

**Bruksanvisningen** NO  
Mikrobølgeovner

**Käyttöopas** FI  
Mikroaaltouunin



## NO

---

Kjære kunde

Først av alt ønsker vi å takke deg for at du har valgt vårt **SMEG** produkt.

Vi ber deg lese anvisningene i dette heftet med stor omhu, slik at du får mest mulig glede av ovnen.

TA VARE PÅ DENNE PRODUKTDOKUMENTASJONEN. DU KAN FÅ BRUK FOR DEN SENERE.

**Sørg alltid for at brukerhåndboken er lett tilgjengelig. Låner du bort ovnen til noen andre, må du gi dem håndboken også.**

Bruksanvisningen er også tilgjengelig for nedlasting på [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

## FI

---

Hyvä asiakas,

kiitos, että valitsit tuotteemme **SMEG**. Tämä moderni, toiminnallinen ja käytännöllinen mikroaaltouuni on valmistettu laadukkaista materiaaleista, ja se täyttää kaikki ruoanvalmistustarpeesi.

Lue tämä käyttöohje huolellisesti, sillä sen avulla saat parhaan hyödyn mikroaaltouunistasi.

**SÄILYTÄ TÄMÄ KÄYTTÖOHJE TULEVAA TARVETTA VARTEN.**

Säilytä käyttöohjetta helposti saatavilla. Jos lainaat mikroaaltouunia, anna mukana myös käyttöohje!

Käyttäjän opas on myös ladattavissa [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

# Sisältö

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Ohjeet.....</b>                            | <b>31</b> |
| 1.1. Turvallisuustiedot .....                    | 31        |
| 1.2. Ympäristönsuojelu .....                     | 36        |
| 1.3. Tämä käyttöopas .....                       | 36        |
| 1.4. Miten lukea käyttöopas .....                | 36        |
| <b>2. Kuvaus.....</b>                            | <b>37</b> |
| 2.1. Oversikt .....                              | 37        |
| 2.2. Käyttöpaneeli .....                         | 38        |
| 2.3. Lisävarusteet .....                         | 39        |
| 2.4. Toimintojen kuvaus .....                    | 39        |
| <b>3. Käyttö.....</b>                            | <b>40</b> |
| 3.1. Mikroaaltojen edut.....                     | 40        |
| 3.2. Millaisia astioita voi käyttää? .....       | 41        |
| 3.3. Ensimmäinen käyttökerta .....               | 43        |
| 3.4. Käytä uunin .....                           | 43        |
| 3.5. Keittäminen Toiminnot.....                  | 44        |
| 3.6. Erikoistoiminnot ja automaattiohjelmaa..... | 45        |
| 3.7. Uunin ollessa toiminnassa.....              | 47        |
| 3.8. Alavalikko .....                            | 47        |
| 3.9. Suositukset - ruoanlaittotaulukot.....      | 48        |
| <b>4. Puhdistus ja hoito.....</b>                | <b>54</b> |
| 4.1. Ohjeet .....                                | 54        |
| 4.2. Ruostumattoman teräksen puhdistus .....     | 54        |
| 4.3. Päivittäinen puhdistus .....                | 54        |
| 4.4. Tahrat tai roiskeet.....                    | 54        |
| 4.5. Uunin puhdistamista .....                   | 54        |
| 4.6. Huollon lisätoimenpiteet .....              | 55        |
| 4.7. Mitä teen, jos uuni ei toimi?.....          | 55        |
| <b>5. Asennus.....</b>                           | <b>57</b> |
| 5.1. Sähköliitäntä .....                         | 57        |
| 5.2. Uunin sijoittaminen .....                   | 57        |
| <b>6 Asennus kuvia .....</b>                     | <b>58</b> |



## 1.1. Turvallisuustiedot

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

## LASTEN JA TAITAMATTOMIEN HENKILÖIDEN TURVALLISUUS

**Varoitus! Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.**

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- **Varoitus!** Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.. Alle 3-vuotiaita lapsia ei saa jättää ilman valvontaa laitteen lähelle.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.

## YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotiympäristöissä ja vastaavissa ympäristöissä, kuten:
  - henkilöstön keittiöympäristöt liikkeissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
  - maatalot
  - hotellien, motellien ja muiden majatalojen asiakkaiden käyttöympäristöt
  - majoitus ja aamiainen –ympäristöt



## Ohjeet

- Laitteen sisäosa kuumenee käytön aikana. Älä kosketa laitteen lämpövastuksiin. Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- **Varoitus!** Älä lämmitä nesteitä ja muita elintarvikkeita tiivistetyissä astioissa. Ne voivat räjähtää.
- Käytä ainoastaan välineitä, jotka sopivat mikroaaltouunissa käytettäväksi.
- Syttymisvaaran vuoksi laitetta on valvottava, jos ruokaa lämmitetään muovi- tai paperiastioissa.
- Laite on tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien lämmittämiseen. Henkilö-, syttymis- tai tulipalovaara on olemassa, jos laitteella kuivataan elintarvikkeita tai vaatteita tai lämmitetään lämmitysalustoja, tossuja, sieniä, kosteita liinoja tms.
- **Varoitus!** Uunia ei saa käyttää, jos:
  - Luukkua ei ole suljettu oikein.
  - Luukun saranat ovat vaurioituneet.
  - Luukun ja uunin etuosan väliset kontaktipinnat ovat vaurioituneet.
  - Luukun lasi on vaurioitunut.
  - Uunin sisällä tapahtuu usein kipinöintiä, vaikka uunin sisällä ei ole mitäänmetalliesinettä.
- Uunia saa käyttää vasta sen jälkeen, kun huoltopalvelu on korjannut sen.
- Jos laitteesta pääsee savua, kytke laite pois toiminnasta tai irrota pistoke pistorasiasta. Pidä luukku kiinni, jotta liekit tukahtuvat.
- Juomien kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla voi aiheuttaa viivästyneen kiehumisen. Käsittele astiaa varovasti.
- **Huomaa!** Älä koskaan lämmitä lastenruokia tai juomia pulloissa tai purkeissa korkit tai kannet paikoillaan. Kuumennuksen jälkeen ruokaa tulee sekoittaa tai juomaa ravistaa niin, että lämpö leviää tasaisesti. Tarkista ruoan tai juoman lämpötila ennen sen antamista lapselle. **PALOVAMMAVAARA!**
- **Varoitus!** Älä kuumenna mikroaaltouunissa puhdasta alkoholia tai alkoholijuomia. **TULIPALOVAARA!**



- Jotta ruoka ei ylikuumentaisi tai palaisi, valitse riittävän matala aika-asetus tai tehotaso pieniä ruokamääriä lämmittäessä. Esimerkiksi sämpylä voi palaa 3 minuutin kuluessa, jos liian suuri tehotaso valitaan.
- Käytä paahtamiseen grillaustoimintoa ja tarkkaile uunia jatkuvasti. Jos käytät yhdistelmätoimintoa leivän paahtamiseen, se syttyy erittäin nopeasti.
- Varmista, että muiden sähkölaitteiden johdot eivät kosketa koskaan kuumaa ovea tai uunia. Johdon eristys voi sulaa.

### **Oikosulkuvaara!**



- **Ole varovainen nesteitä lämmittäessä!** Kun nesteet (vesi, kahvi, tee, maito, jne.) ovat melkein saavuttaneet kiehumispisteen uunin sisällä ja ne poistetaan äkkinäisesti, ne voivat roiskua.

### **HENKILÖVAHINKO - JA**

### **PALOVAMMAVAARA!**

Vältä vaaratilanteet nesteitä kuumentaessa asettamalla teelusikka tai lasitanko astian sisään.

## **ASENNUS**

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erotuksen on oltava täydellinen ylijänniteluokassa III.
- Jos liitintä käytetään sähköliitintään, on sen oltava käytettävissä asennuksen jälkeen.
- Kosketussuoja on varmistettava asennuksessa.
- **Varoitus: Uunin tulee maadoittaa.**



### PUHDISTUS

- Laite tulee puhdistaa säännöllisesti ja kaikki ruokajäämät tulee poistaa.
- Jos laitetta ei pidetä puhtaana, sen pinnan kunto voi heikentyä, jolloin laitteen käyttöikä voi lyhentyä ja mahdollisia vaaratilanteita esiintyä.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Luukun kontaktipinnat (uunin sisätilan etuosa ja luukkujen sisäosa) tulee pitää erittäin puhtaina virheettömän uunin toiminnan takaamiseksi.
- Noudata osion "Puhdistus ja huolto" puhdistusohjeita.

### KORJAUKSET

- **Varoitus!** Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet..
- **Varoitus!** Ainoastaan ammattitaitoinen henkilö saa suorittaa huolto- tai korjaustoimenpiteet, joissa mikroaaltoenergialta suojaava suojakansi on poistettava.
- **Varoitus!** Mikäli luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, laitetta ei saa käyttää ennen kuin ammattitaitoinen henkilö on korjannut sen.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- **Varoitus!** Mikroaaltoja! Uunin ulkoista suojaa ei saa poistaa. Korjaus- tai huoltotoimenpiteiden suorittaminen on vaarallista, ellei valmistajalta ole saatu siihen valtuuksia.
- Ainoastaan valmistajan valtuuttamat huoltoteknikot saavat huoltaa tuotetta, erityisesti sen virranalaisia osia.



## Vältä uunin vaurioituminen tai muut vaaratilanteet näitä ohjeita noudattamalla:

- Älä koskaan kytke tyhjää mikroaaltouunia toimintaan. Jos mikroaaltouunissa ei ole ruokaa, vaarana on ylivaraus, jonka seurauksena uuni voi vaurioitua.

### **VAURIOITUMISVAARA!**

- Suorita uunin ohjelmointitestit asettamalla uunin sisälle vesilasi. Vesi imee mikroaallot eikä uuni vaurioidu.
- Älä peitä tai aseta esteitä tuuletusaukkoihin.
- Käytä ainoastaan mikroaaltouuniin soveltuvia astioita. Tarkista astioiden sopivuus ennen niiden käyttämistä (ks. astiatyyppien osio).
- Älä poista sisätilan katossa olevaa kiillesuojaa. Kyseinen suoja estää mikroaaltogeneraattorin vaurioitumisen mahdollisen rasvan ja ruokajäämien vuoksi.
- Älä pidä syttyviä esineitä uunin sisällä. Ne voivat syttyä, kun uuni kytketään toimintaan.
- Älä käytä uunia säilytystilana.
- Mikroaaltouunissa ei saa kuumentaa kananmunia kuorineen tai kokonaisia keitettyjä kananmunia, sillä ne voivat räjähtää.
- Älä käytä uunia friteeramiseen, sillä mikroaaltouunin kuumentamaa öljyn lämpötilaa on mahdotonta hallita.
- Palovammojen välttämiseksi patalappuja tulee aina käyttää astioita käsitellessä ja uuniin koskiessa.
- Älä nojaa tai istu avoimen uuninluukun päällä. Tämä voi vaurioittaa uunia, erityisesti sen saranoita. Uuni kestää korkeintaan 8 kg:n painon.





## Ohjeet

### 1.2. Ympäristönsuojelu

#### Pakkauksen hävittäminen



Tässä pakkauksessa on Vihreä piste -merkintä.

Toimita kaikki pakkausmateriaalit, kuten kartonki, styroksi ja muovipäälysteet, asianmukaisiin kierrätyspisteisiin. Näin varmistat, että pakkausmateriaalit kierrätetään.

#### Tarpeettomien varusteiden hävittäminen



Eurooppalaisen sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (WEEE) koskevan direktiivin 2012/19/EU mukaan kodin sähkölaitteita ei saa hävittää tavanomaisen kotitalousjätteen mukana.

Vanhat laitteet on kerättävä erikseen. Näin varmistetaan materiaalin talteenotto ja kierrätys ja ehkäistään mahdolliset haittavaikutukset ihmisiin ja ympäristöön. Rastilla yliviivattu roskasäiliösymboli tulisi olla kaikissa kyseisissä laitteissa, jotta se muistuttaisi velvollisuudesta kerätä laitteet erikseen.

Kuluttajien tulisi ottaa yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai myymälään ja pyytää lisätietoja vanhojen kodin sähkölaitteiden asianmukaisista kierrätyspisteistä.

Ennen kuin hävität laitteen, varmista, että sitä ei voida enää käyttää, vetämällä irti virtajohto ja katkaisemalla ja hävittämällä se.

### 1.3. Tämä käyttöopas

Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttökertoja varten.

- Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä.

### 1.4. Miten lukea käyttöopas

Tämä käyttöopas käyttää seuraavaa lukemisen yleissopimukset:



#### Ohjeet

Yleistä oppaasta turvallisuus ja loppusijoitukseen.



#### Kuvaus

Laitteen kuvaus ja sen lisälaitteet.



#### Käyttö

Tiedot laitteen käyttöön ja tarvikkeet, vinkkejä ruoanlaittoon.



#### Puhdistus ja hoito

Tiedot kunnolla puhdistaa laitteet ja kunnossapidon.



#### Asennus

Tiedot: asennus, operaatio e testata.



Varoitus!



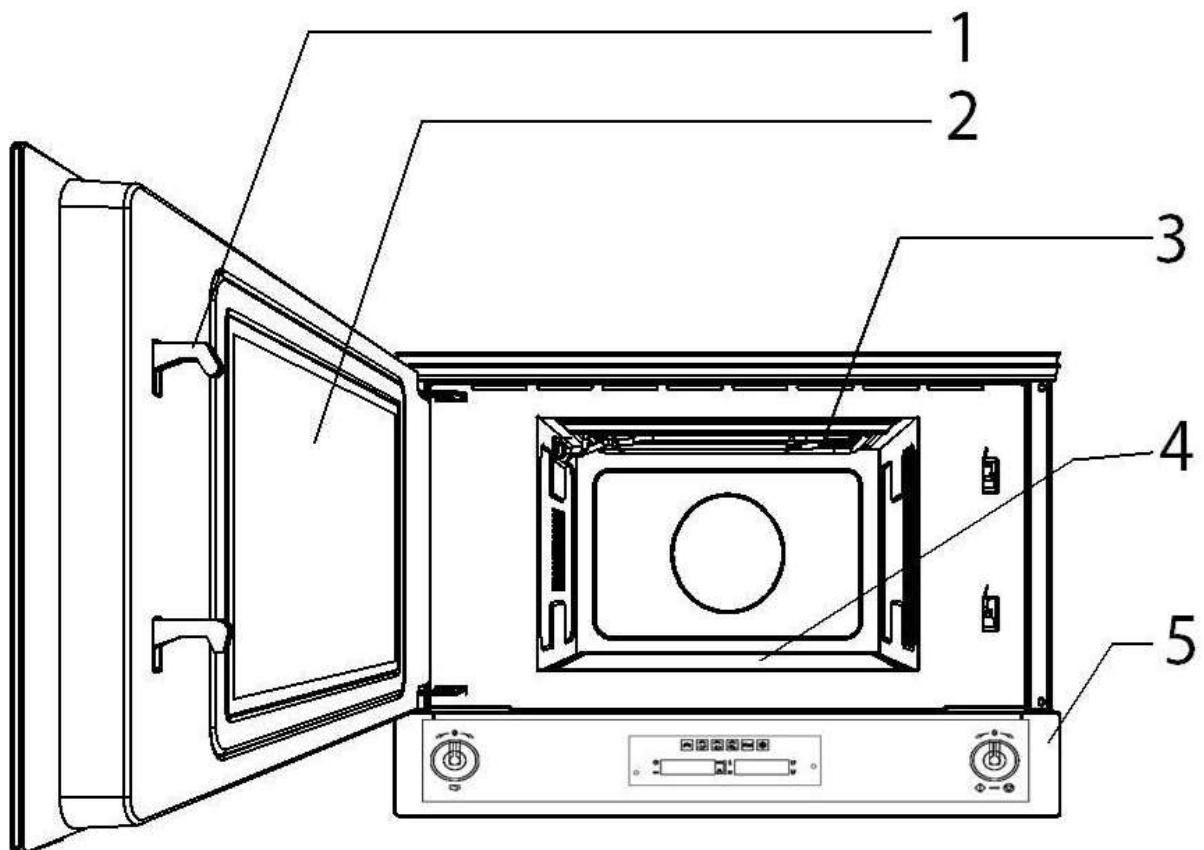
Tiedot



Neuvot



## 2.1. Oversikt

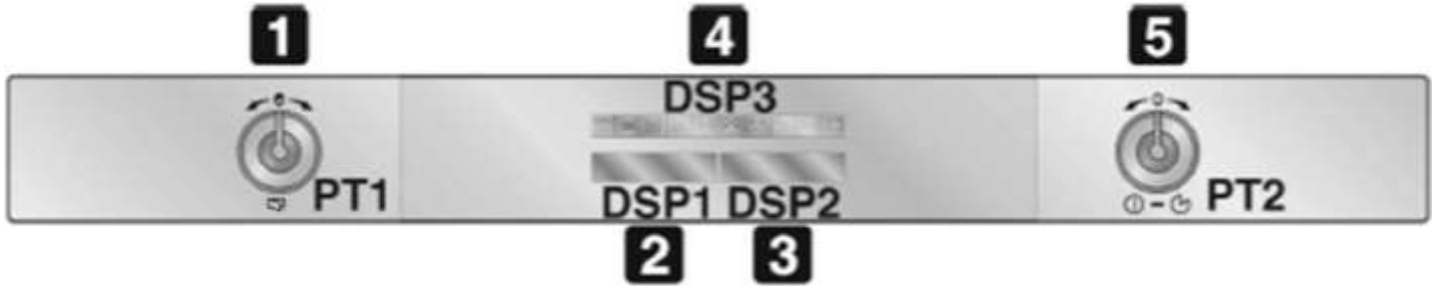


1. Pidikkeet
2. Luukun lasi
3. Alaslaskettava grilli
4. Keraaminen pohja
5. Käyttöpaneeli

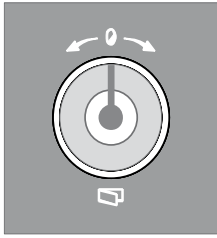


# Kuvaus

## 2.2. Käyttöpaneeli



### **1** PT1 **Toimintosäädin**



(Säätimestä käytetään myöhempänä lyhennettä **PT1**.)

Tämän säätimen avulla

- Avata luukun
- Asettaa ajan
- Valita kypsennyslämpötilan
- Keston sekä ohjelman
- käynnistys- ja päättymisajat ohjelman.

Katso seuraavista luvuista ohjeet säätimen oikeaoppiseen käyttöön.

**Huomaa:** Luukku voidaan avata painamalla säädintä noin 3 sekuntia.

### **2** DSP1 **Kellonaika/kesto-näyttö**

(Näytöstä käytetään myöhempänä lyhennettä **DSP1**.)

Näyttö näyttää kellonajan tai toiminnon keston.

Se sisältää myös toiminnon turvalukituksen merkkivalon (ks. kohta "Lapsilukko").

### **3** DSP2 **Mikroaaltoteho/paino-näyttö**

(Näytöstä käytetään myöhempänä lyhennettä **DSP2**.)

Kyseinen näyttö näyttää vaaditun toiminnon asetukset tai käyttäjän asettamat asetukset.

### **4** DSP3 **Toimintonäyttö**

(Näytöstä käytetään myöhempänä lyhennettä **DSP3**.)

Kyseinen näyttö näyttää (syttyämällä) kaikki valintaan käytettävissä olevat toiminnot. Katso toimintojen valintaohjeet osiosta "Käyttöä koskevat asetukset".

### **5** PT2 **Toimintokytkin säätimessä**



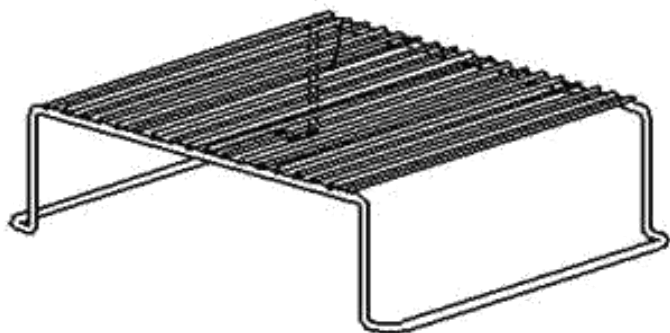
(Säätimestä käytetään myöhempänä lyhennettä **PT2**.)

Tämän säätimen avulla voidaan kytkeä mikroaaltouuni päälle ja pois päältä, sitä käytetään myös toimintojen valitsemiseen (ks. osio "Käyttöä koskevat asetukset").



## 2.3. Lisävarusteet

### Ritilä



Sopii ohuiden ja muiden ruokien grillaamiseen tai muihin yleiskäyttöihin.



Varmista, ettei ritilä koskaan tule kosketukseen uunin syvennyksen kanssa, jotta vältetään vaurioita.



Joissakin malleissa ei ole varustettu kaikki tarvikkeet.

## 2.4. Toimintojen kuvaus

Alla oleva taulukko kuvaa toiminnot lyhyesti.



Mikroaalto



Sulatus ajan perusteella



Mikroaalto + grillivastus



Sulatus painon perusteella



Grillivastus



Pizzatoiminto



## 3.1. Mikroaaltojen edut

Perinteisissä uuneissa sähköelementtien tai kaasupolttimoiden säteilemä lämpö tunkeutuu hitaasti ruoan sisälle ulkopuolelta. Tästä johtuen ilman, uunin osien ja ruoka-astioiden lämmittäminen kuluttaa runsaasti sähköä.

Mikroaaltouunissa ruoka itse muodostaa lämpöä, ja lämpö kulkee sisältä ulospäin. Lämpöä ei häviä ilmaan, uunin seinämiin tai astioihin ja kulhoihin (jos ne ovat mikroaaltouunin kestäviä), joten vain itse ruoka kuumenee.

Mikroaaltouunin etuja:

1. Lyhyemmät kypsennysajat, jotka ovat yleensä jopa 3/4 lyhyempiä perinteisiin kypsennystapoihin verrattuna.
2. Nopea sulatus, mikä ehkäisee bakteerien muodostumista.
3. Alhainen energiankulutus.
4. Lyhyempien kypsennysaikojen ansiosta ruoka-aineiden ravintoarvo säilyy hyvänä.
5. Helppo puhdistaa.

## Mikroaaltouunin toiminta

Mikroaaltouunissa on suurtehoputki, jota kutsutaan magnetroniksi. Magnetroni muuntaa sähkövirran mikroaalloiksi. Nämä sähkömagneettiset aallot johdetaan uunin sisään aaltoputken kautta, ja ne levitetään metallilevittimellä tai pyörivän alustan kautta.

Mikroaallot leviävät kaikkiin suuntiin uunin sisällä ja heijastuvat metalliseinistä tunkeutuen tasaisesti ruokaan.

## Miksi ruoka kuumenee?

Useimmat ruoka-aineet sisältävät vettä. Vesimolekyylit alkavat värähdellä, kun ne altistetaan mikroaalloille.

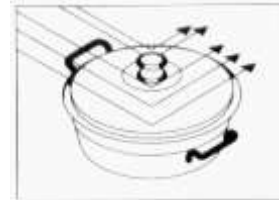
Molekyylien välinen kitka muodostaa lämpöä, joka nostaa ruoan lämpötilaa sulattaen ruoan, kypsentaen sen tai säilyttäen sen kuumana.

Koska ruoka lämpenee sisältä päin,

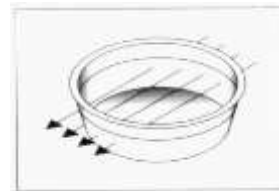
- kypsentämisessä tarvitaan vain vähän tai ei ollenkaan nestettä tai rasvoja/öljyjä
- sulatus, kuumennus ja kypsennys on nopeampaa mikroaaltouunissa kuin perinteisessä uunissa
- vitamiinit, kivennäisaineet ja ravintoaineet säilyvät ruoassa
- ruoassa säilyvät luonnolliset värit ja aromit.

Mikroaallot läpäisevät posliinia, lasia, kartonkia ja muovia, mutta eivät metallia. Täten mikroaaltouunissa ei saa käyttää metalliastioita tai astioita, joissa on metalliosia.

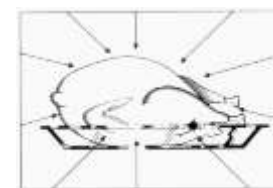
Mikroaallot heijastuvat metallista...



... mutta läpäisevät lasia ja posliinia...



... ja imeytyvät ruokaan.





## 3.2. Millaisia astioita voi käyttää?

### Mikroaaltotoiminto

Muista mikroaaltouunia käyttäessäsi, että mikroaallot heijastuvat metallipinnoista. Lasi, posliini, savi, muovi ja paperi läpäisevät mikroaaltoja.

Tästä syystä **metallisia tai metalliosia/-koristeita sisältäviä astioita ei saa käyttää mikroaaltouunissa**. Lasi- tai saviastioita, joissa on **metallikoristeita** ja **metallisia ainesosia** (esim. lyjykristallia) ei saa käyttää mikroaaltouunissa.

Mikroaaltouuniin soveltuvia astiamateriaaleja ovat lasi, tulenkestävä posliini tai savi, sekä lämmönkestävä muovi. Hyvin ohutta, haurasta lasia tai posliinia tulisi käyttää vain lyhyitä aikoja, esim. kuumentamiseen.

Kuumasta ruoasta siirtyy lämpöä astiaan, joka voi tulla hyvin kuumaksi. Siksi tulisi aina käyttää **patakintaita!**

### Astioiden testaaminen

Aseta uuniin astia, jota haluaisit käyttää, ja lämmitä sitä 20 sekunnin ajan mikroaaltouunin suurimmalla teholla. Jos astia on tämän jälkeen kylmä tai vain vähän lämmin, se soveltuu mikroaaltouunikäyttöön. Jos se kuitenkin kuumenee kovasti tai aiheuttaa kipinöintiä, se ei sovi käytettäväksi mikroaaltouunissa.

### Grillitoiminto

Grillitoimintoa käytettäessä astian tulee kestää vähintään 300°C lämpötila.

Muoviastiat eivät sovellu grillauskäyttöön.

### Yhdistelmätoiminto (mikroaallot + grilli)

Yhdistelmätoimintoa käytettäessä astioiden tulee soveltua käytettäväksi sekä mikroaaltouunissa että grillissä.

## Alumiinivuoat ja -folio

Alumiinivuoassa tai -foliossa oleva valmisruoka voidaan laittaa mikroaaltouuniin, jos seuraavat seikat otetaan huomioon:

- Huomioi pakkauksessa lukevat, valmistajan antamat ohjeet.
- Alumiinivuoka ei saa olla yli 3 cm korkea, eikä se saa koskettaa uunin sisäseiniä (**vähimmäisetäisyys 3 cm**). Alumiinikansi on poistettava.
- Sijoita alumiinivuoka suoraan pyörivän alustan päälle. Jos käytät ritilää, aseta vuoka posliinilautaselle. Älä koskaan sijoita vuokaa suoraan ritilälle!
- Kypsennysaika on pitempi, koska mikroaallot tunkeutuvat ruokaan vain ylhäältä päin. Jos olet epävarma, on parempi käyttää vain mikroaaltouuniin soveltuvia astioita.
- Alumiinifoliota voidaan käyttää heijastamaan mikroaaltoja sulatuksen aikana. Herkät ruoat, esim. siipikarja tai jauheliha, voidaan suojata liialta kuumuudelta peittämällä sen ääriosat.
- **Tärkeää:** alumiinifolio ei saa joutua kosketuksiin uunin sisäseiniä kanssa, koska siitä voi aiheutua kipinöintiä.

## Kannet

Suosittelomme lasi- tai muovikansien tai talouskelmun käyttöä, koska:

1. Se hillitsee liiallista haihtumista (varsinkin hyvin pitkien kypsennysaikojen yhteydessä);
2. Kypsennysajat ovat lyhyempiä;
3. Ruoka ei kuivu;
4. Ruoan aromi säilyy.

Kannessa tulisi olla reikiä tai rakoja, jottei syntyisi painetta. Muovipussit on avattava. Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja yms. saa lämmittää vain ilman kantta, koska muuten ne voivat haljeta.



# Käyttö

## Astiataulukko

Alla oleva taulukko antaa yleiskuvan siitä, mikä astia sopii kuhunkin tilanteeseen.

| Astiatyyppi   | Toiminto | Mikroaaltouuni       |                      | Grilli                  | Mikroaallot + grilli |
|---|----------|----------------------|----------------------|-------------------------|----------------------|
|   |          | Sulatus / kuumennus  | Kypsennys            |                         |                      |
| <b>Lasi ja posliini 1)</b><br>Kotikäyttöön, konepesun kestävä, ei tulenkestävä          |          | kyllä                | kyllä                | ei                      | ei                   |
| <b>Lasitettu posliini</b><br>Tulenkestävä lasi ja posliini                              |          | kyllä                | kyllä                | kyllä                   | kyllä                |
| <b>Posliini, keramiikka 2)</b><br>Lasittamattomat tai lasitetut ilman metallikoristeita |          | kyllä                | kyllä                | ei                      | ei                   |
| <b>Saviastiat 2)</b><br>Lasitetut<br>Lasittamattomat                                    |          | kyllä<br>ei          | kyllä<br>ei          | ei<br>ei                | ei<br>ei             |
| <b>Muoviastiat 2)</b><br>Lämmönkestävät 100°C asti<br>Lämmönkestävät 250°C asti         |          | kyllä<br>kyllä       | ei<br>kyllä          | ei<br>ei                | ei<br>ei             |
| <b>Muovikelmut 3)</b><br>Talouskelmu<br>Sellofaani                                      |          | ei<br>kyllä          | ei<br>kyllä          | ei<br>ei                | ei<br>ei             |
| <b>Paperi, pahvi 4)</b>   |          | kyllä                | ei                   | ei                      | ei                   |
| <b>Metalli</b><br>Alumiinifolio<br>Alumiinivuoat 5)<br>Lisävarusteet (ritilä)           |          | kyllä<br>ei<br>kyllä | ei<br>kyllä<br>kyllä | kyllä<br>kyllä<br>kyllä | ei<br>kyllä<br>kyllä |

1. Ilman kulta- tai hopeareunuksia; ei lyijykristallia.
2. Noudata valmistajan ohjeita!
3. Älä sulje pusseja metallisulkimilla. Tee pusseihin reikiä. Käytä kelmua vain ruoan peittämiseen.

4. Älä käytä paperilautasia.
5. Vain matalat alumiinivuoat ilman kantta. Alumiini ei saa päästää kosketuksiin uunin sisäseinien kanssa



## 3.3. Ensimmäinen käyttökerta

1. Laitteen sisäosa tulee puhdistaa kaikkien valmistusprosessin jäämien poistamiseksi. Katso lisätietoa puhdistuksesta osiosta "10. PUHDISTUS JA HUOLTO".
2. Kun uunia ja grilliä käytetään ensimmäistä kertaa, ne tulee kuumentaa maksimilämpötilaan riittävän pitkäksi ajaksi, jotta mahdolliset valmistusprosessista aiheutuneet öljyjäämät eivät muodostaisi ruokiin epämiellyttäviä hajuja ja ne palavat pois.



Ensimmäinen lämmitys on suoritettava tavanomaisissa toiminnassa eikä mikroaaltoja.

## 3.4. Käytä uunin

### Luukun avaaminen

Avaa luukku painamalla säädintä PT1 lyhyesti.

### Käyttöä koskevat asetukset


Tämä tuote sisältää kolme käyttöä koskevaa asetusta, joita voidaan säätää painamalla PT2-säädintä.

**Stand-by (Valmiustila):** aktivoituu heti kellonajan vahvistamisen jälkeen, DSP1 palaa ja näyttää kellonajan.



**ON (päälle):** paina valmiustilassa kerran PT2-säädintä. Kaikki näytöt ja säätimet syttyvät.





**OFF (pois päältä):** paina päällä ollessa kerran PT2-säädintä. Vain symboli  jää palamaan näyttöön DSP1.



**Turvallisuussyistä lämmitysjärjestelmä ei aktivoidu heti näiden toimintojen kohdalla.**

### Kellonajan asettaminen

Kun laite kytketään toimintaan ensimmäistä kertaa tai sähkökatkoksen jälkeen, uunin vasemmassa näytössä DSP1 vilkkuu  symboli. Toimintojen käynnistäminen edellyttää, että asetat kellonajan.

1. Aseta kellonaika painamalla säädintä PT1 kolmen sekunnin ajan.
2. Lisää tai laske tunti-arvoa kääntämällä säädintä PT1 oikealle tai vasemmalle.
3. Paina säädintä kerran minuuttien asettamiseksi.
4. Lisää tai laske tunti-arvoa kääntämällä säädintä oikealle tai vasemmalle ja aseta kellonaika säädintä painamalla.
5. Näyttöön syttyy symboli  ja se lakkaa vilkkumasta.
6. Aseta aika painamalla säädintä PT1.



Et voi muuttaa aikaa, jos uuni ON lavalla.

### Kellonajan asettaminen nykyinen

Kellonajan muuttaminen voi olla tarpeen esimerkiksi siirtyessä kesäajasta talviaikaan. Aloita säätö valmiustilan asetuksesta (ks. osio "Käyttöä koskevat asetukset"). Toista osiossa "Kellonajan asettaminen" kuvatut toimenpiteet.

### Toiminnon valitseminen

1. Jos laite on päällä, toiminto voidaan valita kääntämällä säädintä PT2 oikealle tai vasemmalle.
2. Valittu toiminto muuttuu oranssiksi näytössä DSP3.
3. Esiasetettu kesto näkyy näytössä DSP1 ja esiasetetut asetukset (lämpötila, mikroaaltoteho, paino) näkyvät vuoron perään näytössä DSP2.





# Käyttö

## 3.5. Keittäminen Toiminnot

### Mikroaaltotoiminto



1. Kun tämä toiminto on valittu, käännä säädintä PT1 oikealle tai vasemmalle toiminnon esiasetetun keston säätämiseksi.
2. Vahvasta painamalla säädintä PT1 kolmen sekunnin ajan ja mikroaaltotehon merkkivalo **W** alkaa vilkkua.
3. Säädä esiasetettua mikroaaltotehoa kääntämällä säädintä PT1 oikealle tai vasemmalle.
4. Paina säädintä PT2 toiminnon käynnistämiseksi heti tai muussa tapauksessa paina säädintä PT1 kolmen sekunnin ajan toisen käynnistymisajan asettamiseksi (ks. osio "OKäynnistyksen ajastin (automaattitoiminto)").

### Yhdistelmä



Yhdistelmä ruoanlaitto on sekoitus perinteistä ja mikroaaltouuni toimintaa.

### Mikroaalto + grillivastus



1. Kun tämä toiminto on valittu, käännä säädintä PT1 oikealle tai vasemmalle toiminnon esiasetetun keston säätämiseksi.
2. Vahvasta painamalla säädintä PT1 kolmen sekunnin ajan ja mikroaaltotehon merkkivalo **W** alkaa vilkkua.
3. Säädä esiasetettua mikroaaltotehoa kääntämällä säädintä PT1 oikealle tai vasemmalle.
4. Paina säädintä PT2 toiminnon käynnistämiseksi heti tai muussa tapauksessa paina säädintä PT1 kolmen sekunnin ajan toisen käynnistymisajan asettamiseksi (ks. osio "OKäynnistyksen ajastin (automaattitoiminto)").



### Varoitus!

- Älä käytä yhdistettyjä toimintoja kuumuudelle tai keittää nesteitä.



## Perinteiset paistotavoilla

### Grillivastus



1. Kun tämä toiminto on valittu, käännä säädintä PT1 oikealle tai vasemmalle toiminnon esiasetetun keston säätämiseksi.
2. Paina säädintä PT2 toiminnon käynnistämiseksi heti tai muussa tapauksessa paina säädintä PT1 kolmen sekunnin ajan toisen käynnistymisajan asettamiseksi (ks. osio "Käynnistyksen ajastin (automaattitoiminto)").

## 3.6. Erikoistoiminnot ja automaattiohjelmaa


### Sulatus ajan perusteella (manuaalinen)



1. Kun tämä toiminto on valittu, käännä säädintä PT1 oikealle tai vasemmalle sulatuksen esiasetetun keston säätämiseksi.
2. Käynnistä sulatus painamalla säädintä PT2.
3. Mikroaaltotehoa voidaan säätää automaattisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.

### Sulatus painon perusteella (automaattinen)



1. Kun tämä toiminto on valittu, käännä säädintä PT1 oikealle tai vasemmalle näytössä DSP1 näkyvän esiasetetun ruokatyypin säätämiseksi.
2. Vahvista painamalla säädintä PT1 kolmen sekunnin ajan ja painon merkkivalo  alkaa vilkkua.
3. Säädä esiasetetua ruoan painoa kääntämällä säädintä PT1 oikealle tai vasemmalle.
4. Käynnistä sulatus painamalla säädintä PT2.
5. Sulatusaika lasketaan ruokatyypin ja painon mukaan, mikroaaltoteho säätyy automaattisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.


Seuraavassa taulukossa esitetään sulatus painotoiminnon ohjelmien mukaan ja se sisältää painovälit sekä sulatus- että seisonta-ajat (ruoan tasaisen lämpötilan takaamiseksi).

| Ohjelma      | Ruoka    | Paino (g)  | Aika (min) | Seisonta-aika (min) |
|--------------|----------|------------|------------|---------------------|
| <b>PR-01</b> | Liha     | 100 - 2000 | 2 - 43     | 20 - 30             |
| <b>PR-02</b> | Kana     | 100 - 2500 | 2 - 58     | 20 - 30             |
| <b>PR-03</b> | Kala     | 100 - 2000 | 2 - 40     | 20 - 30             |
| <b>PR-04</b> | Hedelmät | 100 - 500  | 2 - 13     | 5 - 10              |
| <b>PR-05</b> | Leipä    | 100 - 800  | 2 - 19     | 5 - 10              |



## Pizzatoiminto




1. Valitse pizzatoiminto kääntämällä säädintä PT2 oikealle tai vasemmalle.
2. Pizzatoiminnon merkkivalo  korostuu ja näytössä DSP2 näkyy 7 minuutin esiasetettu aika.
3. Kyseistä esiasetettua aikaa suositellaan halkaisijaltaan korkeintaan 26 cm:n käsintehtyjen pitsojen ja pakastepitsojen kypsentämiseen, kun niiden paino on noin 350 g ja lämpötila yli 5 °C.



Anna pakastepitsojen sulaa vähintään 5 °C lämpötilaan hyväksyttävien tuloksien saavuttamiseksi.

## Käynnistyksen ajastin (automaattitoiminto)

1. Kun säädintä PT1 painetaan käynnistyksen ajastimen asettamiseksi, vastaava merkkivalo  alkaa vilkkua, näytössä DSP1 näkyy kellonaika ja näytössä DSP2 näkyy "Auto".
2. Säädä käynnistyksen ajastinta kääntämällä säädintä PT1 oikealle tai vasemmalle.
3. Vahvasta käynnistyksen ajastin painamalla säädintä PT2.
4. Uuni siirtyy odotustilaan käynnistyäkseen määritettyyn aikaan. Näytössä DSP3 näkyy valittu toiminto ja näytöissä DSP1 ja DSP2 näkyvät vuoron perään kaikki valitun toiminnon määritetyt asetukset.
5. Jos haluat käynnistää toiminnon ennen valittua aikaa, paina säädintä PT2.
6. Jos haluat peruuttaa ohjelmoinnin, paina säädintä PT2 kolmen sekunnin ajan.



## 3.7. Uunin ollessa toiminnassa...

### Toiminnon keskeyttäminen

Voit keskeyttää kypsennyksen milloin tahansa painamalla kerran Käynnistä/Pysäytä-painiketta tai avaamalla uuninluukun. Molemmissa tapauksissa:

- **Mikroaaltojen tuotto loppuu välittömästi.**
- Grilli kytkeytyy pois päältä, mutta on **edelleen erittäin kuuma. Palovamma!**
- Ajastin pysähtyy ja näyttöön ilmestyy jäljellä oleva käyttöaika.


Halutessasi voit tällöin:

- Kääntää tai sekoittaa ruokaa tasaisen lopputuloksen saavuttamiseksi.
- Muuttaa toiminnon asetuksia.
- Peruuttaa toiminnon painamalla säädintä PT2 kolmen sekunnin ajan.

Käynnistä toiminto uudelleen sulkemalla luukku ja painamalla säädintä PT2.

### Asetuksien muuttaminen

Käyttöä koskevia asetuksia (aika, paino, teho, jne.) voidaan muuttaa vain silloin, kun toiminto on keskeytetty. Toimi seuraavasti:

- Paina säädintä PT1 noin 5-6 sekunnin ajan asetuksen säätötilan aktivoimiseksi. Symboli  alkaa vilkkua. Säädä jäljellä olevaa toiminnon kestoa kääntämällä säädintä PT1 oikealle tai vasemmalle.
- Vahvasta painamalla säädintä PT1 kolmen sekunnin ajan ja seuraavan asetuksen merkkivalo alkaa vilkkua. Säädä muita asetuksia noudattamalla käynnissä olevaa toimintoa koskevan luvun ohjeita.
- Jatka ruoanlaittoa painamalla säädintä PT2.

### Toiminnon peruuttaminen

Jos haluat peruuttaa toiminnon, paina säädintä PT2 kolmen sekunnin ajan.

Laitteesta kuuluu tällöin äänimerkki ja uuni kytkeytyy POIS PÄÄLTÄ.


### Toiminnon päätyminen

Toiminnon päätyttyä laitteesta kuuluu kolme äänimerkkiä ja näyttöön tulee näkyviin "End".



Äänimerkit kuuluvat uudelleen 30 sekunnin välein, kunnes luukku avataan tai PT2-säädintä painetaan. Uuni kytkeytyy POIS PÄÄLTÄ.

## 3.8. Alavalikko

Tämän laitteen alavalikossa käyttäjä voi:

1. Kytkeä Esittelytila-toiminnon päälle tai pois päältä (jolloin kaikki lämpövastukset kytkeytyvät pois päältä ja ainoastaan käyttöpaneeli toimii).
2. Kytkeä päälle tai pois päältä toiminnon, joka rajoittaa maksimitehoabsorption arvoon 2000 W.
3. Kytkeä päälle tai pois päältä lapsilukon ().

### Lapsilukko

1. Kun uuni on POIS PÄÄLTÄ (ks. osio "7.2 Käyttöä koskevat asetukset"), pidä säädintä PT1 alhaalla, kunnes näyttöön DSP1 tulee näkyviin OFF SHO. Paina sitten säädintä PT1, kunnes näyttöön DPS1 tulee näkyviin "OFF BLOC".
2. Käännä säädintä PT1 oikealle tai vasemmalle tämän toiminnon kytkemiseksi päälle (ON BLOC) tai pois päältä (OFF BLOC).
3. Se lukitsee kaikki toiminnot ja säätimet, kun mitään säätöä ei ole tehty kolmeen minuuttiin (kun järjestelmä on päällä, näyttöön DPS2 syttyy symboli .
4. Kun olet asettanut vaaditun asetuksen, paina säädintä PT2 uunin alustavan valmiustilan asettamiseksi.
5. Lukitustilasta voidaan poistua väliaikaisesti ohjelman säätämiseksi tai eri toiminnon valitsemiseksi pitämällä säädintä PT1 alhaalla, kunnes symboli  häviää DSP2-näytöstä. Vaaditut toiminnot voidaan nyt suorittaa ja lukitus aktivoituu uudelleen, kun viimeisestä asetuksesta on kulunut kaksi minuuttia.
6. Lukitus voidaan kytkeä pysyvästi pois päältä kytkemällä toiminto pois käytöstä alavalikossa tämän osion ohjeita noudattamalla.



## Esittelytila-toiminto (Vain näytteilleasettajille)

1. Kun uuni on POIS PÄÄLTÄ (ks. osio "7.2 Käyttöä koskevat asetukset"), pidä säädintä PT1 alhaalla 5-6 sekunnin ajan, kunnes näyttöön DSP1 tulee näkyviin OFF SHO. Tämä tarkoittaa, että ESITTELYTILA-toiminto (jolloin kaikki lämpövastukset kytkeytyvät pois päältä ja ainoastaan käyttöpaneeli toimii) on pois päältä.
2. Käännä säädintä PT1 oikealle tai vasemmalle kyseisen toiminnon kytkemiseksi päälle (ON SHO) tai pois päältä (OFF SHO). Käytä uunia normaalisti asettamalla asetus OFF SHO.
3. Kun olet asettanut vaaditun asetuksen, paina säädintä PT2 uunin alustavan valmiustilan asettamiseksi.

## Jäähdytyspuhallin

Laitteessa on jäähdytysjärjestelmä, joka aktivoituu heti toiminnon käynnistyessä.

Puhaltimet tuottavat normaalin ilmavirtauksen, joka poistuu luukun yläosasta ja joka voi jatkua lyhyen aikaa jopa uunin sammumisen jälkeen.

## Sisävalo

Uunin valo syttyy:

- kun uuninluukku avataan valmiustilassa (osio "7.2 Käyttöä koskevat asetukset") tai
- kun toimintosäädin käännetään jonkin toiminnon kohdalle.

Jos uuninluukku jätetään auki, uunin valo sammuu automaattisesti 10 minuutin kuluttua.

## 3.9. Suositukset - ruoanlaittotaulukot

### Mikroaaltotoiminnon käyttäminen



#### Varoitus!

- Lue osio "Turvallisuustiedot" ennen mikroaaltouunin käyttöä.

Noudata näitä suosituksia mikroaaltouunia käyttäessä:

- Jos kuumennettavassa tai kypsennettävässä ruoassa on nahka tai kuori (esim. omenat, tomaatit, perunat, makkarat), halkaise ne, jotta ne eivät puhkeaisi. Leikkaa ruoka ennen sen asettamista uuniin.
- Varmista, että astia tai lautanen sopii mikroaaltouuniin käytettäväksi (katso uuniastioita koskeva osio).
- Kun ruoassa on vain vähän kosteutta (esim. leivän sulatus, popcornin valmistus, jne.), haihtuminen tapahtuu erittäin nopeasti. Uuni toimii sen jälkeen kuin tyhjiltään ja ruoka voi palaa. Tällöin on olemassa astian vaurioitumisvaara. Aseta ainoastaan vaadittu toiminta-aika ja tarkkaile kypsentyä tarkoin.
- Mikroaaltouunissa ei voida kuumentaa suuria öljymääriä (friteeraukseen).
- Poista puolivalmiit ruoat pakkauksistaan, sillä ne eivät aina ole lämmönkestäviä. Noudata valmistajan antamia ohjeita.
- Jos käytät useita astioita, kuten kuppeja, aseta ne tasaisesti pyörimisalustan päälle.
- Älä käytä muovipusseja, joissa on metalliset kiinnittimet. Käytä sen sijaan muovisia kiinnittimiä. Tee pusseihin useita reikiä, jotta höyry pääsee helposti ulos.
- Ruokien lämmityksen tai kypsennyksen aikana tulee tarkistaa, että ne saavuttavat vähintään 70 °C lämpötilan.
- Kypsennyksen aikana höyryä voi tulla ulos uuninluukusta ja se voi alkaa valumaan. Tämä on normaalia ja sen voi huomata helpommin huoneenlämpötilan ollessa alhainen. Tämä ei vaikuta uunin turvalliseen toimintaan. Käytön jälkeen kondensoitumisesta tuleva vesi tulee pyyhkiä pois.
- Nesteitä kuumentessa tulee käyttää laaja-aukkoisia astioita, jotta höyry voi haihtua helposti.



Valmistele ruoat ohjeiden mukaan ja huomioi taulukkojen kypsennysajat ja tehotasot.

Huomaa, että arvot ovat ainoastaan viitteelliset ja ne voivat vaihdella ruoan alustavasta tilasta, lämpötilasta, kosteudesta ja tyypistä riippuen. Aika-asetukset ja tehotasot kannattaa säätää tilannekohtaisesti. Ruoan ominaisuuksista riippuen kypsennysaikaa voi olla tarpeen pidentää tai lyhentää tai lisätä tai laskea tehotasoa.

## Mikroaalloilla kypsentyminen...

1. Mitä enemmän ruokaa, sitä pitempi kypsennysaika. Huomaa, että:

- Kaksinkertainen määrä » kaksinkertainen aika
- Puolet määrästä » puolet ajasta

2. Mitä alhaisempi lämpötila, sitä pitempi kypsennysaika.

3. Huomattavasti nestettä sisältävät ruoat kuumenevat nopeammin.

4. Kypsennys on tasaisempaa, jos ruoka on jaettu tasaisesti keraamiselle alustalle. Jos kiinteitä ruokia asetetaan alustan ulko-osaan ja vähemmän kiinteät ruoat alustan keskelle, voit kuumentaa eri tyyppisiä ruokia samanaikaisesti.

5. Voit avata uuniluukun milloin tahansa. Kun uuniluukku avataan, laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Mikroaaltouuni käynnistyy uudelleen, kun luukku suljetaan ja käynnistyspainiketta painetaan.

6. Peitetyt ruoat vaativat lyhyemmän kypsennysajan ja niiden ominaisuudet säilyvät paremmin. Mikroaallojen on päästävä käytettyjen kansien läpi ja niissä on oltava pieniä reikiä höyryn poistumista varten.

## Vihannesten kypsentyminen

| Ruoka                | Määrä (g) | Nesteiden lisäys | Teho (W) | Aika (min) | Seisonta-aika (min) | Ohjeet  |
|----------------------|-----------|------------------|----------|------------|---------------------|---|
| Kukkakaali           | 500       | 100 ml           | 850      | 9-11       | 2-3                 | Leikkaa paloiksi.   |
| Parsa                | 300       | 50 ml            | 850      | 6-8        | 2-3                 | Pidä peitettynä.  |
| Sienet               | 250       | 25 ml            | 850      | 6-8        | 2-3                 |   |
| Herneet ja porkkanat | 300       | 100 ml           | 850      | 7-9        | 2-3                 | Leikkaa paloiksi tai siivuiksi. Pidä peitettynä.            |
| Pakasteporkkanat     | 250       | 25 ml            | 850      | 8-10       | 2-3                 |   |
| Perunat              | 250       | 25 ml            | 850      | 5-7        | 2-3                 | Kuori ja leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Pidä peitettynä. |
| Paprika              | 250       | 25 ml            | 850      | 5-7        | 2-3                 | Leikkaa paloiksi tai siivuiksi. Pidä peitettynä.            |
| Purjo                | 250       | 50 ml            | 850      | 5-7        | 2-3                 |   |
| Pakasteruusukaali    | 300       | 50 ml            | 850      | 6-8        | 2-3                 | Pidä peitettynä.  |

## Kalaruokien kypsennys

| Ruoka           | Määrä (g) | Teho (W)   | Aika (min) | Seisonta-aika (min) | Ohjeet   |
|-----------------|-----------|------------|------------|---------------------|--|
| Kalafileet      | 500       | 600        | 10-12      | 3                   | Kypsennä peitettynä. Käännä, kun kypsennysajasta on kulunut puolet.  |
| Kokonainen kala | 800       | 850<br>360 | 2-3<br>7-9 | 2-3                 | Kypsennä peitettynä. Käännä, kun kypsennysajasta on kulunut puolet. Kalan pienet reunat voidaan halutessa peittää. |



## Sulatus mikroaaltouunissa

Sulatuksen yleisohjeet

1. Käytä sulattamisessa vain mikroaaltouuniin käytettäväksi sopivia astioita (posliini, lasi, soveltuva muovi).
2. Sulatustoiminto painon mukaan ja taulukot viittaavat raa'an ruoan sulattamiseen.
3. Sulatusaika riippuu ruoan määrästä ja paksuudesta. Pidä ruokien pakastuksen yhteydessä sulatus mielessä. Levitä ruoka tasaisesti astiaan.
4. Levitä ruoka mahdollisimman hyvin uunin sisälle. Kalan tai kananjalkojen paksuimmat osat tulee kääntää ulospäin. Voit suojata herkimät ruoan osat alumiinifoliolla. Tärkeää: Alumiinifolio ei saa koskettaa uunin sisätilaa, muutoin siitä aiheutuu kipinöitä.
5. Ruoan paksuja kohtia tulee kääntää useita kertoja.
6. Levitä pakasteruoat mahdollisimman tasaisesti, sillä ohuimmat ja kapeimmat kohdat sulavat nopeammin kuin paksuimmat ja leveimmät osat.
7. Erittäin rasvaisia ruokia, kuten voita, kermaa ja juustoa ei saa sulattaa kokonaan. Jos ne pidetään huoneenlämpötilassa, ne voidaan tarjoilla

muutaman minuutin kuluessa. Jos kerma on pakastettua ja siinä on jääpaloja, sekoita kermaa ennen tarjoilemista.

8. Aseta kana väärinpäin olevan lautasen päälle, jotta sen mehut voivat valua helpommin pois.

9. Leipä tulee kääriä servettiin, jotta se ei kuivuisi liikaa.

10. Käännä ruokaa aina kun uunista kuuluu äänimerkki ja näytössä DSP1 näkyy sana: *turn*.

11. Poista pakasteruoka sen pakkauksesta ja muista poistaa myös mahdolliset metalliset merkit. Kun pakasteruoan astiaa voidaan käyttää myös kuumentamiseen ja kypsentämiseen, sinun ei tarvitse kuin poistaa astian kansi. Muissa tapauksissa ruoka tulee asettaa mikroaaltouuniin käytettäväksi soveltuviin astioihin.

12. Sulatuksesta aiheutuva neste, pääosin kanasta tuleva neste, tulee hävittää. Kyseisiä nesteitä ei saa missään tapauksessa päästää muihin ruokiin.

13. Muistathan, että sulatustoiminnossa on oltava riittävän pitkä seisonta-aika, kunnes ruoka on sulanut kokonaan.



Alla oleva taulukko esittää eri sulatus- ja seisonta-ajat (ruoan lämpötilan tasaisen jakautumisen takaamiseksi) eri ruokatyypeille ja painoille, sekä suositukset.

| Ruoka  | Paino (g) | Sulatusaika (min) | Seisonta-aika (min) | Suositus            |
|--|-----------|-------------------|---------------------|---------------------|
| Liha-, vasikanliha-,<br>naudanliha- ja<br>porsaanlihapat | 100       | 2-3               | 5-10                | Käännä kerran       |
|  | 200       | 4-5               | 5-10                | Käännä kerran       |
|  | 500       | 10-12             | 10-15               | Käännä kaksi kertaa |
|  | 1000      | 21-23             | 20-30               | Käännä kaksi kertaa |
|  | 1500      | 32-34             | 20-30               | Käännä kaksi kertaa |
|  | 2000      | 43-45             | 25-35               | Käännä kolme kertaa |
| Gulassi  | 500       | 8 -10             | 10-15               | Käännä kaksi kertaa |
|  | 1000      | 17-19             | 20-30               | Käännä kolme kertaa |
| Jauheliha  | 100       | 2-4               | 10-15               | Käännä kaksi kertaa |
|  | 500       | 10-14             | 20-30               | Käännä kolme kertaa |
| Makkarat   | 200       | 4-6               | 10-15               | Käännä kerran       |
|  | 500       | 9-12              | 15-20               | Käännä kaksi kertaa |
| Kana (palat)   | 250       | 5-6               | 5-10                | Käännä kerran       |
| Kana   | 1000      | 20-24             | 20-30               | Käännä kaksi kertaa |
| Poularde   | 2500      | 38-42             | 25-35               | Käännä kolme kertaa |
| Kalafileet   | 200       | 4-5               | 5-10                | Käännä kerran       |
| Taimen   | 250       | 5-6               | 5-10                | Käännä kerran       |
| Katkaravut   | 100       | 2-3               | 5-10                | Käännä kerran       |
|  | 500       | 8-11              | 15-20               | Käännä kaksi kertaa |
| Hedelmät   | 200       | 4-5               | 5-10                | Käännä kerran       |
|  | 300       | 8-9               | 5-10                | Käännä kerran       |
|  | 500       | 11-14             | 10-20               | Käännä kaksi kertaa |
| Leipä  | 200       | 4-5               | 5-10                | Käännä kerran       |
|  | 500       | 10-12             | 10-15               | Käännä kerran       |
|  | 800       | 15-17             | 10-20               | Käännä kaksi kertaa |
| Voi  | 250       | 8-10              | 10-15               |                     |
| Tuorejuusto  | 250       | 6-8               | 10-15               |                     |
| Kermit   | 250       | 7-8               | 10-15               |                     |





# Käyttö

## Grillin käyttäminen

Hyvien lopputuloksien saavuttamiseksi käytä grillissä uunin mukana toimitettua ritilää.

Aseta ritilä niin, ettei se kosketa uunin metallisiin pintoihin, muutoin kipinät voivat vaurioittaa uunia.

### TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA:

1. Kun mikroaaltouunin grilliä käytetään ensimmäistä kertaa, uunin valmistuksessa käytetyistä öljyistä pääsee savua ja hajua.

2. Uuninluukku kuumenee erittäin kuumaksi grillin käyttämisen aikana. Pidä lapset poissa laitteesta.

3. Kun grilli toimii, uunin seinät ja ritilän rauta kuumenevat erittäin kuumiksi. Käytä patalappuja.

4. Jos grilliä käytetään pitkään, vastukset voivat kytkeytyä väliaikaisesti pois päältä termostaatin vuoksi.

5. Tärkeää! Kun ruokaa grillataan tai valmistetaan astiassa, varmista, että astia sopii käytettäväksi mikroaaltouunissa. Katso keittoastioita koskeva osio.

6. Kun grilliä käytetään, rasvaa voi roiskua vastuksiin ja se voi palaa. Tämä on normaalia eikä se ole merkki toimintahäiriöstä.

7. Käytön jälkeen sisäosa ja lisävarusteet tulee puhdistaa, jotta ruokajäämät eivät pala niihin kiinni.

## Grillivastus



| Kala                          | Määrä (g)  | Aika (min) | Ohjeet   |
|-------------------------------|------------|------------|--|
| <b>Kala</b>                   |            |            |  |
| Meriahven                     | 800        | 18-24      | Levitä ohut kerros voita. Käännä ja mausta kalat, kun kypsennysajasta on kulunut puolet. |
| Sardiinit/kurnusimppu         | 6-8 kalaa. | 15-20      |  |
| <b>Liha</b>                   |            |            |  |
| Makkarat                      | 6-8 kpl    | 22-26      | Pistä ja käännä, kun kypsennysajasta on kulunut puolet.                                  |
| Pakastehampurilaiset          | 3 kpl      | 18-20      |  |
| Kylkipaisti (paksuus n. 3 cm) | 400        | 25-30      | Kostuta liemellä ja käännä, kun kypsennysajasta on kulunut puolet.                       |
| <b>Muut</b>                   |            |            |  |
| Paahtoleipä                   | 4 kpl      | 1½-3       | Tarkkaile paahtumista.   |
| Täytetyt paahtoleivät         | 2 kpl      | 5-10       | Tarkkaile paahtumista.   |

Esikuumenna grilliä 2 minuutin ajan. Käytä ritilää, ellei muuta mainita. Aseta kulho ritilän alle niin, että vesi ja rasva voivat valua siihen. Taulukon ajat ovat ainoastaan viitteellisiä, ne voivat vaihdella ruoan koostumuksen ja määrän sekä halutun lopputuloksen mukaan. Kala ja liha saavat lisämakua, jos sivelöit ne ennen grillausta kasvisöljyllä, mausteilla ja yrteillä ja jätät ne marinoimaan muutamaksi tunniksi. Lisää ainoastaan suolaa grillauksen jälkeen.

Makkarat eivät puhkea, jos pistät niihin haarukalla ennen grillausta.

Kun grillausajasta on kulunut puolet, tarkista ruoka ja käännä se tarvittaessa.

Grilli sopii erityisesti ohuiden liha- ja kalapalojen kypsentämiseen. Ohuet lihapalat vaativat vain yhden kääntökerran, paksumpia paloja puolestaan on käännettävä useita kertoja. Esikuumenna grilliä 2 minuutin ajan.



## Mikroaalto + grillivastus

Mikroaalto + grilli -toiminto sopii erinomaisesti nopeaan kypsennykseen ja ruskistamiseen. Voit myös grillata ja kypsentää juustolla kuorrutettuja ruokia.

Mikroaalto ja grilli toimivat samanaikaisesti. Mikroaalto kypsentää ja grilli paahtaa.

| Ruoka                              | Määrä (g)        | Astia                 | Teho (W) | Aika (min) | Seisonta-aika (min) |
|------------------------------------|------------------|-----------------------|----------|------------|---------------------|
| Juustolla kuorrutettu pasta        | 500              | Matala astia          | 180      | 12-17      | 3-5                 |
| Juustolla kuorrutetut perunat      | 800              | Matala astia          | 600      | 20-22      | 3-5                 |
| Lasagne                            | n. 800           | Matala astia          | 600      | 15-20      | 3-5                 |
| Grillattu tuorejuusto              | n. 500           | Matala astia          | 180      | 18-20      | 3-5                 |
| 2 tuoretta kanankoipea (grillattu) | 200 kpl          | Matala astia          | 360      | 10-15      | 3-5                 |
| Kana                               | n. 1000          | Matala ja leveä astia | 360      | 35-40      | 3-5                 |
| Juustolla kuorrutettu sipulikeitto | 2 x 200 g kulhoa | Keittokulhot          | 360      | 2-4        | 3-5                 |

Varmista aina, että astia sopii mikroaaltouunin käytettäväksi. Käytä ainoastaan astioita, jotka sopivat mikroaaltouuniin käytettäväksi.

Yhdistelmätoiminnossa käytettävän astian tulee sopia mikroaaltouuniin ja grillaukseen. Katso keittoastioita koskeva osio.

Huomaa, että arvot ovat ainoastaan viitteelliset ja ne voivat vaihdella ruoan alustavasta tilasta, lämpötilasta, kosteudesta ja tyypistä riippuen.

Jos aika ei ole riittävän pitkä ruoan ruskistamiseen, aseta ruoka grillin alapuolelle vielä 5-10 minuutiksi.

Noudata seisonta-aikoja ja muista kääntää lihapaloja.

Ellei muuta mainita, käytä kypsennykseen pyörimisalustaa.

Taulukoiden arvot ovat voimassa, kun uunin sisätila on kylmä (uunia ei tarvitse esikuumentaa).



# Puhdistus ja hoito

## 4.1. Ohjeet



### Varoitus!

- Irrota laite sähköverkosta ennen toimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta tai katkaise uunin virta.
- Älä koskaan käytä höyrypesuria uunin sisätilan puhdistamiseen.
- Mikroaaltouuni tulee puhdistaa säännöllisesti, poista tällöin kaikki ruokajäämät. Jos mikroaaltouunia ei pidetä puhtaana, sen pintojen kunto voi heikentyä ja uunin käyttöikä lyhentyä, seurauksena voivat olla vaaratilanteet.

## 4.2. Ruostumattoman teräksen puhdistus

Jotta ruostumaton teräs säilyisi hyväkuntoisena, se tulee puhdistaa säännöllisesti uunin jokaisen käyttökerran jälkeen, kun uuni on jäähtynyt.

## 4.3. Päivittäinen puhdistus

Puhdista ja hoida ruostumattomia teräspintoja käyttämällä aina **vain** erityisiä tuotteita, jotka eivät sisällä hankausaineita tai klooripohjaisia happoja.

**Käyttöohjeet:** kaada tuotetta kostealle liinalle ja pyyhi pinnat, huuhtelee hyvin ja kuivaa pehmeällä liinalla tai säämiskänahalla.

## 4.4. Tahrat tai roiskeet

Älä koskaan käytä metallisia hankausvälineitä tai teräviä kaapimia, muutoin pinta vaurioituu.

Käytä tavallisia hankaamattomia tuotteita käyttäen tarvittaessa puisia tai muovisia välineitä apuna. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä liinalla tai säämiskänahalla.

Älä anna sokeripitoisten roiskeiden (esim. hillon) kuivua uunin sisälle. Jos ne kuivuvat

pitkään, ne voivat vahingoittaa uunin sisäpintojen emalipinnoitusta.

**Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun lasipinnan puhdistamiseen, muutoin pinta naarmuuntuu ja lasi voi rikkoutua.**

## 4.5. Uunin puhdistamista

### Uunin sisätilan puhdistaminen

Uuni vaatii normaalisti vain puhdistusta.

Puhdista uunin sisäpinnat jokaisen käyttökerran jälkeen kostealla pyyhkeellä, sillä se on helpoin tapa poistaa roiskeet tai ruokatahrat sisäpinnasta.

Kovettuneet tai kuivuneet tahrat voidaan poistaa miedolla puhdistusaineella. Älä käytä uunisuihkeita tai muita voimakkaita tai kuluttavia puhdistusaineita.

Pidä uuni ja sen etuosa aina erittäin puhtaina, jotta uuninluukku avautuu ja sulkeutuu hyvin.

Varmista, ettei vettä pääse mikroaaltouunin tuuletusaukkoihin.

Poista pyörimisalusta ja vastaava tuki säännöllisesti uunista ja puhdista sisätilan pohja, erityisesti nesteiden roiskumisen jälkeen.

Jos uunin sisäosa on erittäin likainen, aseta pyörimisalustan päälle vesilasi ja kytke mikroaaltouuni maksimiteholle toimintaan 2-3 minuutin ajaksi. Haihtunut kosteus pehmentää liat, jotka voidaan sen jälkeen puhdistaa helpommin pehmeällä kankaalla.

Epämiellyttävät hajut (esim. kalan valmistamisen jälkeen) voidaan poistaa helposti. Lisää vesilasiin muutama tippa sitruunamehua. Aseta kuppiin lusikallinen kahvia veden ylikiehumisen välttämiseksi. Kuumenna vettä 2-3 minuutin ajan mikroaaltotoiminnon maksimiteholla.



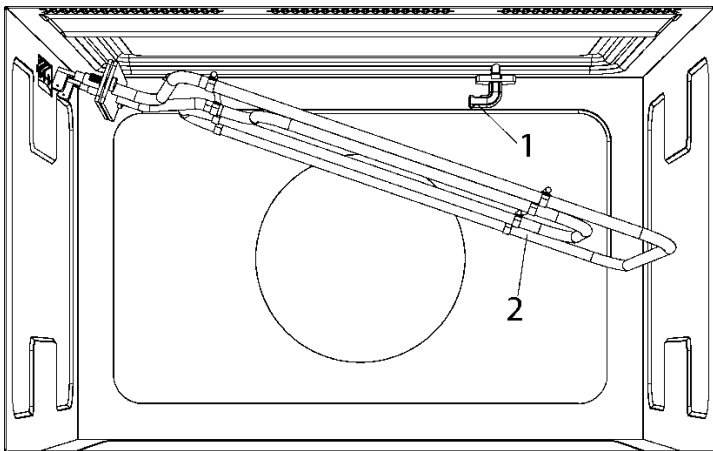
## Uunin sisäkaton puhdistaminen

Jos uunin katto on likainen, grilli voidaan laskea sen puhdistamisen helpottamiseksi.

Palovammojen välttämiseksi odota ennen laskemista, että grilli on jäähtynyt.

Toimi seuraavasti:

1. Käännä grillin tukea 180° (1).
2. Laske grilliä varoen (2). **Älä käytä liiallista voimaa, sillä ritilä voi vaurioitua.**
3. Aseta grilli (2) puhdistuksen jälkeen takaisin paikoilleen noudattamalla edellä kuvattuja ohjeita.



### Tärkeä varoitus!

- Grillin lämpöelementtien tuki (1) voi pudota, jos sitä kierretään. Jos näin tapahtuu, aseta grillin lämmityselementtien tuki (1) katossa olevaan aukkoon ja pyöritä sitä 90 astetta grillin lämmityselementtien tuen (2) asentoon.

## Lisävarusteiden puhdistus

Puhdista lisävarusteet jokaisen käyttökerran jälkeen. Jos ne ovat erittäin likaiset, liota niitä ensin ja puhdista ne sitten harjalla tai sienellä. Lisävarusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.

Varmista, että pyörimisalusta ja vastaava tuki ovat aina puhtaita. Älä kytke uunia toimintaan, jos pyörimisalusta ja vastaava tuki ei ole oikein paikoillaan.

## 4.6. Huollon lisätoimenpiteet

Uuni vaatii aika ajoin pieniä huoltotoimia tai kuluneiden osien (esim. tiivisteet, lamput jne.) vaihtoa. Kyseiset lisätoimenpiteet on kuvattu alla.



Irrota laite sähköverkosta ennen sähköosia koskevien toimenpiteiden aloittamista.

## Lampun vaihtaminen

- Jos lamppu on vaihdettava soittaa teknisen avun se on tarpeen poistaa uunin tilalle.

## 4.7. Mitä teen, jos uuni ei toimi?



### Varoitus!

- Asiantuntevan sähkömiehen täytyy tehdä korjaukset. Sellaisen henkilön tekemät korjaukset, jota valmistaja ei ole valtuuttanut, ovat vaarallisia.

Seuraavissa tapauksissa ei tarvitse ottaa yhteyttä huoltopalveluun:

### Näyttö ei syty. Tarkista, onko:

- Aikanäyttö kytketty pois käytöstä (katso osio "Perusasetukset").

### Mitään ei tapahdu painikkeita painaessa. Tarkista, onko:

- Lapsilukko päällä (katso osio "Perusasetukset").

### Uuni ei toimi. Tarkista, onko:

- Pistoke kiinnitetty oikein pistorasiaan.
- Uunin virta kytketty päälle.
- Luukku suljettu kokonaan. Luukun sulkeutuessa oikein kuuluu napsahdus.
- Luukun ja etuosan välissä vieraita esineitä.

### Poikkeavat äänet uunin toiminnan aikana. Tarkista, onko:

- Uunin sisällä metallisten osien aiheuttamaa kipinöintiä (katso keittoastioita koskeva osio).
- Keittoastia ei kosketa uunin seiniin.
- Uunin sisällä ruokailuvälineitä tai keittovälineitä.



## Puhdistus ja hoito

**Ruoka ei kuumene tai se kuumenee erittäin hitaasti. Tarkista, onko:**

- Uuniin asetettu vahingossa metalliastioita.
- Uuniin valittu oikea kypsennysaika ja tehotaso.
- Uunin sisälle asetettu ruokamäärä normaalia suurempi tai ruoka tavallista kylmempää.

**Ruoka on liian kuumaa, kuivaa tai palanut. Tarkista, onko:**

- Tarkista, onko uuniin valittu oikea kypsennysaika ja tehotaso.

**Kypsennyksen jälkeen kuuluu ääniä:**

- Tämä ei ole ongelma. Puhallin toimii edelleen jonkin aikaa. Kun lämpötila on laskenut riittävästi, puhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

**Uuni kytkeytyy päälle, mutta sisävalo ei syty:**

- Jos kaikki toiminnot toimivat oikein, lamppu on todennäköisesti palanut. Uunin käyttöä voidaan jatkaa.



Jos ongelma ei ole ratkaistu tai jos muunlaisten vika, ota yhteyttä paikalliseen teknisen tuen keskus.



## 5.1. Sähköliitäntä

- Tyypikilpi, joka sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkin, on sijoitettu näkyvään paikkaan uuninluukun kehykseen.
- Tyypikilpeä ei saa koskaan poistaa.
- Laite tulee liittää maadoitukseen sähköjärjestelmien turvallisuusmääräyksen mukaisesti.
- Jos käytetään pysyvää liitäntää, laitteen virransyöttöpiirissä on oltava moninapainen katkaisija, jonka kosketinväli on vähintään **3 mm**. Katkaisijan tulee olla helppopääsyisessä paikassa laitteen lähellä.
- Jos käytetään pistorasiaa ja pistoketta, niiden tulee olla yhteensopivia. Älä käytä pienennyslaitteita, sovittimia tai liitoksia, muutoin vaarana on ylikuumeneminen tai palovammat.

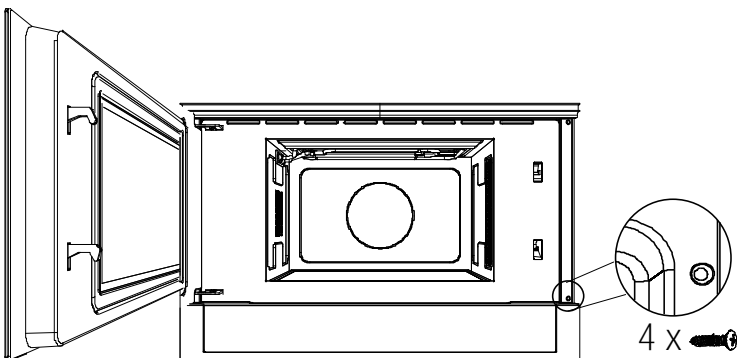
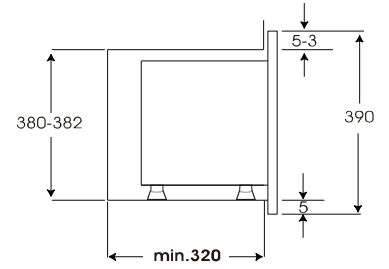
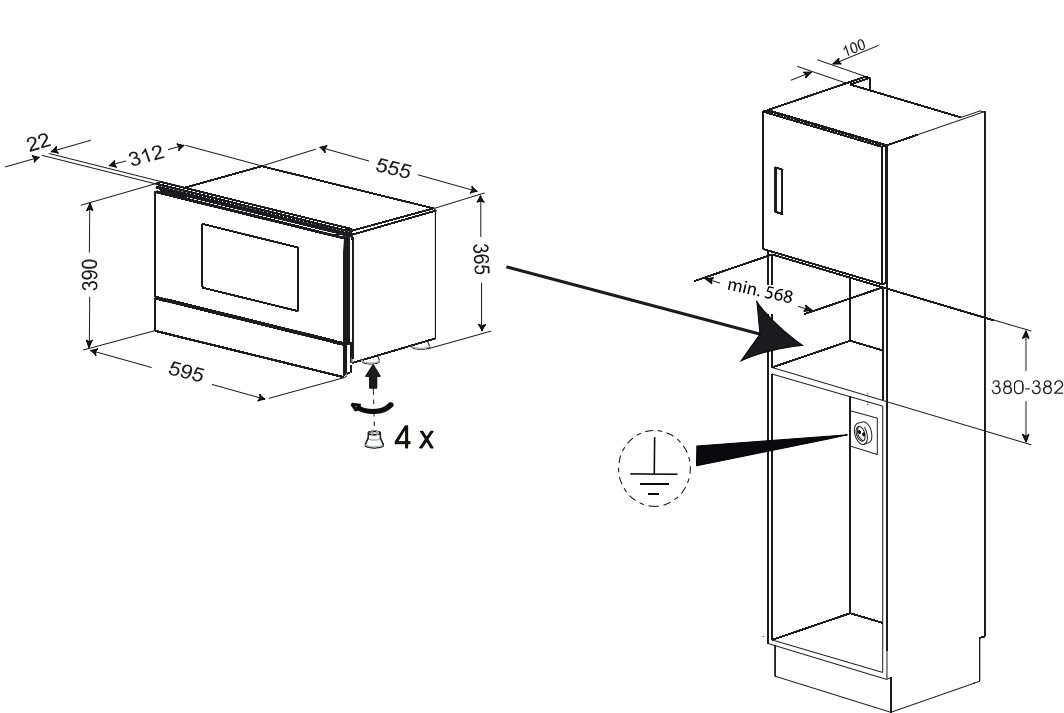
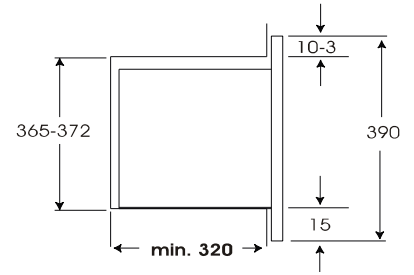
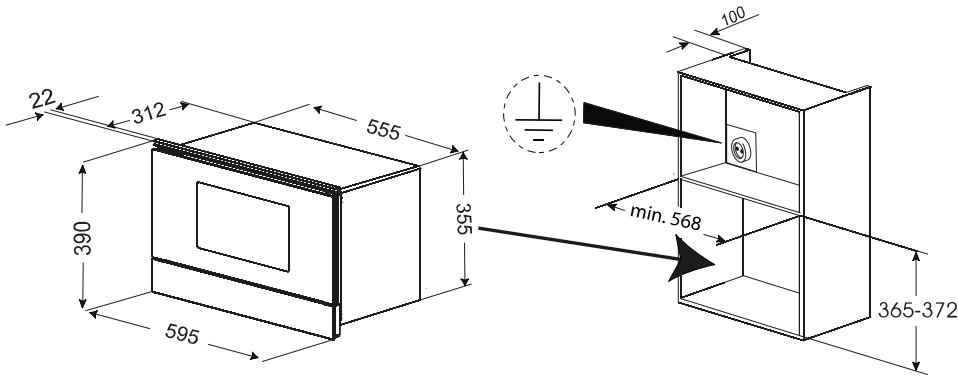
## 5.2. Uunin sijoittaminen

Laite on suunniteltu upotettavaksi lämmönkestävästä materiaalista valmistettuihin kalusteisiin. Noudata seuraavien kuvien mittoja (nähdä "6 Asennus kuvia").

Kun laite asennetaan korkeisiin kalusteisiin, laitteen ylä-/takaosaan tulee jättää 100 mm tilaa.



# Installasjons Images / Asennus kuvia



## NO

- Skyv ovnen helt inn i skapet og plasser den i midten.
- Åpne døren til mikrobølgeovnen og fest apparatet til skapet ved hjelp av de fire skruene som medfølger. Sett inn skruene gjennom hullene i front.

## FI

- Paina uuni kokonaan kalusteeseen ja keskitä se.
- Avaa mikrouunin luukku ja kiinnitä laite kalusteeseen pakkauksen neljällä ruuvilla. Aseta ruuvit edessä olevien reikien läpi.

