.

Voit käyttää myös tarjoiluastioita. Siten Sinun ei tarvitse siirtää ruokaa astiasta toiseen. Käytä kulta- ja hopeakoristeisia astioita vain, jos valmistaja takaa, että ne sopivat mikroaaltouuniin.

Sopimaton astia

Metalliasiat ovat sopimattomia. Mikroaallot eivät läpäise metalleja. Suljetussa metalliasiaassa oleva ruoka jää kylmäksi.

Huomio!

Kipinöiden muodostuminen: metallin - esim. lusikka lasissa - pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnasta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.

Astiatesti

Älä kytke miktoa päälle ilman ruokaa. Poikkeuksena on seuraava astiatesti.

Jos et ole varma, sopiiko astiasi mikroon, tee seuraava testi:

1. Laita tyhjä astia ½ - 1 minuutiksi täydelle teholle säädettyyn laitteeseen.
2. Tarkasta lämpötila välillä.
Astian pitäisi olla kylmä tai kädenlämpöinen.
Jos se kuumenee tai siitä lähtee kipinöitä, se ei ole sopiva.

Mikroaaltotehot

Valitsimilla voit säätää haluamasi mikroaaltotehon.

90 W	herkkien ruokien sulatukseen
180 W	sulatukseen ja jatkokypsennykseen
360 W	lihan kypsennykseen ja herkkien ruokien lämmittämiseen

600 W	ruokien kuumentamiseen ja kypsennykseen
900 W	nesteiden kuumentamiseen

Huomautuksia

- Kun painat valitsinta, valittu teho palaa näytössä.
- Mikroaaltotehon 900 W voit asettaa korkeintaan 30 minuutiksi. Kaikkien muiden tehojen kohdalla voit asettaa toiminta-ajan 1 tuntiin ja 30 minuuttiin asti.

Mikroaaltokäytön säätäminen

Esimerkki: Mikroaaltoteho 360 W, kesto 17 minuuttia.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan .
 2. Paina halutun mikroaaltotehon valitsinta.
Valitsin palaa. Näytössä näkyy ehdotettu toiminta-aika.
 3. Aseta toiminta-aika valitsimella **+** tai **-**.
 4. Paina valitsinta ^{start}_{stop}.
- Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Mikroaaltokäyttö on päättynyt. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Uuninluukun avaaminen välillä

Toiminto pysähtyy. Kun olet sulkenut luukun, paina lyhyesti valitsinta ^{start}_{stop}. Toiminto jatkuu.

Toiminta-ajan muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa. Muuta toiminta-aika valitsimella **+** tai **-**.

Mikroaaltotehon muuttaminen

Paina uuden mikroaaltotehon valitsinta. Aseta toiminta-aika valitsimella **+** tai **-** ja käynnistä uudelleen.

Toiminnon keskeyttäminen

Pida valitsin ^{start}_{stop} noin 4 sekunnin ajan painettuna ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Huomautuksia

- Kun asetat toimintovalitsimen asentoon , näytössä näkyy ehdotuksena aina suurin mikroaaltoteho.
- Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin käy edelleen.

Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö

Yksi uunitoiminto on yhtä aikaa mikron kanssa käytössä. Näin voit valmistaa esimerkiksi lihamurekkeen. Kun kytket lisäksi mikron käyttöön, lihamureke valmistuu nopeammin.

Voit kytkeä käyttöön kaikki mikroaaltotehot. Poikkeus: 900 W.

Soveltuvat uunitoiminnot

-  Kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus

-  Grilli

Mikrokombi-yhdistelmäkäytön säätäminen

Esimerkki: Mikroaalto 360 W, 17 minuuttia ja kiertoilma  190 °C.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto ja lämpötilanvalitsimella lämpötila.
2. Paina halutun mikroaaltotehon valitsinta.
Ehdotettu toiminta-aika ilmestyy näyttöön.
3. Aseta toiminta-aika valitsimella **+** tai **-**.

4. Paina valitsinta^{start}_{stop}.

Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Yhdistelmäkäyttö on päättynyt. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella⏻.

Uuninluukun avaaminen välillä

Toiminto pysähtyy. Kun olet sulkenut luukun, paina lyhyesti valitsinta^{start}_{stop}. Toiminto jatkuu.

Toiminnon pysäyttäminen

Paina lyhyesti valitsinta^{start}_{stop}. Uuni on taukotilassa. Paina uudelleen valitsinta^{start}_{stop} toiminto jatkuu.

Toiminta-ajan muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa. Muuta toiminta-aika valitsimella + tai -.

Mikroaaltotehon muuttaminen

Paina uuden mikroaaltotehon valitsinta. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai - ja käynnistä uudelleen.

Toiminnon keskeyttäminen

Pidä valitsin^{start}_{stop} painettuna noin 4 sekunnin ajan, kierrä toimintovalitsin ja lämpötilanvalitsin nolla-asentoon.

1,2,3-sarjakäyttö

Sarjakäytössä voit asettaa jopa kolme eri mikroaaltotehoa ja -aikaa peräkkäin ja käynnistää sitten laitteen.

Astia

Käytä aina mikroaaltouuniin sopivia lämmönkestäviä astioita.

Sarjakäytön säätäminen

- 1. Aseta toimintovalitsin kohtaan📺.
- 2. Paina valitsinta¹₂₃.
Näyttöön ilmestyy ¹ sarjakäytön ensimmäistä toimintoa varten.
- 3. Aseta ensimmäinen mikroaaltoteho ja toiminta-aika.
- 4. Paina valitsinta¹₂₃.
Näyttöön ilmestyy ² sarjakäytön toista toimintoa varten.
- 5. Aseta toinen mikroaaltoteho ja toiminta-aika.
- 6. Paina valitsinta¹₂₃.
Näyttöön ilmestyy ³ sarjakäytön kolmatta toimintoa varten.
- 7. Aseta kolmas mikroaaltoteho ja toiminta-aika.
- 8. Paina valitsinta^{start}_{stop}.

Toiminto käynnistyy. Sarjakäytön ensimmäinen vaihe ilmestyy näyttöön. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Sarjakäyttö on päättynyt. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella⏻.

Asetuksen muuttaminen

Muutos on mahdollista vain ennen käynnistystä. Paina valitsinta¹²³ niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy sarjakäytön numero. Muuta asetusta.

Uuninluukun avaaminen välillä

Toiminto pysähtyy. Kun olet sulkenut luukun, paina lyhyesti valitsinta^{start}_{stop}. Toiminto jatkuu.

Toiminnon pysäyttäminen

Paina lyhyesti valitsinta^{start}_{stop}. Uuni on taukotilassa. Paina uudelleen valitsinta^{start}_{stop} toiminto jatkuu.

Toiminnon keskeyttäminen

Paina valitsinta^{start}_{stop} noin 4 sekunnin ajan ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Toiminta-ajan haku näyttöön

Paina valitsinta⌚ yhden kerran.

Huomautus:

Voit myös yhdistää yhden uunitoiminnon sarjakäyttöön. Aseta ensin uunitoiminto.

Aikatoimintojen säätäminen

Uunissa on erilaisia aikatoimintoja. Valitsimella ⌚ haet näyttöön valikon ja siiryt toinnosta toiseen. Voit tehdä asetuksia niin kauan kuin kaikki aikasyMBOLIT palavat. Nuoli ► osoittaa aikatoiminnon, jota käsittelet parhaillaan. Jo säädetyt aikatoiminnot voit muuttaa suoraan valitsimella + tai -, kun aikasyMBOLIN edessä on nuoli ►.

Hälytin

Voit käyttää hälytintä minuuttikellona. Se käy uunista erillään. Hälyttimellä on oma äänimerkki. Siten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

- 1. Paina valitsinta ⌚ yhden kerran.
Näytössä palavat aikasyMBOLIT, nuoli ► on symbolin 🔔 edessä.
- 2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai -.
Ehdotusarvo valitsin + = 10 minuuttia
Ehdotusarvo valitsin - = 5 minuuttia

Asetettu aika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin käynnistyy. Näytössä palaa symboli ►🔔 ja hälyttimen käyntiaika kuluu näytössä. Muut aikasyMBOLIT sammuvat.

Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy 0:00. Kytke hälytin pois päältä valitsimella ⏻.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Muuta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

Säädä valitsimella - hälyttimen käyntiaika takaisinpäin arvoon 0:00. Muutos tulee voimaan muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin on kytketty pois päältä.

Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symbolin edessä on nuoli ►.

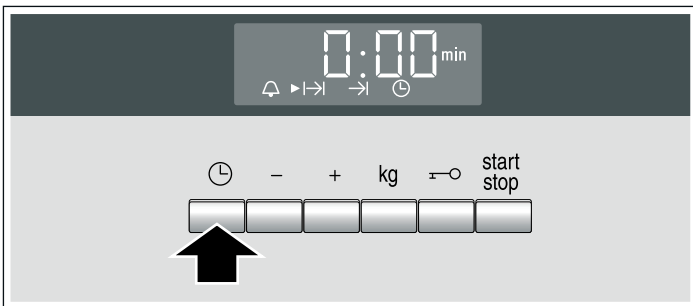
Hälyttimen , toiminta-ajan , päättymisaian  tai kellonajan  voit hakea näyttöön painamalla valitsinta  niin monta kertaa, että nuoli ► on kyseisen symbolin edessä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Kesto

Voit säätää ruokasi kypsennysajan uunissa. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun aika on kulunut. Siten Sinun ei tarvitse keskeyttää muita töitä kytkeäkseen uunin pois päältä. Kypsennysaika ei ylitä vahingossa.

Esimerkkikuva: Toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.
2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.
3. Paina valitsinta  kaksi kertaa.
Näytössä näkyy 0:00. Aikasympolit palavat, nuoli ► on symbolin  edessä.



4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.
Ehdotusarvo valitsin+ = 30 minuuttia
Ehdotusarvo valitsin- = 10 minuuttia



5. Paina valitsinta .

Uuni käynnistyy. Toiminta-aika kuluu näytössä ja symboli  palaa. Muut aikasympolit sammuvat.

Kesto-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 0:00. Paina valitsinta . Äänimerkki sammuu. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Toiminta-ajan muuttaminen

Muuta toiminta-aika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta .

Toiminta-ajan poistaminen

Säädä toiminta-aika valitsimella - takaisinpäin arvoon 0:00. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-aika on poistettu. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta .

Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symbolin edessä on nuoli ►.

Hälyttimen , toiminta-ajan , päättymisaian  tai kellonajan  voit hakea näyttöön painamalla valitsinta  niin monta kertaa, että nuoli ► on kyseisen symbolin edessä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

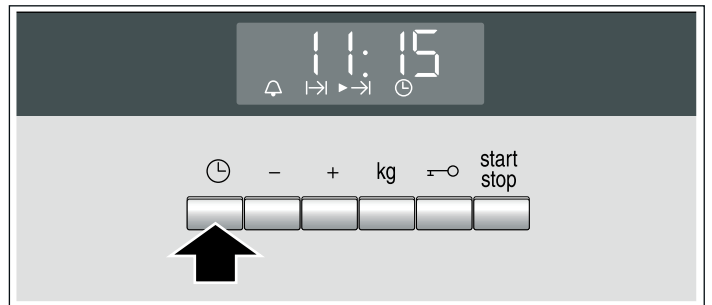
Päättymisaika

Voit siirtää aikaa, jolloin haluat ruokasi olevan valmista. Uuni käynnistyy automaattisesti ja on valmis haluttuna ajankohtana. Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uuniin ja säätää siten, että se on valmista keskipäivällä.

Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.

Esimerkkikuva: Kello on 10:30, toiminta-aika on 45 minuuttia ja uunin pitää olla valmis kello 12:30.

1. Aseta toimintovalitsin.
2. Aseta lämpötilanvalitsin.
3. Paina valitsinta  kaksi kertaa.
4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.
5. Paina valitsinta .
Nuoli ► on symbolin  edessä. Näyttöön ilmestyy kellonaika, jolloin ruoka on valmis.



6. Siirrä päättymisaika myöhemmäksi valitsimella + tai -.



7. Paina valitsinta .

Asetus on otettu käyttöön. Uuni on odotustilassa, ja se käynnistää toiminnon oikealla hetkellä. Näytössä näkyy kellonaika, jolloin ruoka on valmista, ja symbolin  edessä on nuoli ►. Symbolit  ja  sammuvat. Kun uuni käynnistyy, toiminta-aika kuluu näytössä ja nuoli ► on symbolin  edessä. Symboli  sammuu.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 0:00. Paina valitsinta . Voit asettaa uuden toiminta-ajan valitsimella + tai -. Tai paina valitsinta  kaksi kertaa ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Päättymisaika-asetuksen muuttaminen

Muuta päättymisaika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta  kaksi kertaa. Älä muuta päättymisaika-

asetusta, jos toiminta-aika kuluu jo parhaillaan. Kypsennystulos ei olisi silloin enää oikea.

Päättymisaika-asetuksen poistaminen

Muuta valitsimella — päättymisaajan tilalle tämänhetkinen kellonaika. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Uuni käynnistyy. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta ☹️ kaksi kertaa.

Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symbolin edessä on nuoli ►.

Hälyttimen 🔔, toiminta-ajan I→I, päättymisaajan →I tai kellonajan ⌚ voit hakea näyttöön painamalla valitsinta ☹️ niin monta kertaa, että nuoli ► on kyseisen symbolin edessä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Kellonaika

Kun laite on liitetty ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näytössä palaa symboli ⌚ ja kolme nollaa. Aseta kellonaika.

- 1. Paina valitsinta ☹️.
Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00.
 - 2. Aseta kellonaika valitsimella + tai -.
- Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan muuttaminen

Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

- 1. Paina valitsinta ☹️ neljä kertaa.
Näytössä palavat aikasympolit, nuoli ► on symbolin ⌚ edessä.
 - 2. Muuta kellonaika valitsimella + tai -.
- Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan poistaminen näytöstä

Voit poistaa kellonajan näytöstä. Katso sitä varten ohjeet luvusta Perusasetusten muuttaminen.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä uunin vahingossa päälle. Uuni ei reagoi mihinkään säätöihin. Hälytin ja kellonaika voidaan asettaa myös silloin, kun lapsilukko on kytketty päälle.

Lapsilukon kytkeminen päälle

Edellytys: toiminta-aika ei saa olla asetettuna, ja toimintovalitsin on nolla-asennossa.
Paina valitsinta ➡️⌚ noin neljän sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy symboli ➡️⌚. Lapsilukko on kytketty päälle.

Lapsilukon kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta ➡️⌚ noin neljän sekunnin ajan.
Symboli ➡️⌚ sammuu näytössä. Lapsilukko on kytketty pois päältä.

Lapsilukko ohjelma-automatiikan yhteydessä

Kun ohjelma-automatiikka on kytketty päälle, lapsilukko ei toimi.

Perusasetusten muuttaminen

Uunissa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä säätöjä omien tarpeidesi mukaan.

Perusasetus	Valinta 0	Valinta 1	Valinta 2	Valinta 3
c0 Näytön valaistuksen kirkkaus	-	yö	keskimääräinen*	päivä
c1 Äänimerkin kesto Äänimerkin kuulumisaika toiminta-ajan päättymisen jälkeen.	-	n. 10 s	n. 2 min*	n. 5 min
c2 Kellonajan näyttö Kellonajan näyttö, kun uuni on kytketty pois päältä.	vain käytön aikana*	aina*	-	-
c3 Toiminnon jatkuminen Toiminnon jatkuminen uuniluukun avaamisen ja uudelleen sulkemisen jälkeen. Käytön jatkuminen kun luukku suljetaan: pois * Jatka käyttöä valitsimella ^{start} _{stop}	pois*	automaattisesti	-	-
c4 Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	-	n. 2 s	n. 5 s*	n. 10 s

* Tehdasasetus

Perusasetus	Valinta 0	Valinta 1	Valinta 2	Valinta 3
c5 Käyttöjännite	220-230 V*	230-240 V	-	-
c6 Palautus tehdasasetuksiin Kaikkien muutosten palauttaminen perusasetuksiin.	ei*	Kyllä	-	-

* Tehdasasetus

Uunin pitää olla pois päältä.

1. Paina valitsinta  noin 6 sekunnin ajan.
Näyttöön ilmestyy äänimerkin keston tämänhetkinen perusasetus, esim.   merkiksi valinnasta 2.
2. Muuta perusasetus valitsimella  tai .

3. Vahvasta valitsimella .

Näyttöön ilmestyy seuraava perusasetus. Voit käydä kaikki tasot läpi valitsimella  ja tehdä muutokset valitsimella  tai .

4. Paina lopuksi valitsinta noin 6 sekunnin ajan.

Kaikki perusasetukset on otettu käyttöön.

Voit muuttaa perusasetuksia milloin tahansa.

Automaattinen pois päältä kytkeytyminen

Jos et ole useamman tunnin aikana muuttanut laitteen asetuksia, laitteen automaattinen pois päältä kytkeytyminen aktivoituu. Uuni lakkaa kuumenemasta. Tämän tapahtumisajankohta riippuu asetetusta lämpötilasta tai grillaustehosta.

Automaattinen pois päältä kytkeytyminen aktivoituu

Kuulet äänimerkin. Näyttöön ilmestyy F8. Uuni lakkaa kuumenemasta.

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Automaattisen pois päältä kytkeytymisen poistaminen

Jotta automaattinen pois päältä kytkeytyminen ei aktivoidu tarpeettomasti, aseta toiminta-aika. Uuni kuumenee, kunnes toiminta-aika on kulunut loppuun.

Hoito ja puhdistus

Mikroaaltouunisi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, jos hoidat ja puhdistat sitä huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.

Oikosulkuvaara!

Älä käytä puhdistamiseen painepesuria tai höyrysuihkua.

Palovamman vaara!

Älä puhdista laitetta välittömästi pois päältä kytkemisen jälkeen. Anna laitteen jäähtyä.

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä väreroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasissa olevat, valumajälkiä muistuttavat varjot ovat heijastumia uunilampun valosta.
- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla paljaita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.
- Epämiellyttävät hajut esim. kalan valmistuksen jälkeen voit poistaa helposti. Laita pari pisaraa sitruunanmehua kupilliseen vettä. Laita lusikka astiaan viivästyneen kiehumisen välttämiseksi. Kuumenna vettä 1 - 2 minuuttia suurimmalla mahdollisella mikroaaltoteholla.

Puhdistusaine

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- metallista puhdistuslastaa laitteen luukun lasin puhdistamiseen,

- metallista puhdistuslastaa luukun tiivisteen puhdistamiseen,
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Laitteen etusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai metallista puhdistuslastaa.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Asiakaspalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.
Uuni	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Kun likaantuminen on runsasta: uuninpuhdistusaine, käytä vain kylmässä uunissa. Käytä mieluiten terässientä.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Ohjauspaneeli/luukun ulkolasi	Lasinpesuaine: Kuivaa heti pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.

Alue	Puhdistusaine
Luukun sisälasi	Lasinpesuaine: Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Itsepuhdistuva pinta uunin sisätilassa

Uunin takaseinä on pinnoitettu itsepuhdistuvalla emalilla. Se puhdistuu itsestään uunin ollessa käytössä. Suuret roiskeet häviävät yleensä vasta useamman käyttökerran jälkeen.

Huomautuksia

- Älä käsittele itsepuhdistuvaa pintaa uuninpuhdistusaineella. Jos uuninpuhdistusainetta pääsee vahingossa takaseinään, poista se heti sienellä ja runsaalla vedellä.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Ne naarmuttavat tai rikkovat huokoisen pinnan.
- Älä käsittele itsepuhdistuvaa pintaa teräsvillalla.
- Emalin kevyt värjäntyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus

Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.

Käytä pinttyneeseen likaun mieluiten uuninpuhdistusainetta. Käytä uuninpuhdistusainetta vain kylmässä uunissa.

Lasien puhdistus

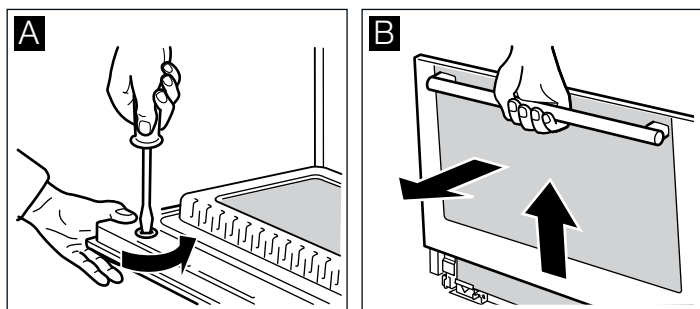
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistusta varten.

⚠ Palovamman vaara!

Älä irrota lasia heti laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen. Uunin pitää olla kylmä.

Irrotus

1. Avaa uuninluukku.
2. Irrota luukussa olevat kaksi ruuvia ruuvitaltalla (terän leveys 8-11 mm). Pidä luukun lasista toisella kädellä kiinni. (kuva A)
3. Käännä luukku viistoon asentoon ja vedä lasi kahvasta ylöspäin pois paikaltaan. (kuva B)



4. Sulje luukku.

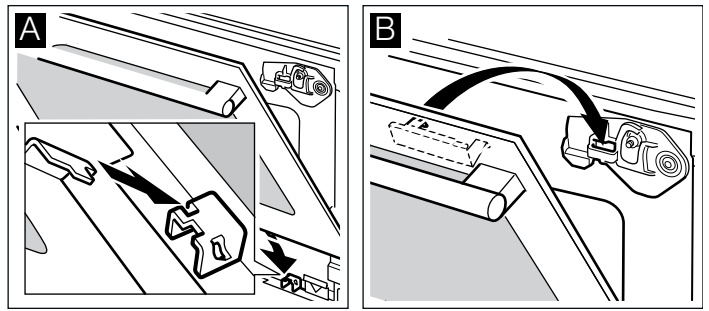
Huomautuksia

- Puhdista lasipinnat lasinpuhdistusaineella ja pehmeällä liinalla.
- Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita. Puhdistuslasta ei ole sopiva.

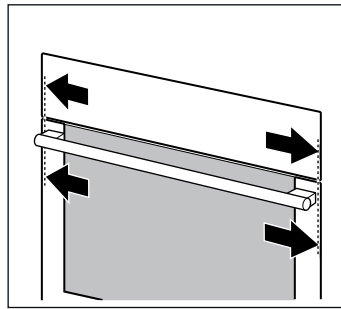
Asennus

1. Aseta luukun lasi molemmin käsin ohjaimeen. (kuva A)

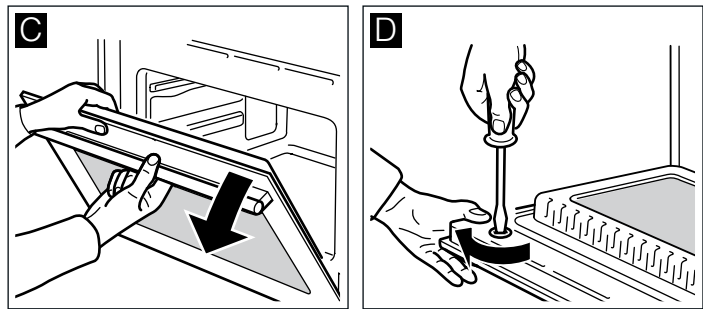
2. Paina luukun lasi alaspäin, nosta sitä vähän ja ripusta ylhäällä paikalleen. (kuva B)



Varmista, että luukun lasi on täsmällisesti paikallaan ohjauspaneeliin nähden.



3. Avaa luukku kokonaan, pidä lasista toisella kädellä kiinni. (kuva C)
4. Paina luukku vielä kerran alas ja kierrä ruuvit ruuvitaltalla (terän leveys 8-11 mm) kiinni käsikireyteen. (kuva D)



Huomio!

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Lasisuojuksen puhdistaminen

Voit ottaa uunin katossa olevan lasisuojuksen pois paikaltaan puhdistusta varten

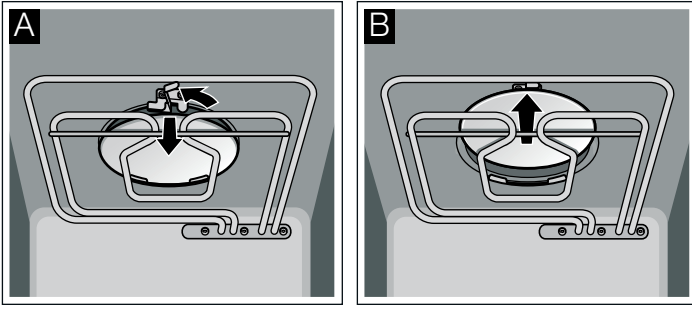
⚠ Palovamman vaara!

Älä irrota lasia heti laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen. Uunin pitää olla kylmä.

Irrotus

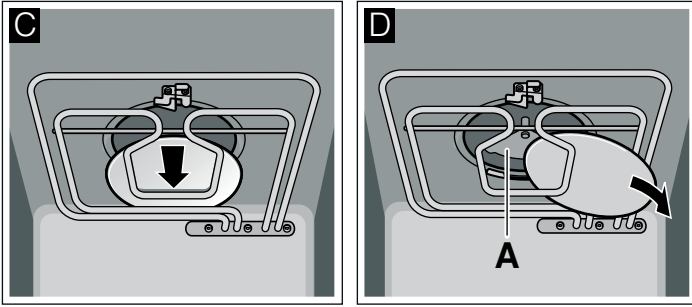
1. Laita astiapyyhke uuniin.
2. Vedä uunin katossa olevia hakasia eteenpäin. (kuva A)
Paina lasisuojusta edestä toisen käden peukalolla alaspäin. Päästä hakaset irti.

3. Työnnä suojusta molemmin käsin eteenpäin ja laita se grillivastuksen päälle. (kuva B)



4. Työnnä vielä vähän taaksepäin. (kuva C)

5. Käännä sivusta alaspäin ja ota pois paikaltaan. (kuva D)



⚠ Loukkaantumisvaara!

Älä kosketa tai puhdista mikroaaltoantennia (A)!

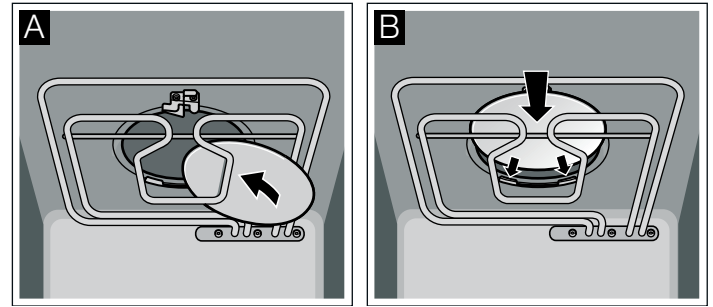
Kevyt likaantuminen:
pese lasisuojaus kuumalla astianpesuaineliuoksella.

Pinttynyt lika:
puhdistä lasisuojaus samalla tavoin kuin uunin emalipinnat.

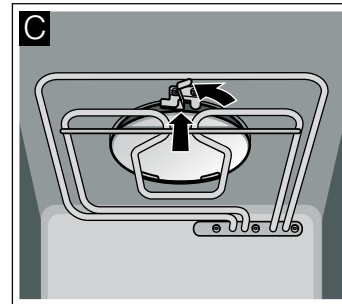
Asennus

1. Työnnä suojus sileä sivu alaspäin sisään ja laita se grillivastuksen päälle. (kuva A)

2. Työnnä molemmin käsin taaksepäin molempiin hakasiin. (kuva B)



3. Vedä hakasia eteenpäin ja paina lasisuojusta ylöspäin. Päästä hakaset irti. (kuva C)



Ota astiapypyhe uunista.

⚠ Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Älä käytä laitetta koskaan ilman mikroaaltoantennin lasisuojusta. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos.

Häiriötaulukko

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuasia. Ennen kuin soitat huoltoon, yritä poistaa häiriö itse taulukon avulla.

Jos ruoka ei joskus onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, tutustu lukuun *Testattu koekeittiössämme*. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita ruoanvalmistukseen.

⚠ Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Häiriötaulukko

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Laitte ei toimi	Sulake palanut	Tarkista sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa.
	Pistoke ei ole pistorasiassa	Kytke pistoke pistorasiaan.
	Sähkökatkos	Tarkista, palaako keittiön valo.
Näytössä palaa ⌚ ja kolme nollaa.	Sähkökatkos	Aseta kellonaika uudelleen.
Uuni ei kuumene. Kaksoispiste vilkkuu näytössä.	Uuni on esittelytilassa.	Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä ja noin 20 sekunnin kuluttua uudelleen päälle. Paina nyt noin 2 minuutin kuluessa valitsinta  noin 4 sekunnin ajan, kunnes kaksoispiste palaa jatkuvasti.
Näyttöön ilmestyy F8.	Automaattinen pois päältä kytkeytyminen aktivoitui.	Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Mikroaaltouuni ei käynnisty.	Luukku ei ole kunnolla kiinni.	Tarkasta, onko luukun väliin jäänyt ruoantähteitä tai joku esine. Varmista, että tiivisteiden pinnat ovat puhtaat. Tarkasta, onko luukun tiiviste kääntynyt pois paikaltaan.
	Mikroaaltotoiminto ei käynnistynyt.	Paina valitsinta ^{start} stop.
Laite ei kuumene asetettuun lämpötilaan.	Valitsinta ^{start} stop ei painettu.	Paina valitsinta ^{start} stop.
Mikroaaltotoiminto keskeytyy ilman havaittavaa syytä.	Mikrossa on häiriö.	Jos tämä virhe esiintyy toistamiseen, soita huoltopalveluun. Uunikäyttö ilman mikroa on mahdollista.
Ruoat kuumenevat mikroaaltotoiminnolla hitaammin kuin tähän asti.	Olet asettanut liian pienen mikroaaltotehon.	Valitse suurempi teho.
	Laitteessa on tavallista suurempi määrä ruokaa.	Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika
	Ruoka oli tavallista kylmempää.	Sekoita tai käännä ruokaa välillä.

Virheilmoitukset

Eräiden virheilmoitusten kohdalla voit ehkä itse korjata asian.

Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, jossa on **E**, paina valitsinta . Aseta sen jälkeen kellonaika uudelleen. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen näyttöön, soita huoltopalveluun.

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohje
Kellonäyttöön ilmestyy virheilmoitus "E101" tai "E104".	Lämpötila-anturissa on vika.	Soita huoltopalveluun. Pelkkä mikroaaltokäyttö on mahdollista.
Kellonäyttöön ilmestyy virheilmoitus "E010", "E310", "E009" tai "E309".	Tekninen vika.	Soita huoltopalveluun.

Uunilampun vaihto

Voit vaihtaa uunilampun itse. Lämmönkestäviä halogeenilamppuja 12 V, 20 W on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.

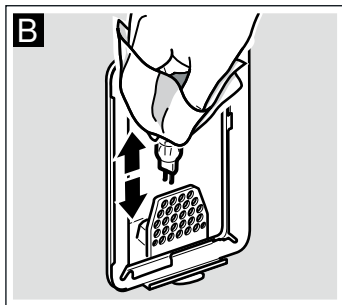
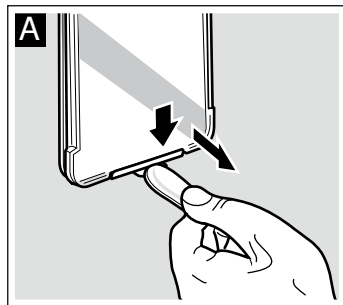
⚠ Sähköiskun vaara!

Älä vaihda uunilamppua, kun laite on kytketty päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä.

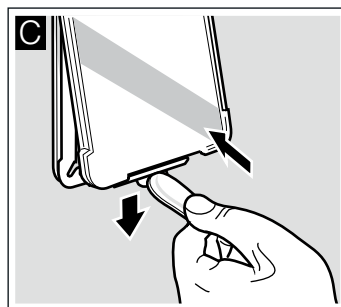
Huomautus. Ota uusi halogeenilamppu pakkauksesta aina kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää.

Toimi näin

1. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
2. Laita keittiöpyyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
3. Ota lampun suojus pois. Avaa sitä varten lasisuojus alhaalta kädellä.
Jos lasisuojus on vaikea irrottaa, käytä apuna lusikkaa. (kuva A)
4. Vedä lamppu pois paikaltaan ja korvaa se saman tyyppisellä lampulla. (kuva B)



5. Laita lampun suojus paikalleen. (kuva C)



6. Poista astiapyyhe. Kytke sulake sulakerasiassa taas päälle tai liitä verkkopistoke.

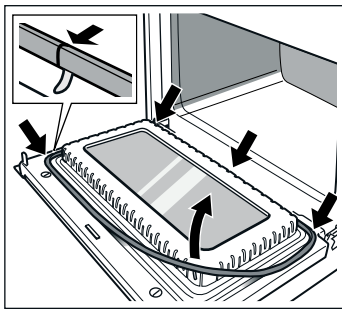
Luukun tiivisteiden vaihto

Jos luukun tiiviste on viallinen, se täytyy vaihtaa. Tiivisteitä on saatavana huoltopalvelusta. Ilmoita aina laitteesi E-numero ja FD-numero.

⚠ Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Älä käytä laitetta, jos luukun tiiviste on vaurioitunut. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos. Käytä laitetta vasta, kun se on korjattu.

1. Avaa uuninluukku.
2. Irrota vanha tiiviste.
3. Luukun tiivisteessä on 5 koukkuja. Uusi tiiviste kiinnitetään näillä koukuilla uuninluukkuun.



Huomautus. Tiivisteessä alhaalla keskellä oleva yhtymäkohta johtuu valmistustekniikasta.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Pyrimme aina löytämään sopivan ratkaisun ja välttämään tarpeettomat huoltokorjaajan käynnit.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy uunista. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu ☎	

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)
Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Tämä laite vastaa normia EN 55011 tai CISPR 11. Kyseessä on ryhmän 2, luokan B tuote.

Ryhmä 2 tarkoittaa, että mikroaaltoja käytetään elintarvikkeiden lämmittämiseen. Luokka B kertoo, että laite sopii yksityisille kotitalouksille.

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

Tässä annamme ohjeita energiansäästöstä leipomisen ja paistamisen yhteydessä ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.

Avaa laitteen luukku mahdollisimman harvoin kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.

Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin. Uunitila on vielä lämmin. Toisen kakun paistoaika voi siten lyhentyä.

Jos kypsyäisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsyäisajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsyntämiseen.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämä laite on käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukainen. Direktiivi määrittelee EU-maita koskevat säädökset käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja kierrätyksestä.

Ohjelma-automatiikka

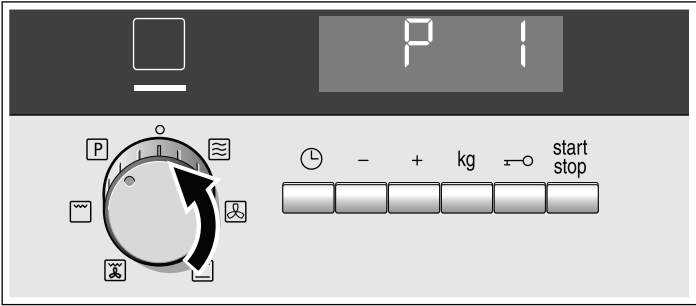
Ohjelma-automatiikan avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Valitset ohjelman ja syötät ruoan painon. Ohjelma-automatiikka huolehtii optimaalisesta asetuksesta. Valittavanasi on 20 ohjelmaa.

Esimerkkikuva: Hiivataikinalaivonnainen (ohjelma 2), paino 1 kg.

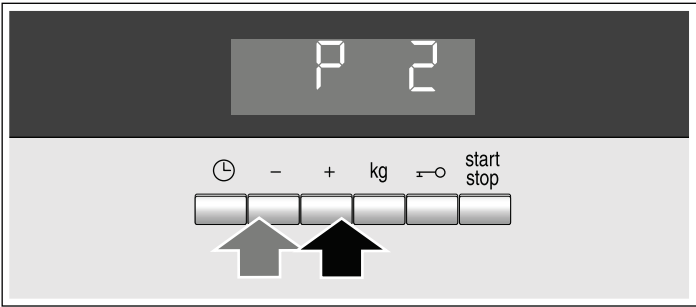
Säätäminen

Kun olet valinnut ohjelman, kytke uuni päälle. Lämpötilanvalitsimen pitää olla nolla-asennossa.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan Ohjelma-automatiikka [P]. Näyttöön ilmestyy ensimmäinen ohjelman numero.



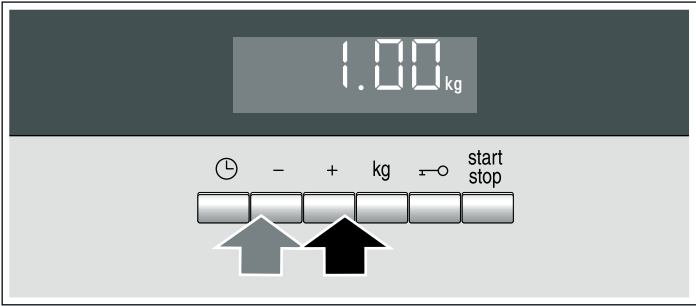
2. Valitse ohjelman numero valitsimella + tai -.



3. Paina valitsinta kg. Näyttöön ilmestyy painoehdote 0,50 kg.



4. Aseta paino valitsimella + tai -.



5. Paina valitsinta ^{start}/_{stop}. Ohjelma käynnistyy. Toiminta-aika kuluu näytössä ja symbolit ► ja I→I ilmestyvät näyttöön.

Ohjelma on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 00:00. Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on

kytketty pois päältä. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ☹.

Ohjelman muuttaminen

Kun ohjelma on käynnistynyt, ohjelman numeroa ja asetettua painoa ei voi enää muuttaa.

Ohjelman keskeyttäminen

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Toiminta-ajan ja päättymisaajan muuttaminen

Ohjelma-automatiikan yhteydessä et voi muuttaa toiminta-aikaa etkä päättymisaikaa.

Sulatus ja kypsennys ohjelma-automatiikan avulla

Huomautuksia

- Ota elintarvike pakkauksesta ja punnitse se. Jos et voi antaa tarkkaa painoa, pyöristä ylös- tai alaspäin.
- Käytä ohjelmissa aina mikron kestäviä astioita, esimerkiksi lasisia tai keraamisia, tai uunipannua. Noudata ohjelmataulukossa olevia varusteohjeita.
- Aseta elintarvikkeet kylmään uuniin.
- Taulukko, jossa mainitaan sopivat elintarvikkeet, painoalueet ja tarvittavat varusteet, on ohjeiden jälkeen.
- Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Useiden ruokalajien yhteydessä kuulet jonkin ajan kuluttua äänimerkin. Käännä elintarvike tai sekoita ruokaa.

Sulatus

Huomautuksia

- Pakasta ja säilytä pakastetut elintarvikkeet mahdollisimman litteinä kerta-annoksina -18 °C:ssa.
- Laita pakastettu elintarvike matalaan astiaan, esim. lasi- tai posliinilautaselle.
- Peitä herkät ja ulkonevat osat pienellä palalla alumiinifoliota. Siten vältät ennenaikaisen kypsymisen. Varmista, että alumiinifolio ei kosketa uunitilan seiniä.
- Kun elintarvike on sulanut, anna sen jälkisolaa vielä 10 - 90 minuuttia, jotta lämpötila tasaantuu.
- Lihaa, lintua tai kalaa sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista neste kääntämisen yhteydessä. Älä missään tapauksessa käytä sitä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
- Laita naudan-, lampaan- ja porsaanliha astiaan ensin rasvapuoli alaspäin.
- Sulata leipää vain tarvittava määrä. Se kuivuu nopeasti.
- Poista jo sulanut jauheliha kääntämisen yhteydessä.
- Laita kokonaiset linnut astiaan ensin rintapuoli alaspäin, linnunosat nahkapuoli alaspäin. Peitä luut ja siivet pienellä palalla alumiinifoliota.
- Peitä kokonaisen kalan pyrstö, kalafileiden reunat ja kalapihvien ulkonevat päät alumiinifoliolla.

Ohjelman nro	Sopiva elintarvike	Paino kg	Astia / varuste, kannatinkorkeus
Sulatus			
1	Kokonainen leipä*** Vehnäleipä, sekaleipä, kokojyväleipä	0,20 - 1,50	Matala avoin astia Ritilä, korkeus 1

* Merkkiäni kääntämistä varten, kun noin puolet ajasta on kulunut
** Merkkiäni kääntämistä varten, kun 1/3 ja 2/3 ajasta on kulunut
*** Merkkiäni kääntämistä varten, kun 2/3 ajasta on kulunut

Ohjelman nro		Sopiva elintarvike	Paino kg	Astia / varuste, kannatinkorkeus
2	Kakku, kuiva*	Sokerikakku ilman kuorrutetta, hiivataikinalaivonnainen	0,20 - 1,50	Matala avoin astia Ritilä, korkeus 1
3	Jauheliha*	Naudan-, lampaan-, sianjauheliha	0,20 - 1,00	Matala avoin astia Ritilä, korkeus 1
4	Lintu kokonaisena**	Broileri, ankka	0,70 - 2,00	Matala avoin astia Ritilä, korkeus 1
5	Kala kokonaisena**	Purotaimen, turska	0,20 - 1,20	Matala avoin astia Ritilä, korkeus 1

* Merkkiäni kääntämistä varten, kun noin puolet ajasta on kulunut

** Merkkiäni kääntämistä varten, kun 1/3 ja 2/3 ajasta on kulunut

*** Merkkiäni kääntämistä varten, kun 2/3 ajasta on kulunut

Kypsennys

Vihannekset

Huomautuksia

- Tuoreet vihannekset:
Leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Lisää 2 ruokalusikallista vettä 100 g:aa vihanneksia kohden.
- Pakastetut vihannekset:
Sopivia ovat vain kiehauskettavat, esikypsennettämättömät vihannekset. Pakastevihannekset kermakastikkeessa eivät ole sopivia. Lisää 1 -2 ruokalusikallista vettä 100 g:aa kohden. Älä lisää vettä pinaattiin ja punakaaliin.
- Anna vihannesten vetäytyä vielä noin 5 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.

Perunat

Huomautuksia

- Kuoritut perunat:
Leikkaa perunat samankokoisiksi paloiksi. Lisää 100 g:aa

perunoita kohden kaksi ruokalusikallista vettä ja vähän suolaa

- Anna perunoiden vetäytyä vielä noin 5 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen. Kaada muodostunut vesi ensin pois.

Riisi

Huomautuksia

- Älä käytä keittopussiriisiä. Riisi kuohuu voimakkaasti kypsennettäessä. Aseta raakapaino (ilman nestettä). Lisää kaksin- tai kaksi ja puolikertainen määrä nestettä riisin joukkoon.
- Anna viljatuotteen vetäytyä vielä noin 5 - 10 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.

Kala

Huomautus: Kalafilee, tuore:

Lisää 1-3 ruokalusikallista vettä tai sitruunanmehua.

Ohjelman nro		Sopiva elintarvike	Paino kg	Astia / varuste, kannatinkorkeus
Kypsennys				
6	Vihannekset, tuoreet*	Kukkakaali, parsakaali, porkkana, kyssäkaali, purjo, paprika, kesäkurpitsa	0,20 - 1,00	Kannellinen astia, ritilä, Korkeus 1
7	Vihannekset, pakaste*	Kukkakaali, parsakaali, porkkanat, kyssäkaali, punakaali, pinaatti	0,20 - 1,00	Kannellinen astia, ritilä, Korkeus 1
8	Kuoritut perunat*	Kiinteät, melko kiinteät tai jauhoiset perunat	0,20 - 1,00	Kannellinen astia, ritilä, Korkeus 1
9	Riisi, pitkäjyväinen riisi*		0,10 - 0,50	Korkea kannellinen astia Ritilä, korkeus 1
10	Tuoreen kalafileen haudutus	Hauki-, turska-, puna-ahven-, seiti-, kuhafilee	0,20 - 1,00	Kannellinen astia, ritilä, Korkeus 1

* Merkkiäni sekoittamista varten, kun puolet ajasta on kulunut.

Yhdistelmäkypsennys

Pizza

Huomautus. Käytä esikypsennettyä, pakastettua pizzaa.

Lintu

Huomautuksia

- Laita broileri astiaan rintapuoli alaspäin.
- Laita broilerinpalat astiaan nahkapuoli ylöspäin.
- Kypsennä kalkkunanrinta ilman nahkaa. Lisää 100-150 ml nestettä kalkkunanrinnan joukkoon. Lisää kääntämisen jälkeen tarvittaessa vielä 50-100 ml nestettä.
- Anna kalkkunanrinnan vetäytyä vielä noin 10 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.

Liha

Huomautuksia

- Kypsennä paahtopaistia ensin rasvapuoli alaspäin.
- Naudanpaisti, vasikanpaisti, lampaanreisi ja porsaanpaisti: paistin tulee peittää astian pohjasta kaksi kolmasosaa. Lisää 50 ml nestettä paistin joukkoon. Lisää kääntämisen jälkeen tarvittaessa vielä 50-100 ml nestettä.
- Lisää lihamurekkeen joukkoon 50-100 ml nestettä.
- Anna paistin vetäytyä vielä noin 10 minuuttia ohjelman päättymisen jälkeen.

Ohjelman nro		Sopiva elintarvike	Paino kg	Astia / varuste, kannatinkorkeus
	Yhdistelmäkypsennys			
11	Pizza, pakastettu	Pizza, ohut pohja, esikypsennetty	0,30 - 0,50	Uunipannu Korkeus 1
12	Lasagne Bolognese, pakastettu		0,40 - 1,00	Avoim astia, riti­lä, Korkeus 1
13	Broileri, tuore***	Broileri kokonaisena	0,80 - 1,80	Korkea kannellinen astia Riti­lä, korkeus 1
14	Broilerinpalat, tuoreet	Broilerin koipireisi, broilerinpuolikas	0,40 - 1,20	Korkea kannellinen astia Riti­lä, korkeus 1
15	Kalkkunanrinta, tuore*	Kalkkunanrinta ilman nahkaa	0,80 - 2,00	Kannellinen astia, riti­lä, Korkeus 1
16	Naudan patapaisti, tuore**		0,80 - 2,00	Kannellinen astia, riti­lä, Korkeus 1
17	Paahtopaisti, tuore*	5-6 cm paksu paahtopaisti	0,80 - 2,00	Avoim astia, riti­lä, Korkeus 1
18	Porsaanpaisti, tuore***	Etuselkä, luuton, käärepaisti	0,80 - 2,00	Kannellinen astia, riti­lä, Korkeus 1
19	Lampaanreisi, tuore	Lampaanreisi, luuton	0,80 - 2,00	Kannellinen astia, riti­lä, Korkeus 1
20	Lihamureke	n. 8 cm paksu	0,80 - 1,50	Kannellinen astia, riti­lä, Korkeus 1

* Merkkiäni kääntämistä varten, kun noin puolet ajasta on kulunut

** Merkkiäni kääntämistä varten, kun 1/3 ja 2/3 ajasta on kulunut

*** Merkkiäni kääntämistä varten, kun 2/3 ajasta on kulunut

Testattu koekeittiössämme

Tästä löydät valikoiman ruokia ja niiden parhaat mahdolliset säädöt. Opastamme Sinua valitsemaan ruokaasi parhaiten sopivan uunitoiminnon, lämpötilan tai mikroaaltotehon. Annamme ohjeet sopivista varusteista ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään ja tyhjään uuniin. Esilämmitä vain, kun taulukossa kehoitetaan niin tekemään. Poista ennen käyttöä uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.
- Laita leivinpaperi varusteelle vasta esilämmityksen jälkeen.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuuman varusteen tai astian uunista.

Sulatus

Huomautuksia

- Laita pakasteruoka avoimessa astiassa rutilälle.
- Herkät osat kuten esim. broilerin luut ja siivet tai paistin rasvaiset reunat voit peittää pienellä palalla alumiinifolia. Folio ei saa koskettaa uunitilan seiniä. Voit poistaa alumiinifolion, kun puolet sulatusajasta on kulunut.

Sulatus, kuumennus ja kypsennys mikrossa

Seuraavista taulukoista löydät useita käyttömahdollisuuksia ja säätöarvoja mikroaaltouunien varten.

Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat astiasta, elintarvikkeen laadusta, lämpötilasta ja ominaisuuksista.

Taulukoissa on mainittu yleisimmät aikavälit. Aseta ensin lyhin aika ja pidennä sitä tarvittaessa.

Jos Sinulla on elintarviketta eri määrä kuin taulukoissa on mainittu. Silloin pätee seuraava nyrkkisääntö: Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen toiminta-aika, puolet määrästä = puolet ajasta

Työnnä rutilä uuniin korkeudelle 1. Laita astia keskelle. Silloin mikroaallot pääsevät ruokaan joka puolelta.

- Käännä tai sekoita ruokaa välillä 1 - 2 kertaa. Isot palat tulisi kääntää useamman kerran. Poista sulamisneste kääntämisen yhteydessä.
- Anna sulaneen tuotteen vetäytyä vielä 10 - 60 minuuttia huoneenlämmössä, jotta lämpö tasaantuu. Sitten voit ottaa linnuista sisäelimet pois.

Sulatus	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautukset
Naudan-, vasikan- tai porsaanliha kokonaisena (luulla ja luuttomana)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-15 min	Käännä useamman kerran
	1 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-30 min	
	1,5 kg	180 W, 25 min + 90 W, 25-30min	

Sulatus	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautukset
Naudan-, vasikan tai porsaanliha paloina tai siivuina	200 g	180 W, 5 min + 90 W, 4-6 min	Kun käännät, irrota sulaneet osat toisistaan
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Jauheliha, sekoitus	200 g	90 W, 10-15 min	Käännä useamman kerran, poista jo sulanut liha
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
	1 kg	180 W, 13 min + 90 W, 20-25 min	
Lintu tai linnunosat	600 g	180 W, 5 min + 90 W, 13-18 min	Käännä välillä
	1,2 kg	180 W, 10 min + 90 W, 20-25 min	
Ankka	2 kg	180 W, 20 min + 90 W, 30-40 min	Käännä useamman kerran
Hanhi	4,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 60-80 min	Käännä 20 minuutin välein, poista sulamisneste
Kalafilee, kalapihvi tai viipaleet	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Irrota sulaneet osat toisistaan
Kala kokonaisena	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Käännä välillä
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 8-13 min	Sekoita välillä varovasti
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 8-13 min	
Hedelmät, esim. vadelmat	300 g	180 W, 7-10 min	Sekoita välillä varovasti, irrota sulaneet osat toisistaan.
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Voi, sulatus	125 g	90 W, 7-9 min	Poista pakkaus kokonaan
	250 g	180 W, 2 min + 90 W, 3-5 min	
Kokonainen leipä	500 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Käännä välillä
	1 kg	180 W, 3 min + 90 W, 15-25 min	
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku	500 g	90 W, 10-15 min	Vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa tai kreemiä, irrota kakkupalat toisistaan
	750 g	180 W, 2 min + 90 W, 10-15 min	
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa tai kreemiä
	750 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	

Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys

Huomautuksia

- Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitettu astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.
- Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita kerroksittain.
- Peitä ruoka aina. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.

- Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää 2 - 3 kertaa.
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.
- Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Sen tähden voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.

Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Ateria, lautasruoka, valmisruoka	300-400 g	600 W, 11-15 min	Poista ruoka pakkauksesta; peitä lämmitettäessä
Keitto	400-500 g	600 W, 8-13 min	Kannellinen astia
Pataruoat	500 g	600 W, 10-15 min	Kannellinen astia
	1 kg	600 W, 20-25 min	
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi	500 g	600 W, 12-17 min	Kannellinen astia
	1 kg	600 W, 25-30 min	
Kala, esim. fileepalat	400 g	600 W, 10-15 min	Peitetty
	800 g	600 W, 18-23 min	
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit	250 g	600 W, 2-5 min	Kannellinen astia; lisää nestettä
	500 g	600 W, 7-10 min	

Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g	600 W, 8-12 min	Kannellinen astia, lisää 1 rkl vettä
	600 g	600 W, 13-18 min	
Pinaatti	450 g	600 W, 11-16 min	Kypsennys vettä lisäämättä

Ruoan kuumentaminen

⚠️ Palovamman vaara!

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Kun kuumennat nesteitä, laita aina lusikka astiaan. Siten vältät viivästyneen kiehumisen.

Huomautuksia

- Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitetussa astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.

- Peitä ruoka aina. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.
- Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää useita kertoja. Tarkasta lämpötila.
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.

Ruoan kuumentaminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Ateria, lautasruoka, valmisruoka	350-500 g	600 W, 4-8 min	Poista ruoka pakkauksesta; peitä lämmitettäessä
Juomat	150 ml	900 W, 1-3 min	Laita lusikka lasiin, älä kuumenna alkoholijuomia liikaa; tarkista välillä
	300 ml	900 W, 3-4 min	
	500 ml	900 W, 4-5 min	
Vauvanruoka, esim. maitopullo	50 ml	360 W, ½-1 min	Aseta pullo ilman tuttia tai kantta uunin pohjalle; ravista tai sekoita kunnolla lämmittämisen jälkeen; tarkista lämpötila ehdottomasti
	100 ml	360 W, 1-1½ min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Keitto 1 kuppi	175 g	900 W, 1½-2 min	-
Keitto 2 kuppia	à 175 g	900 W, 2-4 min	
Keitto 4 kuppia	à 175 g	900 W, 4-6 min	
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi	500 g	600 W, 7-10 min	Peitetty
Pata	400 g	600 W, 5-7 min	Kannellinen astia
	800 g	600 W, 7-10 min	
Vihannekset	150 g	600 W, 2-3 min	Lisää vähän nestettä
	300 g	600 W, 3-5 min	

Ruoan kypsentaminen

Huomautuksia

- Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita kerroksittain.
- Kypsennä ruoka suljetussa astiassa. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.

- Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Sen tähden voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kypsentaamisen jälkeen vielä 2 - 5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.

Ruoan kypsentaminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä	1,5 kg	600 W, 25-30 min	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut
Kalafilee, tuore	400 g	600 W, 8-13 min	-
Vihannekset, tuoreet	250 g	600 W, 6-10 min	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi; lisää 100 g:aa kohden 1 - 2 rkl vettä; sekoita välillä
	500 g	600 W, 10-15 min	
Perunat	250 g	600 W, 8-11 min	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi; lisää 100 g:aa kohden 1 - 2 rkl vettä; sekoita välillä
	500 g	600 W, 12-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	

Ruoan kypsentyminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Riisi	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Lisää kaksinkertainen määrä nestettä; käytä korkeaa, kannellista astiaa
	250 g	600 W, 7-9 min + 180 W, 15-20 min	
Jälkiruoat, esim. vanukas (jauheesta)	500 ml	600 W, 5-8 min	Sekoita välillä vispilällä 2 - 3 kertaa
Hedelmät, hilloke	500 g	600 W, 9-12 min	-

Popcorn mikroaaltouunissa

Huomautuksia

- Käytä kuumuutta kestävä, matalaa lasiastiaa, esim. uunivuon kantta, lasilautasta tai lasivuokaa (Pyrex)
- Laita astia aina rutille korkeudelle 1.
- Älä käytä posliiniastiaa tai hyvin kuperaa lautasta.
- Tee asetus taulukon ohjeen mukaan. Tuotteesta tai määrästä riippuen voi ajan muuttaminen olla tarpeen.

- Jotta popcornit eivät pala, ota popcorn-pussi 1 minuutin ja 30 sekunnin kuluttua hetkeksi pois uunista ja ravistele sitä. Varo, kuumaa!

⚠ Palovamman vaara!

- Avaa popcorn-pussi varovasti, pussista voi tulla kuumaa höyryä.
- Älä valitse koskaan korkeinta mikroaaltotehoa.

	Paino	Varusteet	Korkeus	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina
Popcorn mikroaaltouunissa	1 pussi à 100 g	Astia, rutilä	1	600 W, 4 min

Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä

Et löydä valmistettavalle ruokamäärälle säätötietoa.	Pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa seuraavan nyrkkisäännön mukaan: Kaksinkertainen määrä = lähes kaksinkertainen aika Puolet määrästä = puolet ajasta
Ruoasta tuli liian kuivaa.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi kypsennysaika tai valitse matalampi mikroaaltoteho. Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.
Ruoka ei ole toiminta-ajan päätyttyä vielä sulanut, kuumaa tai kypsää.	Aseta pidempi aika. Suurempiin määriin tai korkeampiin ruokiin tarvitaan enemmän aikaa.
Ruoka on kypsennysajan päätyttyä reunasta ylikuumentunut, mutta ei ole keskeltä vielä valmis.	Sekoita välillä ja valitse seuraavalla kerralla matalampi teho ja pidempi toiminta-aika.
Lintu tai liha on sulatuksen jälkeen pinnalta kypsytynyt, mutta ei ole keskeltä vielä sulanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi mikroaaltoteho. Jos sulatettava määrä on suuri, käännä tuote myös useaan kertaan.

Kakut ja leivonnaiset

Taulukoista

Huomautuksia

- Ajat pätevät, kun ainekset laitetaan kylmään uuniin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita matalalla arvolla ja säädä tarvittaessa

seuraavalla kerralla korkeampi arvo. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin.

- Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.
- Laita kakkuvuoka aina rutilän keskelle.

Paistovuokat

Huomautus: Tummat metallivuokat ovat parhaita.

Vuokakakut	Varusteet	Paisto-korkeus	Uunitoi-minto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1		160-180	90 W	30-40
Sokerikakku, hieno (esim. hiekkakakku)	Rengas-/pitkänomainen vuoka	1		150-170	-	60-80
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2		160-180	-	25-35
Hedelmäkakku, sokerikakkutaikinasta	Irtopohja-/torvivuoka	1		160-180	90 W	30-40
Täytekkupohja, 2 munaa	Torttuvuoka	1		150-160	-	20-25

* Anna kakun jäähtyä uunissa noin 20 minuuttia.

** Laita uunipannulle

Vuokakakut	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Täytekakku, 6 munaa (esilämmitys)	Tumma irtopohjavuoka	1		170-180	-	30-40
Reunallinen murotaikinapohja	Tumma irtopohjavuoka**	1		170-190	-	30-40
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla*	Tumma irtopohjavuoka	2		160-170	180 W	30-40
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Tumma irtopohjavuoka	1		190-200	-	40-50
Torvivuokakakku	Torvivuoka	1		160-180	90 W	30-40
Pähkinäkakku	Tumma irtopohjavuoka	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, ohut pohja, vähän täytettä, esilämmitys	Pyöreä pizzapelti	1		220-240	-	15-20
Pikantit kakut	Tumma irtopohjavuoka**	1		180-190	-	50-60

* Anna kakun jäähtyä uunissa noin 20 minuuttia.

** Laita uunipannulle

Kakku uunipannulla	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Uunipannu	2		160-180	-	25-35
Sokerikakku mehukkaalla täytteellä (hedelmät)	Uunipannu	1		160-180	90 W	30-40
Hiivataikina kuivalla täytteellä	Uunipannu	2		170-190	-	35-45
Hiivataikina mehukkaalla täytteellä (hedelmät)	Uunipannu	2		170-190	-	45-55
Murotaikina kuivalla täytteellä	Uunipannu	2		160-180	-	25-35
Murotaikina mehukkaalla täytteellä (hedelmät)	Uunipannu	1		160-180	-	50-60
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	1		190-200	-	40-50
Kääretorttu, esilämmitys	Uunipannu	2		170-190	-	10-20
Pullapitko, 500 g jauhoja	Uunipannu	2		160-180	-	40-50
Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Uunipannu	2		150-170	-	60-70
Stollen-joulupulla, 1 kg jauhoja	Uunipannu	2		140-150	-	65-75
Struudeli, makea	Uunipannu	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Uunipannu	1		210-230	-	25-35
Täytetty piirakka, esilämmitys	Uunipannu	2		240-250	-	15-20

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pikkuleivät	Uunipannu	2		150-170	20-30
Makroonit	Uunipannu	2		120-140	35-45
Marengit	Uunipannu	2		80-100	90-110
Muffinit	Muffinipelti rutilällä	2		160-180	35-45
Tuulihatut	Uunipannu	2		200-220	30-40
Lehtitaikinaleivonnaiset	Uunipannu	2		170-190	25-25
Hiivataikinaleivonnaiset	Uunipannu	2		200-220	20-30

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja*	Uunipannu	2		250 + 170	10 40-50
Pannuleipä*	Uunipannu	2		220-240	15-20
Sämpylät*	Uunipannu	2		200-220	20-30
Hiivataikinasämpylät, makeat*	Uunipannu	2		190-210	15-25

* Esilämmitä uuni.

Leipomisvihjeitä

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Haluat käyttää silikonista, lasista, muovista tai keramiikasta valmistettua paistovuokaa.	Vuoan pitää kestää 250 °C:n kuumuutta. Kakut ruskistuvat näissä vuossa vähemmän. Kun kytket mikrotoiminnon käyttöön, toiminta-aika ehkä lyhenee taulukossa mainittuun aikaan verrattuna.
Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä.	Pistä kakun korkeinta kohtaa puutikulla noin 10 minuuttia ennen mainitun kypsymisajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Noudata ohjeessa olevia sekoitusajkoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Rasvaa vain irtopohjavuoaan pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakku on liian tumma.	Valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.
Kakku on liian kuiva.	Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Jos kakkuun tulee mehukas täyte, esipaista pohjaa, ripottele sen päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä sitten täyte päälle. Noudata ohjeita ja paistoaikojia.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vielä 5 - 10 minuuttia, sitten se irtaava helpommin vuosta. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele vuoka seuraavalla kerralla hyvin ja ripottele siihen lisäksi korppujauhoja.
Olet mitannut uunin lämpötilan omalla mittarillasi ja huomannut lämpötiloissa eroja.	Valmistaja on mitannut uunin lämpötilan koeritillä uunin keskikohdassa tietyn ajan kuluttua. Kaikki astiat ja varusteet vaikuttavat mitattuun arvoon, joten omassa mittauksissasi on aina eroja.
Vuoan ja ritilän välille muodostuu kipinöitä.	Tarkasta, onko vuoan ulkopinta puhdas. Muuta vuoan paikkaa uunissa. Jos se ei auta, jatka paistamista ilman mikrotoimintoa. Paistoaika pitenee.

Paistaminen ja grillaaminen

Taulukoista

Lämpötila ja paistoaika riippuvat ruokien ominaisuuksista ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita matalalla arvolla ja säädä tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi arvo.

Astia

Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä, mikroaaltouuniin tarkoitettuja astioita. Metallisia paistoastioita voidaan käyttää ainoastaan paistamiseen ilman mikroaaltolaitteita.

Ohjeita paistamisesta

Käytä lihan ja linnun paistamiseen korkeaa paistoastiaa.

Tarkasta, sopiiko astia uuniin. Se ei saa olla liian suuri.

Liha:

Peitä astian pohja pienellä määrällä nestettä. Laita patapaistin joukkoon vähän enemmän nestettä. Käännä lihanpalat, kun

Ohjeita grillauksesta

Grillaa aina uuninluukku suljettuna äläkä esilämmitä.

Käytä mahdollisimman saman paksuisia grillipaloja. Pihvien tulisi olla vähintään 2 - 3 paksuja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.

Ohjeita haudutuksesta

Käytä kalan haudutukseen kannellista astiaa.

Naudanliha

Huomautuksia

- Käännä naudan patapaisti, kun $\frac{1}{3}$ ja $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut. Anna vetäytyä lopuksi vielä noin 10 minuuttia.

Lisätietoja löydät kohdasta *"Paisto- ja grillausvihjeitä"* taulukkojen jälkeen.

Astia voi kuumentua erittäin kuumaksi. Käytä patalappuja, kun otat sen uunista.

Aseta kuuma lasiastia kuivan keittiöpyyhkeen päälle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

puolet ajasta on kulunut. Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Siten lihaneste jakautuu paremmin.

Lintu:

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

Tumma liha, esim. naudanliha, ruskistuu nopeammin kuin vaalea vasikan- tai sianliha. Vaalealihaista grillipalaa tai kala ovat usein pinnalta vain vaaleanruskeita, sisältä kuitenkin kypsiä ja mehukkaita.

Grillivastus kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja taas päälle. Se on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.

Laita astiaan 2 - 3 ruokalusikallista nestettä ja vähän sitruunanmehua tai etikkaa.

- Käännä naudanfilee ja paahtopaisti, kun puolet ajasta on kulunut. Anna vetäytyä lopuksi vielä noin 10 minuuttia.
- Käännä pihvit, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

Naudanliha	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Naudan patapaisti, n. 1 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		190-210	-	120-140
Naudan patapaisti, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		180-200	-	140-160
Naudan patapaisti, n. 2 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		170-190	-	160-180
Naudanfilee, medium, n. 1 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		200-220	90 W	30-40
Naudanfilee, medium, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		230-240	90 W	45-55
Paahtopaisti, medium, n. 1 kg	Avoin astia, ritilä	1		240-250	180 W	30-40
Pihvi, medium, 3 cm paksu	Uunipannu + Ritilä	1 3		3	-	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 5-10

Vasikanliha

Huomautus: Käännä vasikanpaisti ja -potka, kun puolet ajasta on kulunut. Anna vetäytyä lopuksi vielä noin 10 minuuttia.

Vasikanliha	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Vasikanpaisti, n. 1 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		210-220	90 W	60-70
Vasikanpaisti, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		200-210	90 W	70-80
Vasikanpaisti, n. 2 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		190-200	90 W	80-100
Vasikanpotka, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		190-200	-	120-130

Porsaanliha

Huomautuksia

- Käännä vähärasvainen porsaanpaisti ja ilman kamaraa oleva paisti, kun puolet ajasta on kulunut. Anna vetäytyä lopuksi vielä noin 10 minuuttia.
- Laita paisti astiaan kamarapuoli ylöspäin. Tee kamaraan viiltoja. Älä käännä paistia. Anna vetäytyä lopuksi vielä noin 10 minuuttia.
- Älä käännä porsaanfileetä ja kassleria. Anna vetäytyä lopuksi vielä noin 5 minuuttia.
- Käännä talouskyljykset, kun 2/3 ajasta on kulunut.

Porsaanliha	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Paisti, kamaraton, (esim. etuselkä), n. 750 g	Kannellinen astia, ritilä	1		220-240	180 W	40-50
Paisti kamaralla (esim. lapa), n. 1,5 kg	Avoin astia, ritilä	1		180-200	-	150
Paisti kamaralla (esim. lapa), n. 2 kg	Avoin astia, ritilä	1		170-190	-	180
Porsaanfilee, n. 500 g	Kannellinen astia, ritilä	1		210-230	90 W	20-25
Porsaanpaisti, vähärasvainen, n. 1 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		210-230	90 W	50-60
Porsaanpaisti, vähärasvainen, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		200-220	90 W	70-80
Porsaanpaisti, vähärasvainen, n. 2 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		190-210	180 W, 10 min + 90 W, 75-85 min	85-95
Kassler luulla, n. 1 kg	Avoin astia, ritilä	1	-	-	360 W	45-50
Talouskyljys, 2 cm paksu	Uunipannu + Ritilä	1 3		2	-	1. puoli: n. 15-20 2. puoli: n. 10-15

Lampaanliha ja riista

Huomautus: Käännä lampaanliha ja riista, kun puolet ajasta on kulunut.

Lampaanliha ja riista	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Lampaansatula luulla, n. 1 kg	Avoin astia, ritilä	1		190-210	-	40-50
Lampaanreisi luuton, medium, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		180-200	-	90-100
Kauriinsatula luulla, n. 1 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		210-220	-	40-50
Kauriinreisi luuton, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		180-190	-	105-120
Villisianpaisti n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		200-220	-	90-100
Hirvipaisti, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		200-220	-	90-100
Kaniini, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		200-220	90 W	25-35

Muut

Huomautuksia

- Anna lihamurekkeen vetäytyä loppuiksi vielä noin 10 minuuttia.
- Käännä makkarat, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

Muut	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Lihamureke, n. 1 kg lihaa	Avoin astia, ritilä	1		170-190	600 W, 10 min + 180 W, 40-50 min	-
Makkarat, grillattavat, 4 - 6 kpl à noin 150 g	Uunipannu + Ritilä	1 3		3	-	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 5-10

Lintu

Huomautuksia

- Laita kokonainen broileri, broilerinrinta ja minikalkkuna uuniin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.
- Laita kana uuniin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut ja säädä mikroaaltotehoksi 180 W.
- Laita puolikas broileri ja broilerinpalat uuniin nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
- Käännä ankka ja hanhi, kun $\frac{1}{3}$ ja $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.
- Laita ankan- ja hanhenrinta uuniin nahkapuoli alaspäin. Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
- Käännä hanhenreidet, kun puolet ajasta on kulunut. Pistelet nahkaan reikiä.
- Käännä kalkkunan käärepaisti, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.
- Laita kalkkunanrinta ja -reisi uuniin nahkapuoli alaspäin. Käännä, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

Lintu	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Broileri, kokonainen, n. 1,2 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		230-250	360 W	25-35
Kana, kokonainen	Kannellinen astia, ritilä	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Broileri, puolikas, à 500 g	Avoin astia, ritilä	1		180-200	360 W	30-35
Broilerinpalat, n. 800 g	Avoin astia, ritilä	1		190-210	360 W	30-35
Broilerinpalat, n. 1,5 kg	Avoin astia, ritilä	1		190-210	360 W	35-40
Broilerinrinta n. 500 g	Avoin astia, ritilä	1		190-210	180 W	25-30
Ankka, kokonainen, 1,5 - 1,7 kg	Uunipannu	1		170-190	180 W	60-80
Ankanrinta, 2 kpl à 300 - 400 g	Ritilä + Uunipannu*	2 1		3	90 W	18-22
Hanhi, kokonainen, 3 - 3,5 kg	Uunipannu	1		170-190	180 W	80-90
Hanhenrinta, 2 kpl à 500 g	Ritilä + Uunipannu*	2 1		210-230	90 W	20-25
Hanhenreidet, 4 kpl n. 1,5 kg	Ritilä + Uunipannu*	2 1		170-190	180 W	30-40
Minikalkkuna, kokonainen, n. 3 kg	Uunipannu	1		170-180	180 W	60-70
Kalkkunan käärepaisti, n. 1,5 kg	Kannellinen astia, ritilä	1		190-200	180 W	60-70

* Laita uunipannuun 50 ml vettä

Lintu	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Kalkkunanrinta, n.1kg	Kannellinen astia, rutilä	1		200-210	-	80-90
Kalkkunanreisi, n. 1,3 kg	Kannellinen astia, rutilä	1		210-230	360 W	45-50

* Laita uunipannuun 50 ml vettä

Kala

Huomautuksia

- Laita kokonainen grillattava kala, esimerkiksi purotaimen, keskelle rutilää.
- Kypsennä kokonainen, haudutettu kala vatsallaan.

Kala	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Kala kokonainen, esim. purotaimen n. 300 g, grillattu	Uunipannu + Rutilä*	1 3		2	-	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 8-12
Kalapihvi, esim. lohi 3 cm paksu, grillattu	Uunipannu + Rutilä*	1 3		3	-	1. puoli: n. 10-12 2. puoli: n. 8-12
Kokonaiset kalat 2-3 kpl à 300 g, grillatut	Uunipannu + Rutilä*	1 3		2	-	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 10-15
Kokonaiset kalat n. 1 kg, haudutetut	Kannellinen astia, rutilä	1	-	-	600 W	10-15
Kokonaiset kalat n. 1,5 kg, haudutetut	Kannellinen astia, rutilä	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Kokonaiset kalat n. 2 kg, haudutetut	Kannellinen astia, rutilä	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Kalafilee, esim. seiti, n. 800 g, haudutettu	Kannellinen astia, rutilä	1	-	-	600 W	9-14

* Voitele rutilä öljyllä.

Paisto- ja grillausvihjeitä

Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta.	Valitse pienille paistinpaloille korkeampi lämpötila ja lyhyempi paistoaika. Suuremmille paistinpaloille valitset matalamman lämpötilan ja pidemmän kypsymisajan.
Kuinka voit varmistaa, onko paisti valmis.	Käytä paistomittaria (saatavana alan liikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina paistia lusikalla. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos se antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja lisää vähemmän nestettä.
Paisti ei ole kypsä.	Viipaloi paisti. Valmista kastike paistoastiassa ja laita paistiviipaleet kastikkeeseen. Kypsennä liha valmiiksi pelkällä mikrotoiminnolla.

Paistokset, gratiinit, paahtoleivät

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ainekset asetetaan kylmään uuniin.
- Käytä paistoksiin ja gratiineihin suurta, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoka tarvitsee enemmän aikaa ja se tummuu pinnalta.
- Laita paistos mikron kestävässä astiassa rutilälle.
- Anna paistosten ja gratiinien jälkikypsyä pois päältä kytketyssä uunissa vielä 5 minuuttia.
- Käytä paistoksiin, perunagratiineihin ja lasagneen 4 - 5 cm korkeaa vuokaa.
- Laita soufflé annosvuokiin tai korkeaan vuokaan. Esilämmitä uuni.
- Kuorrutetut paahtoleivät: laita 4 kpl vierekkäin uunipannun keskelle. Jaa 12 kpl tasaisesti uunipannulle.

Paistokset, gratiinit, paahtoleivät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Paistos, makea, n. 1,5 kg	Avoin astia, rutilä	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Avoin astia, rutilä	1		160-180	-	40-50
Soufflé annosvuoissa	Rutilä	1		200-210	-	12-17
Pastapaistos, n. 1 kg	Avoin astia, rutilä	1		140-160	600 W	20-30

Paistokset, gratiinit, paahtoleivät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Lasagne n. 2 kg	Avoin astia, ritilä	2		180-200	600 W	20-30
Perunagratiini, raa'at ainekset, n. 1,1 kg	Avoin astia, ritilä	1		170-190	600 W	20-25
Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kpl	Uunipannu	2		3	-	8-13
Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kpl	Uunipannu	2		3	-	9-14

Valmistuotteet

Huomautuksia

- Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.
- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ainekset asetetaan kylmään uuniin.

- Älä laita ranskalaisia perunoita, kroketteja ja röstiä päällekkäin.
- Käännä kalapuiкот, broilerin sticksit, nugetit ja vihannespurilainen, kun puolet ajasta on kulunut.
- Aseta kermakakku ilman varustetta uunin pohjalle, korkeus 0.

Valmistuotteet	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Kesto minuutteina
Pizza ohut pohja	Uunipannu	1		210-230	-	20-25
Pizza paksu pohja	Uunipannu	1		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Uunipannu	1		210-230	-	15-20
Pizzapatonki	Uunipannu	2		180-190	-	15-20
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	1		220-230	-	20-25
Kroketit	Uunipannu	1		200-220	-	25-35
Rösti, täytetyt perunataskut	Uunipannu	2		200-220	-	25-35
Sämpylät, patonki	Ritilä	2		200-220	-	15-20
Rinkilät, raa'at	Uunipannu*	2		190-210	-	20-25
Esipaistetut sämpylät tai patonki	Ritilä	2		140-150	-	12-15
Kalapuiкот	Uunipannu	2		190-210	180 W	10-15
Broilerin sticksit, nugetit	Uunipannu	2		190-210	360 W	15-20
Vihannespurilainen	Uunipannu	2		200-220	180 W	15-25
Struudeli	Uunipannu	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Ritilä	2		200-210	180 W	18-23

** Laita uunipannulle leivinpaperi.

Leivinpaperin pitää olla näihin lämpötiloihin sopivaa.

Testiruoat

Tarkastuslaitokset tarkastavat mikroaalto-yhdistelmälaitteiden laadun ja toiminnan näiden ruokalajien perusteella.

Normien EN 60705, IEC 60705 ja DIN 44547 ja EN 60350 (2009) mukaan

Sulatus mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautus
Liha	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Laita pyrex-vuoka Ø 22 cm ritalälle, korkeudelle 1. Poista sulanut liha noin 10 minuutin kuluttua.

Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautus
Munamaito	360 W, 10 min + 180 W, 20-25 min	Laita pyrex-vuoka ritalälle, korkeudelle 1.
Kakkupohja	600 W, 8-10 min	Laita pyrex-vuoka Ø 22 cm ritalälle, korkeudelle 1.
Lihamureke	600 W, 20-25 min	Laita pyrex-vuoka ritalälle, korkeudelle 1.

Kypsennys mikron yhdistelmällä

Ruokalaji	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Huomautus
Perunagratiini	600 W, 20-25 min		170-190	Laita pyrex-vuoka Ø 22 cm ritalälle, korkeudelle 1.
Kakku	180 W, 15-20 min		180-200	Laita pyrex-vuoka Ø 22 cm ritalälle, korkeudelle 1.
Broileri*	360 W, 30-35 min		200-220	Käännä 15 minuutin kuluttua.

* Työnnä ritalä korkeudelle 2 ja uunipannu korkeudelle 1.

Paistaminen

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.
- Kannellinen omenapiirakka: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

	Astia	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika minuutteina
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	2		160-180	20-30
	Uunipannu	2		150-170	20-30
Pikkuleivät	Uunipannu	2		150-170	25-35
	Uunipannu	2		140-160	25-35
Kakkupohja	Irtopohjavuoka ritalällä	1		170-180	30-40
Pannupulla	Uunipannu	2		170-190	45-55
Kannellinen omenapiirakka	2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm + Uunipannu	1		180-200	70-90

Grillaus

	Varusteet	Paistokorkeus	Uunitoiminto	Grilliteho	Kesto, minuutteina
Paahtoleivän ruskistaminen*	Ritilä	3		3	1-2
Beefburger 12 kpl**	Ritilä + uunipannu	3 1		3	30

* Esilämmitä 5 minuuttia.
** Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.

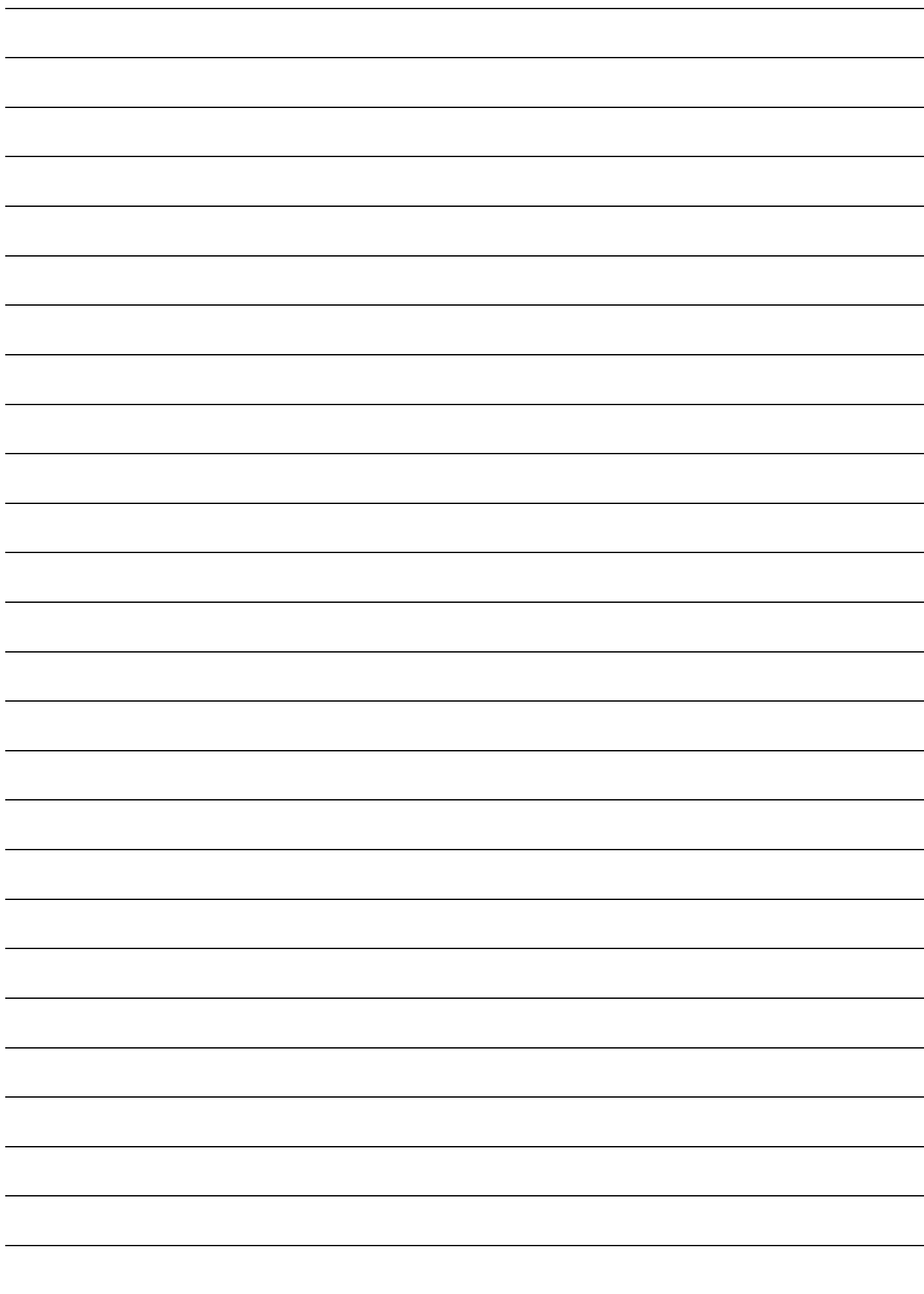
Akryyliamidi elintarvikkeissa

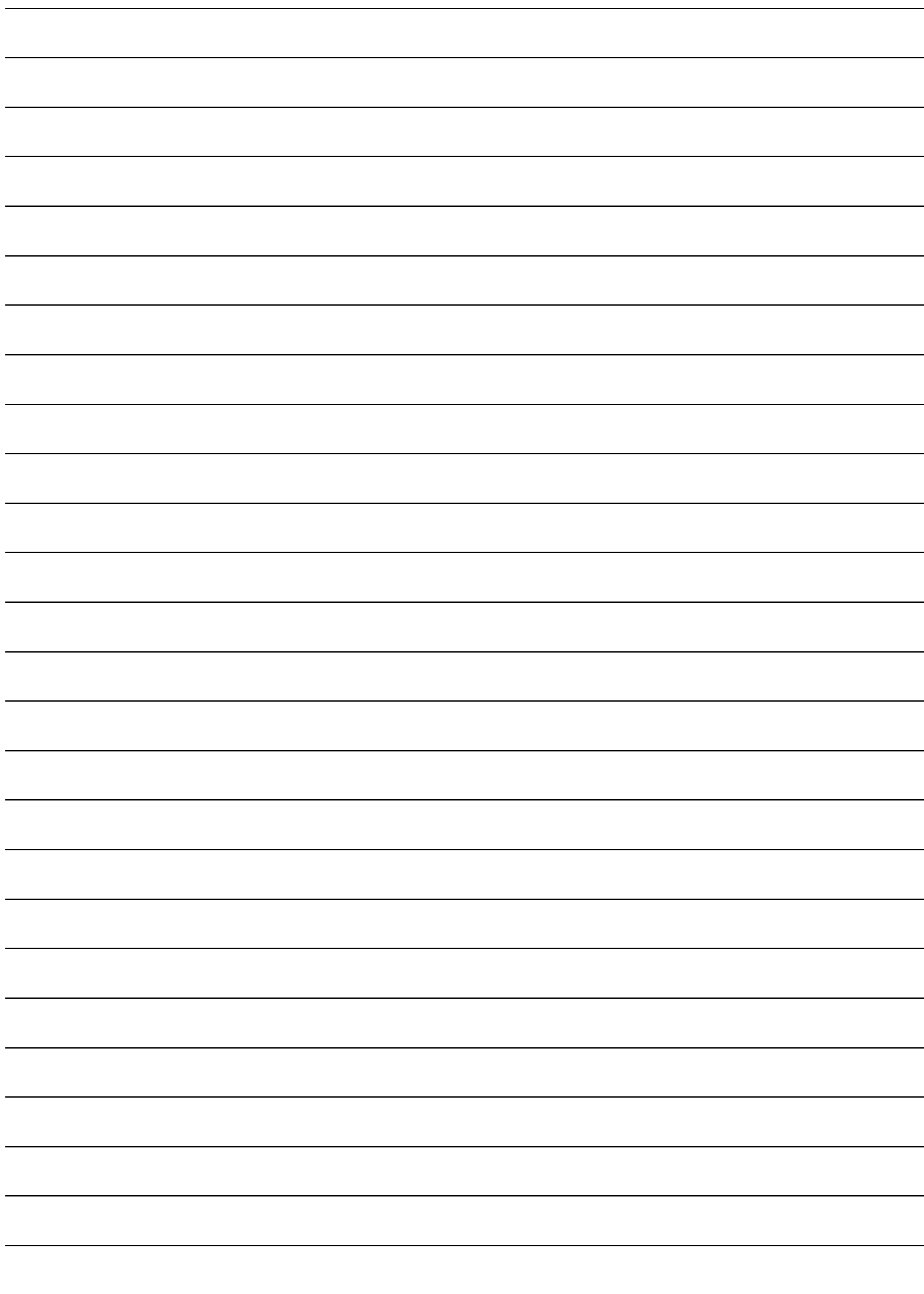
Mitkä ruoat ovat kyseessä?

Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim. perunalastuja,

ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta	
Yleistä	Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Pikkuleipien paistaminen Ranskalaiset perunat uunissa	Ylä-/alalämmöllä korkeintaan 200 °C, 3D-kiertoilmalla tai kiertoilmalla korkeintaan 180 °C. Ylä-/alalämmöllä korkeintaan 190 °C, 3D-kiertoilmalla tai kiertoilmalla korkeintaan 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista. Levitä tasaisesti ja yhteen kerrokseen pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.





Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

901110
(1)