

FI

Käyttö-, asennus- ja liitännäohjeet

UPO OCM44SG



**UPO**

## Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit  
laitteemme.

Tämä yksityiskohtainen ohje on  
suunniteltu helpottamaan tuotteen  
käyttöä. Niiden tarkoitus on auttaa  
sinua tutustumaan uuteen laitteeseesi  
mahdollisimman nopeasti.

Varmista, että ostamassasi laitteessa  
ei ole vaurioita. Jos havaitset  
siinä kuljetusvaurioita, ota yhteys  
jälleenmyyjäsi tai paikalliseen  
myymälään, josta laite toimitettiin.  
Löydät puhelinnumeron laskusta tai  
toimitusasiakirjoista.

Asennus- ja liitäntäohjeet löytyvät  
erillisestä ohjeesta.

Käyttöohjeet löytyvät myös  
verkkosivustoltamme:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />

# SISÄLLYSLUETTELO

---

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA	4
ASENNUS	10
UUSI LAITTEESI	12
ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA	16
MIKROAALLOT	19
MICROCOMBI-TOIMINTO	22
AUTOMAATTISET OHJELMAT	24
SULATUSOHJELMAT	26
AJAN ASETUSVAIHTOEHDOT	27
LAPSILUKKO	28
TOIMINTAHÄIRIÖTAULUKKO	29
AKRYYLIAMIDI ELINTARVIKKEISSA	30
ASiantuntijan kypsennessopas	31
JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT	53
HUOLTO JA PUHDISTUS	54
HÄVITTÄMINEN	56

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

---



## LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

8 vuotta täyttäneet tai tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistitoimintoihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietämystä, saavat käyttää laitetta ainoastaan, jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä, ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman valvontaa.

**VAROITUS:** Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat voimakkaasti käytön aikana. Varo, ettet kosketa lämpövastuksia. Alle 8-vuotiaita lapsia tulisi valvoa jatkuvasti.

Laite kuumenee voimakkaasti käytön aikana. Varo, ettet kosketa uunin lämpövastuksia.

**VAROITUS:** Laitteen käsiksi päästävät osat voivat kuumentua käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla uunista.

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

**VAROITUS:** Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uunin puhdistukseen, koska ne voivat vaurioittaa pintaa tai suojaavaa emalipintaa. Tällaiset vauriot voivat aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

Älä puhdista laitetta höyry- tai korkeapainepuhdistimilla, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun. Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai ohjausjärjestelmillä.

Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, kuten esim. huoneiden lämmitykseen, lemmikkien tai muiden eläinten, paperin, kankaiden, yrttien tms. kuivaamiseen. Seurauksena voi olla loukkaantumisia tai tulipalon vaara.

Sähköliitännät saa suorittaa ainoastaan valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen! Laitteen omavaltainen tai epäammattimainen korjaus voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen vaaran tai vahingoittaa tuotetta.

Jos laitteen lähellä sijaitsevien muiden laitteiden virtajohdot jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi puolestaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.

Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, se on vaihdettava valmistajan tai valtuutetun huoltoteknikon toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.

Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla äläkä aseta uunipannuja tai muita keittoastioita uunin pohjalle. Alumiinifolio estää ilmaa kiertämästä uunissa, ja häiritsee siten paistamista sekä vahingoittaa emalipintaa.

Uunin luukku tulee hyvin kuumaksi käytön aikana. Joihinkin malleihin on asennettu lisäsuojaksi kolmas lasi, joka alentaa luukun ulkopinnan lämpötilaa.

Uuninluukun saranat voivat vaurioitua, jos niitä kuormitetaan liikaa. Älä aseta painavia pannuja auki olevan luukun päälle. Älä myöskään nojaa sitä vasten, kun puhdistat uunin sisäosaa. Älä milloinkaan nouse seisomaan avoimen uuninluukun päälle, äläkä anna lasten istua sen päällä.

Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

## **Mikroaaltouunin turvallinen käyttö**

**VAROITUS:** Jos uunissasi on mahdollista käyttää yhdistelmätoimintoja (mikroaallot yhdistettyinä muihin kypsennystiloihin), älä anna lasten käyttää uunia ilman aikuisen henkilön valvontaa. Uunin lämpötila nousee erittäin korkeaksi tällaisissa käyttötiloissa.

**VAROITUS:** Jos uuninluukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut, älä käytä uunia ennen kuin asianmukaisesti koulutettu huoltoteknikko on korjannut sen.

**VAROITUS:** Muiden kuin asianmukaisesti koulutettujen henkilöiden on vaarallista suorittaa uunille mitään huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joihin liittyy mikroaaltosäteilyltä suojaavan kannen irrottaminen.

**VAROITUS:** Nestettä tai muita ruokia ei saa kuumentaa tiiviissä tölkeissä, sillä ne voivat räjähtää.

Huomioi uunin yläreunan ja sen yläpuolella olevan lähimmän esineen välinen minimietäisyys.

Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa ympäristöissä, kuten:

- henkilökunnan keittiöissä myymälöissä ja muissa työympäristöissä;
- perhetiloilla;
- asiakkaille tarkoitetuissa majoitustiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitusliikkeissä;
- majoitus ja aamiainen -tyyppisissä ympäristöissä.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Jos siinä kuivataan ruokaa tai vaatteita tai kuumennetaan kuumavesipulloja, lämpötyynyjä, tohveleita, sieniä, märkiä vaatteita tms. seurauksena voi olla loukkaantumisia, esineiden palamaan syttyminen ja tulipalo.

Käytä vain ruokailuvälineitä, jotka sopivat käytettäväksi mikroaaltouuneissa.

Kun kuumennat ruokaa, joka on muovi- tai paperiastiassa, pidä uunia silmällä pakkausten mahdollisen tuleen syttymisen varalta.

Juoman mikroaaltokuumennus voi johtaa myöhästyneeseen ryöpsähtävään kiehumiseen. Noudata tästä syystä varovaisuutta kuumennettua astiaa käsitellessäsi.

Vauvan pullojen ja vauvanruokapurkkien sisältö tulee ravistaa tai sekoittaa, ja niiden lämpötila tulee tarkastaa ennen syöttämistä palovammojen välttämiseksi.

Kuorellisia kananmunia ei saa kuumentaa mikroaaltouuneissa, sillä ne voivat räjähtää myös mikroaaltouunissa lämmittämisen jälkeen.

Jos havaitset savua, sammuta uuni tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna, jotta mahdolliset liekit tukahtuvat.

Käytä aina patakintaita astioiden poistamiseen uunista. Ruoan kuumuus saattaa siirtyä joihinkin kattiloihin, pannuihin tai pelteihin ja niistä voi tulla erittäin kuumia.

Varmista, että käytät ainoastaan mikroaaltouuniin soveltuvia astioita. Älä käytä teräksestä valmistettuja astioita, äläkä astioita, joissa on kultaiset tai hopeiset reunukset.

Älä jätä mitään tarvikkeita tai välineitä uuniin, kun se on pois päältä. Älä käynnistä tyhjää uunia vaurioiden välttämiseksi.

Älä käytä posliini-, keramiikka- tai saviastioita, jos niiden materiaali on huokoista tai niiden sisäosa ei ole lasitettu. Huokosiin tunkeutuva kosteus voi aiheuttaa astioiden särkymisen kuumennettaessa. Käytä ainoastaan mikroaaltouuneissa käytettäväksi tarkoitettuja astioita.

Lue aina ruokapakkauksessa olevat, mikroaaltouunissa lämmittämistä koskevat ohjeet ja noudata niitä.

Noudata varovaisuutta lämmittäessäsi alkoholia sisältävää ruokaa, uunin sisään saattaa muodostua helposti syttyvä alkoholin ja ilman seos. Avaa luukku varovaisesti.

Mikroaalto- tai yhdistelmämikroaalto- ja kiertoilmatoimintojen yhteydessä ei suositella metallisten astioiden, haarukoiden, lusikoiden, veitsien tai



pakasteruokien metallisten niittien tai kiinnittimien käyttöä. Sekoita ruoka lämmittämisen jälkeen tai anna sen seistä, kunnes lämpö on jakautunut tasaisesti.

Puhdista uuni säännöllisesti ja poista ruoanjäämät. Jos uunia ei pidetä puhtaana, seurauksena saattaa olla sen pintojen vioittuminen. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa mahdollisesti myös vaaratilanteita.

## ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ:



Lue huolellisesti käyttöohjeet ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen virheellisestä liittämisestä tai käytöstä johtuvia korjaustöitä tai takuuvaateita.

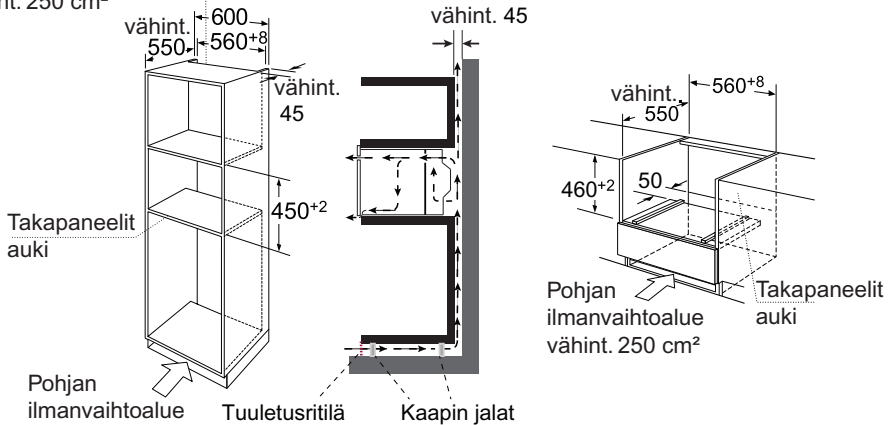
# ASENNUS

## KALUISTEISIIN ASENNETTAVAT LAITTEET

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan täydellisesti keittiön kalusteisiin asennettavaksi.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi työtason päällä tai komerossa.
- Keittiön kaapissa ei saa olla takaseinää laitteen takana.
- Seinän ja laitteen pohjan tai takapaneelin väliin on jätettävä vähintään 45 mm rako.
- Kaapin etuosassa on oltava 250 cm<sup>2</sup> kokoinen ilmanvaihtoaukko. Leikkaa alapaneeliin soveltuva aukko tai asenna siihen tuuletusrilä tämän saavuttamiseksi.
- Ilmanvaihtoaukkoja ja ilmanottoaukkoja ei saa peittää.
- Laitteen turvallinen toiminta on taattuna ainoastaan, jos se on asennettu näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Asentaja on vastuussa epäasianmukaisesta asennuksesta aiheutuvista vahingoista.
- Kalusteen, johon laite asennetaan, on kestävä vähintään 90 °C:n lämpötila.

## ASENNUSMITAT

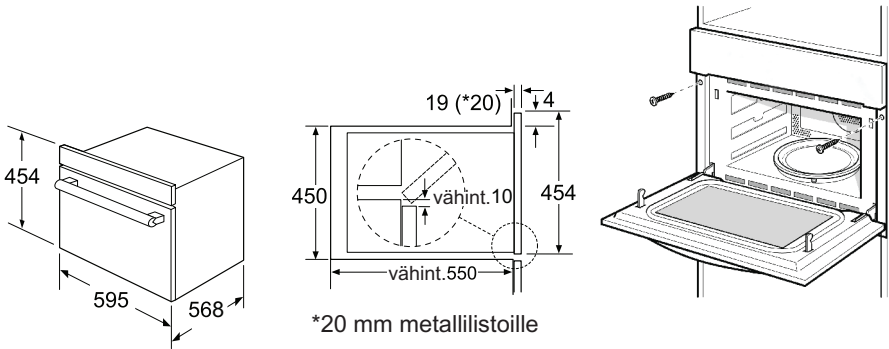
Ilmanvaihtoaukot takana,  
vähint. 250 cm<sup>2</sup>



**Huomaa:** Uunin yläpuolella on oltava rako.

## ASENTAMINEN

- Älä nosta tai kannata laitetta luukun kahvasta. Luukun kahva ei kestä laitteen painoa ja saattaa irrota.
1. Työnnä uuni varovaisesti laatikkoon, varmistaen että se on keskellä.
  2. Avaa luukku ja kiinnitä mikroaaltouuni mukana toimitetuilla ruuveilla.



- Työnnä laite täysin sisään ja keskitä se.
- Älä taita liitäntäkaapelia.
- Ruuvaa laite kiinni.
- Työtason ja laitteen välistä rakoa ei saa sulkea ylimääräisillä listoilla.

# UUSI LAITTEESI

Tämän luvun tarkoitus on auttaa sinua tutustumaan uuteen laitteeseesi. Siinä on selitetty ohjauspaneelin sekä yksilöllisten säätimien toiminta Löydät myös tietoa kypsennystilasta ja varusteista.

## OHJAUSPANEELI



## KOSKETUSNÄPPÄIMET JA NÄYTTÖ

Kosketusnäppäimillä voidaan asettaa lukuisia erilaisia toimintoja. Voit lukea asettamasi arvot näytöltä.

Symboli	Toiminto
kg ≍	Virta/paino
>>>>	Nopea esikuumennus
ⓘ	ON/OFF
°C   📄	Lämpötila/automaattiatteria
🕒	Kello
▶	Käynnistä/keskeytä

### Huomaa:












Lapsilukko aktivoidaan pitämällä painikkeita °C | 📄 ja ▶ | || painettuina noin 3 sekunnin ajan. Näin uuni ei reagoi mihinkään asetuksiin. Myös aika ja kello voidaan asettaa.

### Huomaa:

Näppäimet reagoivat paremmin, jos kosketat niitä suuremmalla sormen pinnalla. Aina kun näppäintä painetaan, kuuluu lyhyt äänimerkki.










## TOIMINNON VALITSIN

Käytä toiminnon valitsinta kuumennustavan asettamiseen.

Toiminto	Käyttö
 3D- kuuma ilma	Sokerikakkujen paistamiseen paistovuouissa, piirakoiden, juustokakkujen, kakkujen, pizzan ja pieneten leivonnaisten paistamiseen paistopellillä. 50 °C voi säilyttää ruoan maun 1-2 säilyttämällä lämmön.
 Grilli ja puhallin	Siipikarjan lihasta tulee kauniin kullanruskeaa ja rapeaa. Pataruoat ja grillatut ruoat onnistuvat parhaiten tällä asetuksella.
 Pizza-asetus	Pakastetuille eineksille ja ruoille, jotka vaativat runsaasti lämpöä alhaalta.
 Grilli	Valittavana ovat tasot korkea, keskimääräinen ja matala. Ihanteellinen valinta, jos haluat grillata useampia pihvejä, makkaroita, kalafileitä tai leipäviipaleita.
 Mikroaallot + kuuma ilma	Tällä toiminnolla voit paahata ruoat nopeasti. Käytä samalla toimintoa 3D- kuuma ilma.
 Mikroaallot- ja grillipuhallin	Siipikarjan lihasta tulee kauniin kullanruskeaa ja rapeaa. Pataruoat ja grillatut ruoat onnistuvat parhaiten tällä asetuksella. Voit käyttää toimintoa myös paistaaksesi lihan tasaisesti.
 Mikroaallot + pizza	Tällä toiminnolla voit paahata ruoat nopeasti. Käytä samalla pizza-toimintoa.
 Mikroaallot + grilli	Tällä toiminnolla voit kypsentää ruoat nopeasti ja saat niihin samalla rapean, kullanruskean pinnan.
 Sulatus	2 sulatusohjelmaa.
 Automaattiset ohjelmat	13 kypsennysohjelmaa. Kuumennustapa ja kypsennysaika asetetaan painon mukaan.
 Mikroaallot	Sulatus, lämmitys ja kypsennys.

## PARAMETRIEN VALISTIN

Käytä valitsinta parametrien asettamiseen.

Parametri	Toiminto
Automaattivalikko	Valittavana 13 automaattista ohjelmaa. P01-P13.
Lämpötila	Valitse kypsennyslämpötila (°C).  : 50, 100, 105, 110 ... 230  : 100, 105, 110 ... 230  : 100, 105, 110 ... 230  +  : 50, 100, 105, 110 ... 230  +  : 100, 105, 110 ... 230  +  : 100, 105, 110 ... 230
Paino	Aseta ruoan paino.
Aika	Aseta kypsennysaika.
Mikroaallot	Valitse mikroaaltoteho. 100 W, 300 W, 450 W, 700 W ja 900 W.

## JÄÄHDYTYSPUHALLIN

Laitteessasi on jäähdytyspuhallin. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy päälle käytön aikana. Kuuma ilma poistuu luukun yläpuolelta. Jäähdytyspuhallin toimii tietyn aikaa käytön jälkeen.

### Varoitus!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

### Huomautukset

- Laite ei kuumene mikroaaltotoiminnon aikana. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy silti päälle. Puhallin voi jatkaa toimintaansa myös sen jälkeen, kun mikroaaltotoiminto on päättynyt.
- Luukun lasiin, sisäseiniin ja pohjaan voi ilmestyä kondensoitunutta vettä. Tämä on normaalia eikä vaikuta mikroaaltotoimintoon. Pyyhi kondensoitunut vesi pois käytön jälkeen.

## VARUSTEET

### Pyörivä lautanen

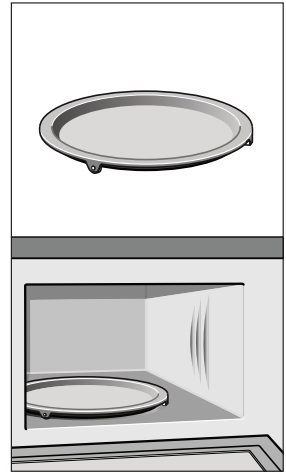
Toimii alustana paistotelineelle.

Ruokaa, joka vaatii runsaasti lämpöä alhaalta päin, voidaan valmistaa suoraan pyörivällä lautasella.

Pyörivä lautanen voi pyöriä myötä- tai vastapäivään. Aseta pyörivä lautanen kypsennystilan keskellä olevan karan päälle.

Varmista, että se on kunnolla paikallaan.

- Älä milloinkaan käytä mikroaaltouunia ilman pyörivää lautasta.
- Pyörivän lautasen maksimikuormitus on 5 kg.
- Pyörivän lautasen on pyörittävä kaikissa kuumennustavoissa.



### Matala paistoteline

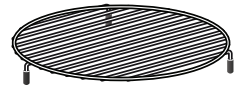
Mikroaaltokäyttöön sekä paistamiseen ja paahtamiseen uunissa.

### Korkea paistoteline

Grillaukseen, esim. pihvien tai makkaroiden, sekä leivän paahtamiseen. Tukena matalille astioille.

### Huomaa:

Varusteiden tyyppi ja määrä riippuu tuotteesta.




# ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

---

Täältä löydät kaiken tiedon siitä, mitä sinun on tehtävä ennen kuin laitat ruokaa uunillasi ensimmäisen kerran. Lue ensimmäisenä osio Turvallisuutta koskevat tiedot.

## KELLON ASETTAMINEN


Kun laite on liitetty verkkovirtaan, näytössä vilkku "00:00", kuuluu yksi äänimerkki. Aseta kellonaika.






1. Kierrä asetusnappi (oikea nappi) välillä 00:00 ja 23:59.
2. Kosketa  painiketta. Aika on asetettu.

## VARUSTEIDEN PUHDISTUS

Ennen kuin käytät varusteitasi ensimmäisen kerran, puhdista ne huolellisesti kuumalla pesuainevedellä ja pehmeällä astiapyyhkeellä.

## UUNIN KUUMENNUS

Poistaaksesi uuden laitteen hajun uunistasi, kuumenna se tyhjänä, luukun ollessa kiinni. Ihanteellinen asetus on yksi tunti  kuumalla ilmalla lämpötilassa 230 °C. Varmista, ettei kypsennystilaan ole jäänyt pakkausmateriaalin jäämiä.

1. Aseta kuumennustila toimintovalitsin toiminnon valitsimella . Käännä asetusnappi (oikea nappi) valitaksesi kuumailmatoiminnon .
2. Kosketa  painiketta. Käännä asetusnappi (oikea nappi) asettaaksesi lämpötilaksi 230 °C.
3. Kosketa  painiketta. Käännä asetusnappi (oikea nappi) asettaaksesi kypsennysajaksi 60 minuuttia.
4. Kosketa  painiketta. Uuni alkaa kuumentua.








## UUNIN ASETUSTEN TEKEMINEN

On useampia tapoja tehdä uunin asetukset. Täällä selitämme, millä tavoin voit valita haluamasi kuumennustavan ja lämpötilan tai grillausasetuksen. Voit myös valita ruoallesi sopivan kypsennysajan. Katso osio Ajan asettamisen asetusten määrittäminen.

### Kuumennustavan ja lämpötilan asettaminen



Esimerkki:  Kuuma ilma 200 °C:ssa 25 minuutin ajan.

1. Aseta toiminnon valitsin toimintovalitsin asetukseen . Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) asentoon .
2. Kosketa  painiketta. Oletuslämpötila 180 °C vilkkuu. Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) asettaaksesi lämpötilaksi 200 °C.
3. Kosketa  painiketta. Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) asettaaksesi kypsennysajaksi 25 minuuttia.
4. Kosketa  painiketta. Uuni alkaa kuumentua.

### Uunin luukun avaaminen käytön aikana

Toiminta keskeytyy. Kun olet sulkenut luukun, kosketa  painiketta. Toiminta jatkuu.

### Toiminnan väliaikainen keskeyttäminen


Kosketa  painiketta keskeyttääksesi toiminnan väliaikaisesti. Kosketa tämän jälkeen  painiketta toiminnan jatkamiseksi.

### Kypsennysajan muuttaminen


Tämä voidaan tehdä koska tahansa. Kosketa  painiketta. Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) kypsennysajan muuttamiseksi.

### Lämpötilan muuttaminen

Tämä voidaan tehdä koska tahansa.

Kosketa  painiketta uuden lämpötilan asettamiseksi. Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) lämpötilan asettamiseksi.










### Toiminnan peruuttaminen

Tämä voidaan tehdä koska tahansa. Kosketa  painiketta kytkeäksesi laitteen pois päältä.




## NOPEA ESIKUUMENNUS

Nopeaa esikuumennusta käytettäessä uuni saavuttaa asetetun lämpötilan erityisen nopeasti.

Nopea esikuumennus on käytettävissä seuraaville kuumennustavoille:

-  3D- kuuma ilma
-  Grilli ja puhallin
-  Pizza-asetus
-  +  Mikroaallot + kuuma ilma
-  +  Mikroaallot- ja grillipuhallin
-  +  Mikroaallot + pizza

Laita ruoka uuniin vasta esikuumennuksen päätyttyä tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi.




1. Aseta kuumennustapa ja lämpötila.
2. Kosketa  painiketta. Symboli  syttyy palamaan näyttöön.
3. Kosketa  painiketta.

Uuni alkaa kuumentua.

### Esikuumennus on valmis.

Kuuluu äänimerkki. Näytön symboli  vilkkuu. Laita ruoka uuniin.

### Nopean esikuumennuksen peruuttaminen

Asettaessasi nopeaa esikuumennusta voit peruuttaa toiminnon koskettamalla  painiketta. Nopean esikuumennuksen aikana voit peruuttaa toiminnon koskettamalla painiketta  tai . Voit myös avata luukun toiminnon peruuttamiseksi.

### Huomaa:

1. Nopea pikakuumennus toimii ainoastaan, jos olet valinnut jonkun yllä esitetyistä tiloista. Mikroaaltotoiminto on kytkettynä pois päältä esikuumennuksen aikana.
2. Voit avata luukun ja laittaa ruoan sisään vasta, kun kuulet äänimerkin ja esikuumennuksen kuvake vilkkuu.

# MIKROAALLOT

---

Mikroaallot lämmittävät ruoan sisältä päin. Mikroaaltoja voidaan käyttää sellaisinaan, eli yksin, tai yhdessä jonkun muun kuumennustavan kanssa. Tässä ohjeessa annamme tietoa uunissa käytettävistä astioista ja mikroaaltoasetuksista.

## Huomaa:

Asiantuntijan kypsennysoppaasta löydät esimerkkejä sulattamisesta, lämmittämisestä ja kypsennyksestä mikroaaltoja käyttäen.

## Huomaa:

Portaat, joissa kypsennysaika asetetaan, ovat seuraavat:

0-1 min	:	1 sekuntia
1-5 min	:	10 sekuntia
5-15 min	:	30 sekuntia
15-60 min	:	1 minuutti
60 min	:	5 minuuttia

## KYSENNYSASTIOITA KOSKEVA HUOMAUTUS

### Soveltuva kypsennysastia

Soveltuvat astiat kestävät kuumuutta ja ne on valmistettu lasista, lasikeramiikasta, posliinista, keramiikasta tai kuumuutta kestävästä muovista. Nämä materiaalit päästävät mikroaallot lävitseen. Voit myös käyttää tarjoiluastioita. Näin säästät aikaa, kun vältyt siirtämästä ruokaa yhdeltä astialta toiselle. Käytä kulta- tai hopeakoristeluilla somistettuja astioita ainoastaan, jos niiden valmistaja on nimenomaisesti vahvistanut niiden soveltuvan mikroaaltouunissa käytettäväksi.

### Soveltumattomat kypsennysastiat

Metalliset astiat ovat soveltumattomia. Metallia ei päästä mikroaaltoja läpi. Metalliasiassa lämmitettävä ruoka jää kylmäksi.

### Varoitus!

Kipinöiden syntyminen: metalli – esim. lasissa oleva lusikka – on pidettävä vähintään 2 cm päässä uunin seinistä ja luukun sisäpuolesta. Kipinät saattaisivat tuhota luukun sisäpuolisen lasin.

### Kypsennysastioiden testaaminen

Älä käynnistä mikroaaltotoimintaa, jos uunissa ei ole ruokaa. Seuraava kypsennysastioiden testaus on ainoa poikkeus tästä säännöstä. Tee seuraava testi, jos et ole varma siitä, soveltuuko astiasi mikroaaltouunissa käytettäväksi:

1. Kuumenna tyhjää astiaa maksimiteholla  $\frac{1}{2}$  - 1 minuuttia.
2. Tarkasta lämpötila silloin tällöin tänä aikana. Astian pitäisi olla edelleenkin kylmä tai vain sen verran lämmin, että sitä voi hyvin koskettaa.

Jos astia ei sovellu mikroaaltokäyttöön, se kuumenee tai muodostuu kipinöitä.

## MIKROAALLON TEHOASETUKSET

Aseta haluamasi mikroaaltoteho painikkeella .





100 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Herkkien/arkojen ruokien sulatus</li><li>• Epäsäännöllisen muotoisten ruokien sulatus</li><li>• Jäätelön pehmenys</li><li>• Taikinan kohottaminen</li></ul>
300 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sulatus</li><li>• Suklaan ja voin sulatus</li></ul>
450 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riisin, keiton keittäminen</li></ul>
700 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uudelleenlämmitys</li><li>• Sienien ja simpukoiden keittäminen</li><li>• Munaa ja juustoa sisältävien ruokien kypsennys</li></ul>
900 W	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veden keittäminen, uudelleenlämmitys</li><li>• Kananlihan, kalan, vihannesten keittäminen</li></ul>

### Huomautukset

- Kun kosketat painiketta, valittu teho syttyy palamaan.
- Mikroaaltoteho voidaan asettaa 900 wattiin korkeintaan 30 minuutiksi. Kaikilla muilla tehoasetuksilla maksimaalinen kypsennysaika on 1 tuntia 30 minuuttia.

## MIKROAALTOTOIMINNON ASETTAMINEN

Esimerkki: Mikroaaltojen tehoasetus 300 W, kypsennysaika 17 minuuttia

1. Laitteen ollessa pois päältä kosketa  painiketta mikroaaltotoiminnon avaamiseksi. Näyttöön ilmestyy oletusarvoinen mikroaaltoteho 900 W. Oletusarvoinen kypsennysaika alkaa vilkkua.
2. Aktivoi mikroaaltoteho painikkeella . Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) säätääksesi mikroaaltotehon tasolle 300 W.
3. Kosketa  painiketta. Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) asettaaksesi kypsennysajan 17 minuuttiin.
4. Kosketa  painiketta.

Uuni alkaa toimia. Kypsennysaika alkaa kulua näytöllä.

### Kypsennysaika on kulunut

Kuuluu äänimerkki. Mikroaaltotoiminto on päättynyt.

## Uunin luukun avaaminen käytön aikana


Toiminta keskeytyy. Kun olet sulkenut luukun, kosketa  painiketta. Toiminta jatkuu.

## Kypsennysajan muuttaminen



Tämä voidaan tehdä koska tahansa. Kosketa  painiketta. Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) kypsennysajan muuttamiseksi.

## Mikroaaltojen tehoasetuksen muuttaminen

Tämä voidaan tehdä koska tahansa.

Kosketa  painiketta uuden mikroaaltojen tehoasetuksen määrittämiseksi. Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) mikroaaltotehon asettamiseksi.


## Toiminnan väliaikainen keskeyttäminen

Kosketa  painiketta lyhyesti. Uunin toiminta on keskeytetty väliaikaisesti. Kosketa  painiketta uudelleen toiminnan jatkamiseksi.

## Toiminnan peruuttaminen

Tämä voidaan tehdä koska tahansa. Kosketa  painiketta kytkeäksesi laitteen pois päältä.

## Huomautukset

- Kun asetat mikroaaltotehon , suurin tehoasetus syttyy aina palamaan ehdotettuna asetuksena.
- Jos avaat laitteen luukun kypsennyksen aikana, puhallin saattaa jatkaa toimintaansa.

# MICROCOMBI-TOIMINTO








Tämä toiminto merkitsee grillin ja mikroaaltojen yhtäaikaista toimintaa. Käyttämällä mikroaaltoja ruoka kypsentyä nopeammin ja grilli antaa niille kauniin värin.

Voit käyttää kaikkia mikroaaltotehoja.

Poikkeus: 900 wattia.

## YHDISTETYN MIKROAALTOTOIMINNON ASETTAMINEN

Esimerkki: mikroaalto 100 W, 17 minuuttia ja kuumailma  190 °C.


1. Käännä toimintovalitsin asentoon  . Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) asentoon .
2. Kosketa °C |  -painiketta. Oletuslämpötila 180°C vilkkuu. Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) asettaaksesi lämpötilaksi 190°C.
3. Mikroaaltojen oletusteho on 300 W. Kosketa <sup>kg</sup>  -painiketta. Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) mikroaaltotehon asettamiseksi 100 wattiin.
3. Kosketa  -painiketta. Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajaksi 17 minuuttia.
4. Kosketa  | II -painiketta.

Laite käynnistyy. Kypsennysaika alkaa kulua.



### Kypsennysaika on kulunut

Kuuluu äänimerkki. Yhdistelmätila on päättynyt.


### Uunin luukun käyttäminen kypsennyksen aikana

Toiminta keskeytyy. Kun olet sulkenut luukun, kosketa  | II -painiketta lyhyesti. Ohjelma jatkuu tämän jälkeen.

### Toiminnan väliaikainen keskeyttäminen


Kosketa  | II -painiketta lyhyesti. Uunin toiminta on keskeytetty väliaikaisesti. Kosketa  | II -painiketta uudelleen toiminnan jatkamiseksi.

### Kypsennysajan muuttaminen

Tämä voidaan tehdä koska tahansa. Kosketa  -painiketta. Käännä nuppia kypsennysajan muuttamiseksi.


## Mikroaaltojen tehoasetuksen muuttaminen

Tämä voidaan tehdä koska tahansa.


Kosketa  -painiketta uuden mikroaaltojen tehoasetuksen määrittämiseksi. Käännä asetusnappi (oikea nappi) mikroaaltotehon asettamiseksi.

## Lämpötilan muuttaminen

Tämä voidaan tehdä koska tahansa.

Kosketa  -painiketta uuden lämpötilan asettamiseksi. Käännä right -nuppia lämpötilan asettamiseksi.

## Toiminnan peruuttaminen

Tämä voidaan tehdä koska tahansa. Kosketa  -painiketta kytkeäksesi laitteen pois päältä.

# AUTOMAATTISET OHJELMAT





Automaattiset ohjelmat tekevät ruoanlaitosta hyvin helppoa. Ensinnä valitset ohjelman ja syötät ruoan painon. Automaattinen ohjelma tekee parhaat mahdolliset asetukset. Valittavana on 13 ohjelmaa.

Laita ruoka aina kylmään uuniin.

## OHJELMAN ASETTAMINEN

Kun olet valinnut ohjelman, tee uunin asetukset. Lämpötilan valitsimen on oltava asennossa pois päältä.

Esimerkki: ohjelma 3, ruoan paino 1 kg.

1. Aseta toiminnon valitsin toimintovalitsiin automaattisiin ohjelmiin . Näyttöön ilmestyy ensimmäisen ohjelman numero.
2. Kosketa  -painiketta. Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) -nuppia valitaksesi ohjelman numeron.
3. Kosketa  -painiketta.
4. Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) painon, näkyviin tulee kypsennysaika.
5. Kosketa  -painiketta. Ohjelma käynnistyy. Näet kypsennysajan kuluva näyttöllä.

## AUTOMAATTIATERIA

Ohjelman nro	Kategoria	Ruoka
P 01**	Vihannekset	Tuoreet vihannekset
P 02**	Lisukkeet	Perunat, kuoritut/keitetyt
P 03*	Lisukkeet	Perunat, paahdetut <small>Kun kuulet äänimerkin, käännä ruoka. Yhdistelmämikroaal- touuni käynnistää seuraavan ohjelmavaiheen automaattisesti.</small>
P 04	Siipikarja/kala	Broilerinpalat <small>Kun kuulet äänimerkin, käännä ruoka. Yhdistelmämikroaal- touuni käynnistää seuraavan ohjelmavaiheen automaattisesti.</small>
P 05*	Leivonnaiset	Kakku
P 06*	Leivonnaiset	Omenapiirakka
P 07*	Leivonnaiset	Piiras



Ohjelman nro	Kategoria	Ruoka
P 08**	Lämmitys	Juoma/keitto
P 09**	Lämmitys	Lautasella oleva ruoka
P 10**	Lämmitys	Kastike/muhennos/ruoka-annos
P 11*	Einekset	Pakastepizza
P 12*	Einekset	Uuniranskalaiset  Kun kuulet äänimerkin, käännä ruoka. Yhdistelmämikroaaltouuni käynnistää seuraavan ohjelmavaiheen automaattisesti.
P 13*	Einekset	Lasagne

### Huomautukset

- Symbolilla \* merkityt ohjelmat käyttävät esikuumennusta. Esikuumennuksen aikana kypsennysaika keskeytyy ja esikuumennussymboli on näkyvässä. Esikuumennuksen päätyttyä kuulet äänimerkin ja esikuumennussymboli alkaa vilkkua.
- Symbolilla \*\* merkityt ohjelmat käyttävät vain mikroaaltotoimintoa.

### Ohjelma on päättynyt

Kuuluu äänimerkki. Uuni lopettaa lämmittämisen.

### Ohjelman vaihtaminen

Kun olet käynnistänyt ohjelman, ohjelman numeroa ja ruoan painoa ei voi enää muuttaa.

### Ohjelman peruuttaminen




Tämä voidaan tehdä koska tahansa. Kosketa  -painiketta kytkeäksesi laitteen pois päältä.

### Kypsennysajan muuttaminen

Jos käytät automaattiohjelmaa, et voi muuttaa kypsennysaikaa.

# SULATUSOHJELMAT

Voita käyttää kahta sulatusohjelmaa lihan, siipikarjan lihan ja leivän sulattamiseen.

1. Aseta toiminnon valitsin toimintovalitsin automaattisiin ohjelmiin . Ensimmäisen ohjelman numero alkaa vilkkua näytössä.
2. Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) valitaksesi ohjelman numeron.
3. Kosketa <sup>kg</sup>  -painiketta.
4. Käännä asetusnuppi (oikea nuppi) painon, näkyviin tulee kypsennysaika.
5. Kosketa  -painiketta. Ohjelma käynnistyy. Näet kypsennysajan kuluvan näytöllä.

## Huomautukset

### • Ruoan valmistelu

Käytä ruokaa, joka on pakastettu -18 °C:seen mahdollisimman ohuina annoksina. Ota sulatettava ruoka ulos kaikista pakkauksista ja punnitse se. Sinun on tiedettävä ruoan paino ohjelman asettamiseksi.

Lihan ja siipikarjan lihan sulattamisen yhteydessä syntyy nestettä. Poista neste kääntäessäsi lihan tai siipikarjan lihan, äläkä missään tapauksessa käytä sitä muihin tarkoituksiin tai anna joutua kosketuksiin muiden ruokien kanssa.

### • Uniastiat

Laita ruoka mikroaaltouunin kestävään matalaan astiaan, esim. posliini- tai lasilautaselle, mutta älä peitä sitä.

Sulattaessasi kananlihaa tai kana-annoksia (d 01) laite antaa kaksi kertaa äänimerkin merkiksi siitä, että ruoka on käännettävä.


### • Tasaantumisaika

Sulatetun ruoka on annettava tasaantua vielä 10–30 minuuttia, kunnes se on saavuttanut tasaisen lämpötilan. Suuret lihapalat vaativat pidemmän tasaantumisaajan kuin pienet. Litteät lihapalat ja jauhelihasta tehdyt ruoat on erotettava toisistaan ennen kuin niiden annetaan tasaantua. Kun tämä aika on kulunut, voit jatkaa ruoan valmistusta, vaikka suuremmat lihapalat saattavat vielä olla jäässä sisältä. Linnunlihasta voidaan poistaa sisälmykset tässä vaiheessa.

Ohjelman nro	Sulatus	Painoalue (kg)
d 01*	Liha, siipikarja ja kala	0.20 - 1.00
d 02*	Liha, siipikarja ja kala	0.10 - 0.50
* Sijoita ruoka matalaan paistotelineeseen sulatuksen ajaksi		

# AJAN ASETUSVAIHTOEHDOT

---

Uunissasi on erilaisia ajan asetusvaihtoehtoja. Voit avata valikon  -painikkeella ja vaihdella erilaisten toimintojen välillä. Jo asetettua aika-asetusta voidaan muuttaa suoraan asetusnuppi (oikea nuppi).

## KYPSENNYSAJAN ASETTAMINEN

Voit asettaa ateriasi kypsennysajan uunista. Kun kypsennysaika on kulunut, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Tämä merkitsee sitä, että sinun ei tarvitse keskeyttää muita töitäsi uunin sammuttamiseksi. Kypsennysaika ei voi ylittyä vahingossa.


Uuni käynnistyy. Kypsennysaika alkaa kulua näytöllä.

### **Kypsennysaika on kulunut**



Kuuluu äänimerkki. Uuni lopettaa lämmittämisen.

## KELLON ASETTAMINEN

Kun laite on liitetty verkkovirtaan, näytössä vilkku "00:00", kuuluu yksi äänimerkki. Aseta kellonaika.

1. Kierrä asetusnuppi (oikea nuppi) välillä 00:00 ja 23:59.
2. Kosketa  -painiketta. Aika on asetettu.

## KELLONAJAN MUUTTAMINEN

1. Kosketa  -painiketta ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan odotustilassa. Nykyinen kellonaika katoaa näkyvistä ja aika alkaa vilkkua näytöllä.
2. Käännä oikeanpuoleista nuppia uuden ajan asettamiseksi ja kosketa  -painiketta asetuksen vahvistamiseksi.

# LAPSILUKKO

---

Uunissa on lapsilukko, joka estää lapsia kytkemästä sitä päälle vahingossa. Uuni ei reagoi mihinkään asetuksiin. Ajastimen ja kellon voi asettaa myös lapsilukon ollessa päällä.

## LAPSILUKON PÄÄLLE KYTKEMINEN

Edellytys: Kypsennysaikaa ei ole asetettuna ja toiminnon valitsin on asennossa pois päältä.

Pidä painikkeita °C|📄 ja ▶|II painettuna noin 3 sekunnin ajan. Symboli 🔒 ilmestyy näyttöön. Lapsilukko on aktivoitu.

## LAPSILUKON KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Pidä painikkeita °C|📄 ja ▶|II painettuna noin 3 sekunnin ajan. Näytön symboli 🔒 sammuu. Lapsilukko on deaktivoitu.

## LAPSILUKKO YHDESSÄ MUIDEN KYPSENNYSTOIMINTOJEN KANSSA

Kun muita kypsennysohjelmia on asetettu, lapsilukko ei ole toiminnassa.

# TOIMINTAHÄIRIÖTAULUKKO



Toimintahäiriöillä on usein yksinkertainen selitys. Käy toimintahäiriötaulukko läpi ennen kuin otat yhteyttä huoltoon.

Jos ateria ei onnistu odotusten mukaisesti, tutustu asiantuntijan kypsennysoppaaseen, mistä löydät runsaasti ruoanlaitto-ohjeita ja vinkkejä.

## Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaisesti suoritettavat korjaukset ovat vaarallisia. Korjauksia saa tehdä ainoastaan huoltopalvelumme koulutettu henkilöstö.

## TOIMINTAHÄIRIÖTAULUKKO

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus/tietoa
Laite ei toimi.	Viallinen katkaisija.	Katso sulakekoteloon ja tarkasta, että laitteen katkaisija on toimintakunnossa.
	Pistoketta ei ole kytketty.	Kytke pistoke pistorasiaan.
	Sähkökatko.	Tarkasta, toimiiko keittiön valo.
Laite ei toimi. Näyttöön ilmestyy  .	Lapsilukko on aktivoituna.	Deaktivoi lapsilukko (katso osio: Lapsilukko).
Näytössä näkyy  .	Sähkökatko.	Nollaa kello.
Mikroaaltotoiminto ei kytkeydy päälle.	Luukku ei ole täysin kiinni.	Tarkasta, onko luukkuun tarttunut ruoanjäämiä tai likaa.
Ruoan kypsentyminen mikroaaltouunissa kestää aiempaa pidempään.	Valittu mikroaaltotaso on liian korkea.	Valoitse suurempi tehotaso.
	Laitteeseen on laitettu tavallista suurempi määrä ruokaa.	Kaksinkertaista määrä = pidennä kypsennysaika lähes kaksinkertaiseksi.
	Ruoka oli tavallista kylmempää.	Sekoita ruokaa tai käännä se kypsennyksen aikana.

<b>Ongelma</b>	<b>Mahdollinen syy</b>	<b>Korjaus/tietoa</b>
Pyörivä lautasen kirskuu tai hankaa.	Pyörivän lautasen karan alueella on likaa tai ruoanjäämiä.	Puhdista pyörivän lautasen alla olevat rullat ja uunin pohjan syvennys huolellisesti.
Tiettyä toimintatilaa tai tehotasoa ei voida asettaa.	Lämpötila, tehotaso tai asetusyhdistelmä ei ole mahdollinen kyseisessä toimintatilassa.	Valitse sallitut asetukset.
Näyttöön ilmestyy <b>E I</b>	Lämpösuojakytkin on aktivoitunut.	Soita huoltopalveluun.
Näyttöön ilmestyy <b>E4</b>	Lämpösuojakytkin on aktivoitunut.	Soita huoltopalveluun.
Näyttöön ilmestyy <b>E II</b>	Ohjauspaneelissa on kosteutta.	Anna ohjauspaneelin kuivua.
Näyttöön ilmestyy <b>E I7</b>	Pikakuumennus on epäonnistunut.	Soita huoltopalveluun.

## **AKRYYLIAMIDI ELINTARVIKKEISSA**

### **Missä ruoissa esiintyy akryyliamidia?**

Akryyliamidia muodostuu lähinnä viljatuotteisiin ja perunoihin, kun niitä lämmitetään korkeisiin lämpötiloihin. Tällaisia ovat ranskanperunat, perunalastut, paahtoleipä, sämpylät, leipä, leivonnaiset (keksit, piparkakut, pikkuleivät).

	<b>Vinkejä akryyliamidin määrän pitämiseksi mahdollisimman alhaisena ruoanvalmistuksessa</b>
Yleistä	Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. Kypsennä ruoat kullannuskeiksi, älä liian tummiksi. Suuret, paksut ruokapalat sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Keksien leipominen Uuniranskaperunat	Maks. 200 °C ylä-/alalämmöllä tai maks. 180 °C 3D-kuumailmalla tai kuumailmatilassa. Maks. 190 °C ylä-/alalämmöllä tai maks. 170 °C 3D-kuumailmalla tai kuumailmatilassa. Munan valkuaiset ja munankeltuaiset vähentävät akryyliamidin muodostumista. Levitä ohuesti ja tasaisesti uunipellille. Paista vähintään 400 g kerrallaan paistopellillä, jotta ranskalaiset eivät kuivu kypsennettäessä.

# ASIAANTUNTIJAN KYPSENNYSOPAS

---

Täältä löydät valikoiman reseptejä sekä niiden ihanteelliset asetukset. Näytämme sinulle, mikä kuumennustapa ja lämpötila tai mikroaaltojen tehoasetus on paras mahdollinen ruoallesi.

Löydät tietoa soveltuvista varusteista ja korkeudesta, mille ne tulisi asettaa uuniin. Lisäksi annamme uuniastioihin ja valmistustapoihin liittyviä vinkkejä.

## Huomautukset

- Taulukon arvot viittaavat aina ruokaa, joka on asetettu kylmään ja tyhjiin kypsennystilaan. Esikuumenna uuni ainoastaan, jos taulukossa nimenomaan kehoitetaan tekemään niin. Ennen kuin käytät laitetta, poista kypsennystilasta kaikki varusteet, joita et tarvitse.
- Älä vuoraa astioita leivinpaperilla ennen kuin ne on esikuumennettu.
- Taulukoissa ilmoitetut ajat ovat suuntaa antavia. Ne riippuvat ruoan laadusta ja koostumuksesta.
- Käytä mukana toimitettuja varusteita. Voit tilata lisää varusteita alan jälleenmyyjiltä tai myynnin jälkeisestä palvelustamme.
- Käytä aina patalappua tai uunikintaita poistaessasi varusteet tai astiat kypsennystilasta.

## SULATUS, LÄMMITYS JA KYPSENNYS MIKROAALTOUUNILLA

Seuraavat taulukot sisältävät lukuisia mikroaaltouuniasi koskevia vaihtoehtoja ja asetuksia.

Taulukoissa ilmoitetut ajat ovat suuntaa antavia. Niissä voi esiintyä eroja käytetyistä kypsennysastioista sekä ruoan laadusta, lämpötilasta ja koostumuksesta riippuen.

Kypsennysajat on usein ilmoitettu taulukoissa aika-alueina. Aseta lyhyin aika ensin ja pidennä tarvittaessa.

Saattaa olla, että kypsennettävän ruoan määrät poikkeavat taulukossa esitetyistä. Voit noudattaa seuraavaa nyrkkisääntöä: Kaksinkertainen määrä – hieman alle kaksinkertainen kypsennysaika. Puolikas määrä – puolet kypsennysajasta.

## SULATUS

### Huomautukset

- Aseta pakastettu ruoka avoimeen astiaan matalaan paistotelineeseen.
- Voit peittää herkät osat, kuten kanan koivet ja siivet tai paistin rasvaisemmat ulkokerrokset pienillä alumiinifolion paloilla. Folio ei saa koskettaa kypsennystilan seiniä. Voit poistaa folion, kun puolet sulatusajasta on kulunut.

- Käännä tai sekoita ruokaa yhden tai kaksi kertaa sulatuksen aikana. Suuret ruokapalat on käännettävä useamman kerran. Kun käännät ruoan, poista siitä mahdollisesti sulatuksen aikana valunut neste.
- Anna sulatettujen tuotteiden levätä huoneenlämmössä vielä 10–60 minuuttia, niin että niiden lämpötila tasaantuu. Linnunlihasta voidaan poistaa sisälmykset tässä vaiheessa.

<b>Sulatus</b>	<b>Paino</b>	<b>Mikroaaltojen tehoasetus watteina, kypsennysaika minuutteina</b>	<b>Huomautukset</b>
Kokonaiset lihapalat (nauta, vasikka tai porsas - luiden kanssa tai ilman)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min	Käännä useamman kerran
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, 15-25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, 20-30 min	
Paloiteltu tai viipaloitu naudan, vasikan tai porsaanliha	200 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	Irrota sulaneet palat kääntäessäsi lihaa
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 15-20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Sekajauheliha	200 g	100 W, 10-15 min	Pakasta ruoka litteänä, mikäli mahdollista. Käännä useamman kerran, poista sulanut liha.
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Linnunliha tai annosteltu linnunliha	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	Käännä kypsennyksen aikana.
	1,2 kg	300 W, 15 min + 100 W, 25-30 min	
Ankka	2 kg	300 W, 20 min + 100 W, 30-40 min	Käännä useamman kerran
Kalafilee, kalapihvi tai kalaviipaleet	400 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Erota sulaneet osat
Kokonainen kala	300 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	
	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	
Vihannekset, esim. herneet	300 g	300 W, 10-15 min	Sekoita varovaisesti sulatuksen aikana.
	600 g	300 W, 10 min + 100 W, 10-15 min	



<b>Sulatus</b>	<b>Paino</b>	<b>Mikroaaltojen tehoasetus watteina, kypsennysaika minuutteina</b>	<b>Huomautukset</b>
Marjat, esim. vadelmat	300 g	300 W, 7-10 min	Sekoita varovaisesti sulatuksen aikana ja erota sulaneet osat
	500 g	300 W, 8 min + 100 W, 5-10 min	
Voi, sulatus	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	Poista kaikki pakkausmateriaali
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	
Leipä (limppu)	500 g	300 W, 6 min + 100 W, 5-10 min	Käännä kypsennyksen aikana.
	1 kg	300 W, 12 min + 100 W, 15-25 min	
Kuivakakut, esim. sokerikakku	500 g	100 W, 15-20 min	Vain kakut, joissa ei ole kuorrutusta, kreemiä tai täytettä, erota kakkupalat.
	750 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
Kosteat kakut, esim. hedelmäpiirakka, juustokakku	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Vain kakuille, joissa ei ole kuorrutusta, kreemiä tai gelatiinia
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min	

- Laita ruoka suoraan pyörivälle lautaselle.

## **PAKASTETUN RUOAN SULATUS, LÄMMITYS JA KYPSENNYS**

### **Huomautukset**

- Ota valmisruoat ulos pakkauksesta. Ne kuumentuvat nopeammin ja tasaisemmin mikroaaltouunin kestävässä astiassa. Aterian eri osat eivät mahdollisesti vaadi yhtä pitkää aikaa lämmitäkseen.
- Litteästi astiassa oleva ruoka kypsenty nopeammin kuin korkeaksi kasattu. Levitä ruoka tästä syystä sillä tavoin, että se on mahdollisimman tasaisesti astiassa. Erilaisia ruokia ei tule laittaa päällekkäin astiaan.
- Peitä ruoka aina. Jos sinulla ei ole sopivaa kanttaa, käytä lautasta tai mikroaaltouunin kestävää muovikalvoa.
- Sekoita ruokaa tai käännä se 2-3 kertaa kypsennyksen aikana.
- Kun ruoka on lämmitetty, anna sen olla vielä 2-5 minuuttia, niin että saavuttaa tasaisen lämpötilan.

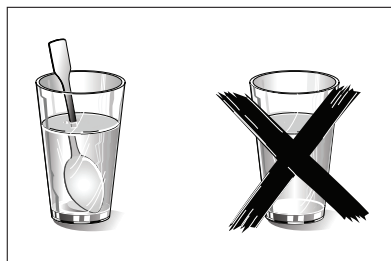
- Käytä aina uunikintaista tai patalappua poistaessasi astiat uunista.
- Näin ruoka säilyttää ominaismakunsa ja kaipaa vähemmän mausteita.

<b>Pakastetun ruoan sulatus, lämmitys ja kypsennys</b>	<b>Paino</b>	<b>Mikroaaltojen tehoasetus watteina, kypsennysaika minuutteina</b>	<b>Huomautukset</b>
Ateria, ateria lautasella, valmisateria	300-400 g	700 W, 10-15 min	"Poista ateria pakkauksesta; peitä ruoka lämmittämisen ajaksi"
Keitto	400-500 g	700 W, 8-10 min	Kannellinen kypsennysastia
Muhennokset	500 g	700 W, 10-15 min	Kannellinen kypsennysastia
	1 kg	700 W, 20-25 min	
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi	500 g	700 W, 15-20 min	Kannellinen kypsennysastia
	1 kg	700 W, 25-30 min	
Kala, esim. filepihvit	400 g	700 W, 10-15 min	Peitettyinä
	800 g	700 W, 18-20 min	
Lisukkeet, esim. riisi, pasta	250 g	700 W, 2-5 min	Kannellinen kypsennysastia, lisää nestettä
	500 g	700 W, 8-10 min	
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkana	300 g	700 W, 8-10 min	Kannellinen kypsennysastia, lisää 1 rkl vettä
	600 g	700 W, 15-20 min	
Pinaattimuhennos	450 g	700 W, 11-16 min	Kypsennä lisäämättä vettä

## Ruoan lämmitys

### Palovammojen vaara!

Nesteitä lämmitettäessä on olemassa viivästetyn kiehumisen mahdollisuus. Tämä merkitsee sitä, että neste saavuttaa kiehumislämpötilan ilman että sen pintaa nousee kuplia, kuten tavallisesti. Kun astiaa liikutetaan hiemankin, kuume neste saattaa kiehua yli ja roiskua. Kun lämmität nesteitä, laita aina lusikka astiaan. Tämä estää viivästetyn kiehumisen.



## Varoitus!

Metalli – esim. lasissa oleva lusikka – on pidettävä vähintään 2 cm päässä uunin seinistä ja luukun sisäpuolesta. Kipinät saattaisivat vaurioittaa luukun sisäpuolisen lasia peruuttamattomasti.

## Huomautukset

- Ota valmisruoat ulos pakkauksesta. Ne kuumentuvat nopeammin ja tasaisemmin mikroaaltouunin kestävässä astiassa. Aterian eri osat eivät mahdollisesti vaadi yhtä pitkää aikaa lämmitäkseen.
- Peitä ruoka aina. Jos sinulla ei ole sopivaa kanttaa, käytä lautasta tai mikroaaltouunin kestävää muovikalvoa.
- Sekoita ruokaa tai käännä se useamman kerran lämmittämisen aikana. Tarkasta lämpötila.
- Kun ruoka on lämmitetty, anna sen olla vielä 2-5 minuuttia, niin että saavuttaa tasaisen lämpötilan.
- Käytä aina uunikintaista tai patalappua poistaessasi astiat uunista.
- Laita ruoka suoraan pyörivälle lautaselle.

Ruoan lämmitys	Paino	Mikroaaltojen tehoasetus watteina, kypsennysaika minuutteina	Huomautukset
Ateria, ateria lautasella, valmisateria	350-500 g	700 W, 5-10 min	Poista ateria pakkauksesta, peitä ruoka lämmittämisen ajaksi
Juomat	150 ml	900 W, 1-2 min	<b>Varoitus!</b> Laita lasiin lusikka. Älä kuumenna alkoholijuomia liikaa. Tarkasta lämmittämisen aikana.
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Vauvanruoka, esim. tuttipullo	50 ml	300 W, noin 1 min	Laita tuttipullot kypsennystilaan ilman kantta tai tuttia. Ravista tai sekoita hyvin lämmityksen jälkeen. Muista tarkistaa lämpötila.
	100 ml	300 W, 1-2 min	
	200 ml	300 W, 2-3 min	

Ruoan lämmitys	Paino	Mikroaaltojen tehoasetus watteina, kypsennysaika minuutteina	Huomautukset
Keitto - 1 kupillinen	175 g	900 W, 2-3 min	
Keitto - 2 kuppia	Kukin 175 g	900 W, 4-5 min	
Keitto - 4 kuppia	Kukin 175 g	900 W, 5-6 min	
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi”	500 g	700 W, 10-15 min	Peitettyinä
Muhennos	400 g	700 W, 5-10 min	Kannellinen kypsennysastia
	800 g	700 W, 10-15 min	
Vihannekset	150 g	700 W, 2-3 min	Lisää hieman nestettä
	300 g	700 W, 3-5 min	

## Ruoan kypsennys

### Huomautukset

- Litteästi astiassa oleva ruoka kypsentyy nopeammin kuin korkeaksi kasattu. Levitä ruoka tästä syystä sillä tavoin, että se on mahdollisimman tasaisesti astiassa. Erilaisia ruokia ei tule laittaa päällekkäin astiaan.
- Laita ruoka suoraan pyörivälle lautaselle.
- Kypsennä ruoka kannellisessa astiassa. Jos sinulla ei ole sopivaa kanttaa, käytä lautasta tai mikroaaltouunin kestäväää muovikalvoa.
- Näin ruoka säilyttää ominaismakunsa ja kaipaa vähemmän mausteita.
- Kun ruoka on kypsennetty, anna sen olla vielä 2-5 minuuttia, niin että saavuttaa tasaisen lämpötilan.
- Käytä aina uunikintaista tai patalappua poistaessasi astiat uunista.

Ruoan kypsennys	Paino	Mikroaaltojen teho watteina, kypsennysaika minuutteina	Huomautukset
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisälmyksiä	1,5 kg	700 W, 30-35 min	Käännä kypsennysajan puolivälissä.
Kalafileet, tuoreet	400 g	700 W, 5-10 min	

Ruoan kypsennys	Paino	Mikroaaltojen teho watteina, kypsennysaika minuutteina	Huomautukset
Tuoreet kasvikset	250 g	700 W, 5-10 min	Leikkaa samankokoisiksi palasiksi; lisää 1-2 rkl vettä 100 g kohden; sekoita kypsennyksen aikana
	500 g	700 W, 10-15 min	
Perunat	250 g	700 W, 8-10 min	Leikkaa samankokoisiksi palasiksi; lisää 1-2 rkl vettä 100 g kohden; sekoita kypsennyksen aikana
	500 g	700 W, 11-14 min	
	750 g	700 W, 15-22 min	
Riisi	125 g	700 W, 7-9 min + 300 W, 15-20 min	Lisää kaksinkertainen määrä nestettä ja käytä syvää kannellista kypsennysastiaa
	250 g	700 W, 10-12 min + 300 W, 20-25 min	
Makeat ruoat, esim. maitovanukas (pika)	500 ml	700 W, 7-9 min	Sekoita 2-3 kertaa munavispilällä lämmityksen aikana
Hedelmät, säilykkeet	500 g	700 W, 9-12 min	

## Popcorn mikroaaltouunissa

### Huomautukset

- Käytä kuumuutta kestäväää, matalaa lasiastiaa, esim. uuninkestävän astian kantta, lasilautasta tai lasitarjotinta (Pyrex)
- Laita astia aina paistotelineeseen.
- Älä käytä posliinia tai liian kaarevia astioita.
- Tee asetukset taulukossa ilmoitetulla tavalla. Voit säätää aikoja tuotteen ja määrän mukaan.
- Jotta popcornit eivät palaishi, ota popcorn-pussi nopeasti ulos uunista 1 minuutin ja 30 sekunnin kuluttua ja ravistele sitä.
- Ole varovainen, sillä pussi voi olla vielä kuuma!

## Palovammojen vaara!

- Avaa popcorn-pussi varovaisesti, koska sieltä voi purkautua kuumaa höyryä.
- Älä milloinkaan aseta mikroaaltouunia täydelle teholle.

	<b>Paino</b>	<b>Varusteet</b>	<b>Mikroaaltoteho watteina, kypsennysaika minuutteina</b>
Popcorn mikroaaltouunissa	1 pussi, 100 g	Kypsennysastia	700 W, 3-5 mins

## MIKROAALTOUUNIN LIITTYVIÄ VINKKEJÄ

Et löydä tietoa valmistamaasi ruokamäärää koskevista asetuksista.	Pidennä tai lyhennä kypsennysaikoja seuraavan nyrkkisäännön mukaisesti: Kaksinkertainen määrä = pidennä kypsennysaika lähes kaksinkertaiseksi. Puolikas määrä = puolita kypsennysaika
Ruoasta on tullut liian kuivaa.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi kypsennysaika tai valitse alhaisempi mikroaaltoteho. Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.
Kun aika on kulunut loppuun, ruoka ei ole sulanut, kuumaa tai kypsää.	Aseta pidempi aika. Suuret määrät ja korkeaksi pinottu ruoka vaativat pidempiä aikoja.
Kun aika on kulunut loppuun, ruoka on ylikuumentunut reunoilta, mutta ei valmista keskeltä.	Sekoita ruokaa kypsennyksen aikana ja valitse seuraavalla kerralla alhaisempi mikroaaltoteho ja pidempi kypsennysaika.
Linnunliha tai lihan on sulanut ulkopuolelta, mutta ei keskeltä sulatusajan päätyttyä.	Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi mikroaaltoteho. Jos sulatat suuria määriä ruokaa, käännä se useampaan kertaan.

# KAKUT JA LEIVONNAISET

## Tietoa taulukoista












### Huomautukset

- Ilmoitetut ajat viittaavat ruokiin, jotka on laitettu kylmään uuniin.
- Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat taikinan koostumuksesta ja määrästä. Tästä syystä taulukossa on ilmoitettu lämpötila-alueet. Aloita alhaisemmasta lämpötilasta ja käytä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampaa lämpötila-asetusta, koska alhaisemmassa lämpötilassa saadaan aikaan tasaisemman ruskea pinta.
- Lisätietoa löydät osiosta Leivontavinkkejä, joka löytyy taulukoiden perästä.
- **Aseta kakkuvuoka aina keskelle matalaa paistotelinettä. Symbolilla \*\* merkityt ruoat tulee kuitenkin asettaa pyörivälle lautaselle.**

### Paistovuokat




Huomaa: Suosittelemme käyttämään tummia paistovuokia.

Paistaminen voissa	Varusteet	Lämmitystapa	Lämpötila °C	Mikroaaltoteho watteina	Kypsennysaika minutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Pyöreä vuoka / kakkuvuoka		170-180	100	40-50
Sokerikakku, hieno (esim. hiekkakakku)*	Pyöreä vuoka / kakkuvuoka		150-170	-	70-90
Sokerikakku piirakkapohjaksi	Piirakkavuoka		160-180	-	30-40
Hieno hedelmäpiirakka, sokerikakkupohja	Avattava/pyörä kakkuvuoka		170-180	100	35-45
Sokerikakkupohja, 2 munaa	Piirakkavuoka		160-170	-	20-25
Piirakkapohja, sokerikakku, 6 munaa	Tumma avattava kakkuvuoka		170-180	-	35-45
Murotaikina pohja	Tumma avattava kakkuvuoka		170-190	-	30-40

<b>Paistaminen vuosissa</b>	<b>Varusteet</b>	<b>Lämmitystapa</b>	<b>Lämpötila °C</b>	<b>Mikroaaltoteho watteina</b>	<b>Kypsennysaika minuutteina</b>
Hedelmäpiirakka/juustokakku murotaikinapohjalla	Tumma avattava kakkuvuoka		170-190	100	35-45
Kermahyytelö**	Tumma avattava kakkuvuoka		190-200	-	45-55
Rengaskakku	Rengaskakkuvuoka		170-180	-	40-50
Pizza, ohut pohja, kevyt täyte**	Pyöreä pizzapelti		220-230	-	15-25
Voileipäkakku**	Tumma avattava kakkuvuoka		200-220	-	50-60
Pähkinäkakku	Tumma avattava kakkuvuoka		170-180	100	35-45
Hiivataikina kuivalla täytteellä	Pyöreä pizzapelti		160-180	-	50-60
Hiivataikina kostealla täytteellä	Pyöreä pizzapelti		170-190	-	55-65
Limppu, jossa 500 g jauhoja	Pyöreä pizzapelti		170-190	-	35-45
Pullapitko, jossa 500 g jauhoja	Pyöreä pizzapelti		160-180	-	60-70
Struudeli, makea	Pyöreä pizzapelti		190-210	100	35-45

\*Anna kakun jäähtyä uunissa noin 20 minuuttia.

\*\* Ruoat tulee asettaa pyörivälle lautaselle.

<b>Pienet paistetut ruoat</b>	<b>Varusteet</b>	<b>Lämmitystapa</b>	<b>Lämpötila, °C</b>	<b>Kypsennysaika minuutteina</b>
Keksit	Pyöreä pizzapelti		150-170	25-35
Macaron-leivokset	Pyöreä pizzapelti		110-130	35-45
Marenki	Pyöreä pizzapelti		100	80-100



		<b>Lämmitystapa</b>	<b>Lämpötila, °C</b>	<b>Kypsennysaika minutteina</b>
<b>Pienet paistetut ruoat</b>	<b>Varusteet</b>			
Muffinsit	Muffinssipelti paistotelineessä		160-180	35-40
Tuulihatut	Pyöreä pizzapelti		200-220	35-45
Voitaikina	Pyöreä pizzapelti		190-200	35-45
Kakku hiivataikinasta	Pyöreä pizzapelti		200-220	25-35

		<b>Lämmitystapa</b>	<b>Lämpötila, °C</b>	<b>Kypsennysaika minutteina</b>
<b>Leipä ja sämpylät</b>	<b>Varusteet</b>			
Hapantaikinaleipä, jossa 1,2 kg jauhoja	Pyöreä pizzapelti		210-230	50-60
Rieska	Pyöreä pizzapelti		220-230	25-35
Sämpylät	Pyöreä pizzapelti		210-230	25-35
Makeasta hiivataikinasta tehdyt sämpylät	Pyöreä pizzapelti		200-220	15-25

## LEIVONTAVINKKEJÄ

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Käytä apuna taulukoiden sisältämiä samantyyppisiä ruokia.
Käytä silikonista, lasista, muovista tai keramiikasta valmistettuja paistovuokia.	Paistovuooan on kestävä jopa 250 °C:n lämpötila. Tällaisissa vuoissa paistetuista kakuista tulee vähemmän ruskeita. Käyttäessäsi mikroaaltoja kypsennysaika on lyhyempi kuin taulukossa esitetty.
Mistä tiedän, milloin sokerikakku on kypsä?	Työnnä kakun korkeimpaan kohtaa cocktail-tikku noin 10 minuuttia ennen reseptin mukaisen paistoaajan päättymistä. Jos tikku on puhdas, kun vedät sen ulos, kakku on valmis.
Kakku lytistyy.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä, aseta uunin lämpötila 10 astetta alhaisemmaksi ja pidennä paistoaikaa. Noudata reseptissä ilmoitettuja sekoitusajkoja.
Kakku on noussut keskeltä, mutta se on matalampi reunojen kohdalta.	Rasvaa ainoastaan avattavan kakkuvuooan pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovaisesti veitsellä.
Kakku on liian tumma.	Valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua hieman kauemmin.
Kakku on liian kuiva.	Kun kakku on valmis, tee siihen pieniä reikiä hammastikulla. Kaada sen jälkeen kakun päälle hedelmämehua tai muuta alkoholitonaa juomaa. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta alhaisempi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on märkä sisältä (tahmea, sisältää kosteita juovia).	Käytä hieman vähemmän nestettä seuraavalla kerralla ja paista kakkua hieman kauemmin hieman alhaisemmassa lämpötilassa. Kun paistat kakkuja, joihin tulee kostea kuorutus, paista ensin pohja valmiiksi, peitä se manteleilla tai korppujauhoilla ja lisää tämän jälkeen kuorutus. Noudata reseptiä ja paistoaikojia.

<p>Kakku ei irtoa vuoasta, kun se käännetään ylösalaisin.</p>	<p>Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen 5–10 minuuttia, niin se on helpompi poistaa vuoasta. Jos kakku tarttuu edelleen kiinni, irrota sen reunat varovaisesti veitsellä. Käännä kakkuvuoka uudelleen ylösalaisin ja peitä se useamman kerran kylmällä, märällä liinalla. Rasvaa vuoka seuraavalla kerralla hyvin ja sirottele sinne hieman korppujauhoja.</p>
<p>Olet mitannut uunin lämpötilan omalla lämpömittarilla ja havainnut, että lämpötilat ovat erilaiset.</p>	<p>Uunin lämpötila mitataan valmistajan toisesta tietyn ajan kuluttua kypsennystilan keskellä olevan koetelineen avulla. Paistoastiat ja varusteet vaikuttavat mitattavaan lämpötilaan, joten lämpötiloissa on aina eroa itse mitattaessa.</p>
<p>Vuoan ja paistotelineen välillä syntyy kipinöitä.</p>	<p>Tarkasta, että vuoan ulkopuoli on puhdas. Vaihda vuoan paikkaa kypsennystilassa. Jos tästä ei ole apua, jatka kypsennystä ilman mikroaaltotoimintoa. Paistoaika on tällöin pidempi.</p>

# PAAHTAMINEN JA GRILLAUS

## Tietoa taulukoista

Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat kyseessä olevan ruoan tyypestä ja määrästä. Tästä syystä taulukossa on ilmoitettu lämpötila-alueet. Aloita alhaisemmasta lämpötilasta ja käytä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampaa lämpötila-asetusta.

Lisätietoa löydät kappaleesta Grillaukseen ja paahtamiseen liittyviä vinkkejä, joka on taulukoiden jälkeen.

## Uuniastiat

Voit käyttää mitä tahansa mikroaaltokäyttöön soveltuvaa, kuumuutta kestävästä astiasta. Metalliset paistoastiat eivät sovellu mikroaaltokäyttöön.

Paistoastia voi kuumentua hyvin kuumaksi. Käytä uunikintaita ottaessasi astian ulos uunista.

Aseta kuumat lasiastiat kuivan keittiöpyyhkeen päälle, kun olet ottanut ne uunista. Lasi saattaisi murtua, jos astia asetetaan kylmälle tai märälle pinnalle.

## Paahtamiseen liittyviä vinkkejä

### Huomautukset

- Käytä syvää paahtoastiaa lihan ja siipikarjan lihan paahtamiseen.
- Tarkasta, että kypsennysastia sopii kypsennystilaan. Se ei saa olla liian suuri.
- Liha:  
Peitä noin kaksi kolmasosaa astian pohjasta nesteellä. Lisää hiljalleen nestettä, jos olet tekemässä paahtopaistia. Käännä lihapalat kypsennyksen puolivälissä. Kun paahtoasti on valmis, kytke uuni pois päältä ja anna ruoan levätä vielä 10 minuuttia. Näin lihanesteet pääsevät jakautumaan tasaisesti.
- Siipikarja:  
Käännä lihapalat, kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut.

## Grillaukseen liittyviä vinkkejä

### Huomautukset





- Pidä uunin luukku aina suljettuna käyttäessäsi grillitoimintaa, äläkä esikuumenna uunia.
- Grillattavien elintarvikkeiden tulisi olla mahdollisuuksien mukaan saman paksuisia. Pihvien tulisi olla vähintään 2–3 cm paksuisia. Näin ne saavat tasaisen värin pysyen samalla mehevinä ja mehukkaina. Älä lisää pihveihin suolaa, ennen kuin ne on grillattu. Käytä pihtejä grillattavien elintarvikkeiden kääntämiseen. Jos lävistät lihan haarukalla, lihanesteet valuvat ulos ja liha kuivuu.
- Tumma liha, esim. nauta, ruskistuu nopeammin kuin vaaleampi liha, kuten vasikka tai porsas. Grillattaessa väriltään vaaleampaa lihaa tai kalaa, niiden pinta ruskistuu usein vain hieman, vaikka ne ovatkin kypsiä ja mehukkaita sisältä.

- Grillivastus kytkeytyy pois päältä ja takaisin päälle automaattisesti. Tämä on normaalia. Grillausasetukset määrittävät, kuinka usein tämä tapahtuu.

## Naudanliha

### Huomautukset

- Käännä paahtopaisti, kun kypsennysajasta on kulunut 1/3 ja 2/3. Anna levätä loppuksi vielä noin 10 minuuttia.
- Käännä sisä- ja ulkofileet kypsennyksen puolivälissä.
- Anna levätä loppuksi vielä noin 10 minuuttia.
- Käännä pihvit, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3.


Naudanliha	Varusteet	Lämmitystapa	Lämpötila, °C, grillausasetus	Mikroaaltohevo watteina	Kypsennysaika minuutteina
Paahtopaisti, noin 1 kg*	Kannellinen kypsennysastia		180-200	-	120-143
Naudanfilee, medium. noin 1 kg *	Kanneton kypsennysastia		180-200	100	30-40
Ulkofilee, medium, noin 1 kg	Kanneton kypsennysastia		210-230	100	30-40
Pihvi, medium, paksuus 3 cm **	Korkea paistoteline		3	-	Kumpikin puoli: 10-15

\* Matala paistoteline

\*\* Korkea paistoteline

## Vasikanliha

**Huomaa:** Käännä vasikan paisti ja potka kypsennyksen puolivälissä. Anna levätä loppuksi vielä noin 10 minuuttia.



Vasikanliha	Varusteet	Lämmitystapa	Lämpötila, °C, grillausasetus	Mikroaaltoehto watteina	Kypsennysaika minuutteina
Vasikanpaisti, noin 1 kg*	Kannellinen kypsennysastia		180-200	-	110-130
Vasikan potka, noin 1,5 kg*	Kannellinen kypsennysastia		200-220	-	120-130




\* Matala paistoteline

## Porsaanliha

### Huomautukset

- Käännä vähärasvainen porsaan paisti ja nahaton paisti kypsennyksen puolivälissä. Anna levätä loppuksi vielä noin 10 minuuttia.
- Aseta paisti kypsennysastiaan nahkapuoli ylöspäin. Tee nahkaan viillot. Älä käännä paistia. Anna levätä loppuksi vielä noin 10 minuuttia.
- Älä käännä porsaanfileitä tai porsaankylyjyksiä. Anna levätä loppuksi vielä noin 5 minuuttia.
- Käännä porsaanniska, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3.

Porsaanliha	Varusteet	Lämmitystapa	Lämpötila, °C, grillausasetus	Mikroaaltoehto watteina	Kypsennysaika minuutteina
Paisti ilman nahkaa (esim. niska), noin 750 g*	Kannellinen kypsennysastia		220-230	100	40-50
Nahallinen paisti (esim. lapa), noin 1,5 kg*	Kanneton kypsennysastia		190-210	-	130-150

Porsaanliha	Varusteet	Lämmitystapa	Lämpötila, °C, grillausasetus	Mikroaaltoteho watteina	Kypsennysaika minuutteina
Porsaanfilee, noin 500 g*	Kannellinen kypsennysastia		220-230	100	25-30
Porsaanpaisti, vähärasvainen, noin 1 kg*	Kannellinen kypsennysastia		210-230	100	60-80
Savustettu luullinen porsaanpaisti, noin 1 kg*	Kanneton kypsennysastia	-	-	300	45-50
Porsaanniska, paksuus 2 cm			3	-	1. puoli: noin 15-20 2. puoli: noin 10-15

\* Matala paistoteline

\*\* Korkea paistoteline

## Lammas

**Huomaa:** Käännä lampaan reisipaisti kypsennyksen puolivälissä.



Porsaanliha	Varusteet	Lämmitystapa	Lämpötila, °C, grillausasetus	Mikroaaltoteho watteina	Kypsennysaika minuutteina
Lampaansatula luulla, noin 1 kg*	Kanneton kypsennysastia		210-230	-	40-50
Lampaanreisi, luullinen, medium, noin 1,5 kg*	Kannellinen kypsennysastia		190-210	-	90-95

\* Matala paistoteline

## Sekalaista

### Huomautukset

- Anna lihamurekkeen levätä loppuksi vielä noin 10 minuuttia.
- Käännä makkarat, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3.

Porsaanliha	Varusteet	Lämmitystapa	Lämpötila, °C, grillausasetus	Mikroaaltoteho watteina	Kypsennysaika minuutteina
Lihamureke, noin 1 kg*	Kanneton kypsennysastia		180-200	700W + 100W	-
4-6 grillimakkaraa, kukin noin 150 g **	-		3	-	Kumpikin puoli: 10-15

\* Matala paistoteline

\*\* Korkea paistoteline

## Siipikarja

### Huomautukset

- Aseta kokonaiset broilerit ja kananrinnat rintapuoli alaspäin.
- Käännä, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3.
- Aseta kanan rintapuoli alaspäin. Käännä 30-minuutin kuluttua ja aseta mikroaaltotehoksi 180 wattia.
- Aseta puolikkaat broilerit ja broilerin annospalat nahkapuoli alaspäin. Älä käännä.
- Aseta ankan ja hanhen rintapala nahkapuoli ylöspäin. Älä käännä.
- Käännä hanhenreidet kypsennyksen puolivälissä. Pistele nahkaan reikiä.
- Aseta kalkkunanrinta ja -reidet nahkapuoli alaspäin. Käännä, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3.



<b>Siipikarja</b>	<b>Varusteet</b>	<b>Lämmitystapa</b>	<b>Lämpötila, °C, grillausasetus</b>	<b>Mikroaaltoteho watteina</b>	<b>Kypsennysaika minutteina</b>
Broileri, kokonainen, noin 1,2 kg*	Kannellinen kypsennysastia		220-230	300	35-45
Kana, kokonainen, noin 1,6 kg*	Kannellinen kypsennysastia		190-210	300 100	30 20-30
Broileri, puolikkaat, kukin 500 g*	Kannellinen kypsennysastia		180-200	300	30-35
Broileri, annospalat, noin 800 g*	Kannellinen kypsennysastia		210-230	300	20-30
Kananrinta nahan ja luiden kanssa, 2 palaa, noin 350-450 g*	Kannellinen kypsennysastia		190-210	100	30-40
Ankanrinta, nahallinen. 2 palaa, kukin 300-400 g	Kanneton kypsennysastia		3	100	20-30
Hanhenrinta, 2 palaa, kukin 500 g*	Kanneton kypsennysastia		210-230	100	30-40
Hanhenreidet, 4 kpl, noin 1,5 kg*	Kanneton kypsennysastia		210-230	-	90- 100
Kalkkunanrinta, noin 1 kg*	Kannellinen kypsennysastia		200-220	100	50-60
Kalkkunankoivet, noin 1,3 kg*	Kannellinen kypsennysastia		200-220	100	50-60

\* Matala paistoteline

\*\* Korkea paistoteline

## Kala

### Huomautukset

- Grillaa kokonainen kala asettamalla se keskelle korkeaa paistotelinettä.
- Öljyä paistoteline tätä ennen.

Kala	Varusteet	Lämmitystapa	Lämpötila, °C, grillausasetus	Mikroaaltoteho watteina
Kalapihvi, esim. lohi, paksuus 3 cm, grillattu	Korkea paistoteline	<input type="checkbox"/>	3	20-25
Kokonainen kala, 2-3 palaa, kukin 300 g, grillattu	Korkea paistoteline	<input type="checkbox"/>	3	20-30






## PAAHTAMISEEN JA GRILLAUKSEEN LIITTYVIÄ VINKKEJÄ

Taulukko ei sisällä tietoa paistin painosta.	Valitse pienempien paahdettavien lihapalojen yhteydessä korkeampi lämpötila ja lyhyempi kypsennysaika. Valitse suurempien paahdettavien lihapalojen yhteydessä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.
Mistä tiedät, että paahdettu liha on valmista?	Käytä lihalämpömittaria (saatavana alan liikkeistä) tai tee "lusikkatesti". Paina lihapalaa lusikalla. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos lihaa voi litistää lusikalla, sitä on kypsennettävä vielä jonkin aikaa.
Liha näyttää hyvältä, mutta lihanesteet ovat palaneet.	Käytä seuraavalla kerralla pienempää kypsennysastiaa tai lisää enemmän nestettä.
Liha näyttää hyvältä, mutta lihanesteet ovat liian kirkkaita ja vesimäisiä.	Käytä seuraavalla kerralla suurempaa kypsennysastiaa ja lisää vähemmän nestettä.
Liha ei ole riittävän kypsää.	Leikkaa liha. Valmista paistikastike kypsennysastiassa ja aseta paahdetun lihan viipaleet kastikkeeseen. Viimeistele kypsennys käyttämällä vain mikroaaltolaitteita.

# LAATIKOT, GRATINOIDUT RUOAT JA LÄMPIMÄT VOILEIVÄT

## Huomautukset

- Taulukon arvot viittaavat ruokiin, jotka on laitettu kylmään uuniin.
- Käytä laatikoille, gratinoituille perunoille ja lasagnelle kuumuuden ja uuninkestävää astiaa, jonka syvyys on 4-5 cm.
- Laita laatikko matalaan paistotelineeseen.
- Anna laatikoiden ja gratiinien olla uunissa vielä 5 minuuttia sen jälkeen, kun uuni on sammutettu.
- Juustoinen lämmin voileipä: esipaahda leipäviipaleet.

<b>Laatikat, gratinoidut ruoat ja voileivät</b>	<b>Varusteet</b>	<b>Lämmitystapa</b>	<b>Lämpötila, °C, grillausasetus</b>	<b>Mikroaaltoleho watteina</b>	<b>Kypsennysaika minuutteina</b>
Laatikko, makea, noin 1,5 kg*	Kanneton kypsennysastia		140-160	300	25-35
Suolainen leivonnainen, tehty keitetyistä aineksista, noin 1 kg*	Kanneton kypsennysastia		150-160	700	20-25
Lasagne, tuore*	Kanneton kypsennysastia		200-220	300	25-35
Perunagradiini raaoista aineksista, noin 1,1 kg*	Kanneton kypsennysastia		180-200	700	25-30
Lämmin voileipä, 4 viipaleetta**			3	-	8-10














\* Matala paistoteline

\*\* Korkea paistoteline

# EINEKSET, PAKASTETUT

## Huomautukset

- Noudata pakkauksen ohjeita.
- Taulukon arvot viittaavat ruokiin, jotka on laitettu kylmään uuniin.
- Älä aseta ranskalaisia perunoita, kroketteja tai röstiperunoita päällekkäin. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
- Laita ruoka suoraan pyörivälle lautaselle.

Einekset	Varusteet	Lämmitystapa	Lämpötila, °C, grillausasetus	Mikroaaltoteho watteina	Kypsennysaika minuutteina
Ohutpohjainen pizza*	Lasilautanen		220-230	-	10-15
Pannupizza	Lasilautanen	 	- 220-230	700 -	3 13-18
Minipizza*	Lasilautanen		220-230	-	10-15
Pizza-patonki`	Lasilautanen	 	- 220-230	700 -	2 13-18
Ranskanperunat	Lasilautanen		220-230	-	8-13
Kuorukat*	Lasilautanen		210-220	-	13-18
Röstiperunat, uuniperunat	Lasilautanen		200-220	-	25-30
Esikypsennetyt sämpylät tai patonki	Matala paistoteline		170-180	-	13-18
Kalapuikot	Lasilautanen		210-230	-	10-20
Kanapihvit, nuggetit	Lasilautanen		200-220	-	15-20
Lasagne, noin 400 g**	Matala paistoteline		220-230	700	12-17

\* Esikumenna kypsennystilaa 5 minuuttia.

\*\* Aseta ruoka soveltuvaan, kuumuutta kestävään kypsennysastiaan.

# JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT

---

Jos et löydä etsimääsi ruokaa taulukosta, valitse mahdollisimman samantyyppinen ruoka.

Näytetyt tiedot viittaavat tilanteeseen, jossa ruokaa kypsennetään vain yhdellä paistotasolla.

Kypsennysajat ovat vain arvioita ja niissä voi esiintyä eroja eri olosuhteissa.

Kypsennettäessä suurempia lihapaloja, vihanneksia tai suuria leivonnaisia, uunin sisään kehittyy runsaasti höyryä, joka puolestaan voi aiheuttaa uuninluukun höyrystymisen. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi kypsennyksen jälkeen.

# HUOLTO JA PUHDISTUS

---



**Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen puhdistuksen aloittamista, ja anna sen jäähtyä.**

**Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille huoltotöitä ilman valvontaa.**

## Alumiinipinta

Alumiinipinnat on puhdistettava materiaalille tarkoitettulla, nestemäisellä puhdistusaineella, joka ei sisällä hankaavia aineita. Laita puhdistusainetta märkään liinaan ja puhdista pinta. Huuhtelee pinta tämän jälkeen vedellä. Älä levitä puhdistusainetta suoraan alumiinipinnalle. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.

Huomaa: Pinta ei saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

## Rungon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etupinta

(mallista riippuen)

Puhdista pinta ainoastaan miedolla puhdistusaineella (saippuavaahdolla) ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia sisältäviä puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa pintaa.

## Lakatut pinnat ja muoviosat

(mallista riippuen)

Älä puhdista nuppeja ja painikkeita, kahvoja, tarroja ja arvo-/tyyppikilpiä hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä, alkoholipitoisilla puhdistusaineilla tai alkoholilla.

Jotta pinta ei vaurioituisi, poista tahrat välittömästi pehmeällä, hankaamattomalla liinalla ja vedellä.

Voit myös käyttää tällaisille pinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita ja -välineitä kyseisen puhdistusaineen valmistajan ohjeiden mukaan.



Alumiinipinnat eivät saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

## Uunin luukku

Luukku on kiinnitetty laitteeseen, eikä sitä saa irrottaa. Luukku ei myöskään saa purkaa osiin tai muulla tavoin manipuloida.

# TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

Voit puhdistaa uunin sisäosien pinttyneen lian tavanomaisin menetelmin (puhdistusaineilla tai uuninpuhdistussuihkeella). Huuhtelee puhdistusaineen jäämät huolellisesti pois puhdistuksen jälkeen.

Uuni ja tarvikkeet on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen, jotta lika ei pala kiinni uunin pintoihin. Rasva on helpointa poistaa lämpimällä saippuavaahdolla, kun uuni on vielä lämmin.

Poista piintynyt ja kiinnipalanut lika perinteisillä uuninpuhdistusaineilla. Huuhtelee uuni huolellisesti puhtaalla vedellä puhdistusaineen jäämien poistamiseksi. Älä milloinkaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita, hankaavia sieniä, tahran- tai ruosteenpoistoaineita tai vastaavia.

Puhdista välineet (paistopellit ja pannut, ritilät jne.) kuumalla vedellä ja puhdistusaineella.

Uunin pinnoissa ja paistopelleissä on erityinen emalipinnoitus, joka tekee niistä sileitä ja kestäviä. Tämä erikoispinnoite helpottaa puhdistusta huoneenlämmössä.

# HÄVITTÄMINEN

---



Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, joita voidaan kierrättää ja jotka voidaan hävittää tai tuhota ilman vaaraa ympäristölle. Pakkausmateriaalit on merkitty asiaan kuuluvasti tätä varten.

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Tuote on toimitettava valtuutettuun sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyskeskukseen.

Tuotteen oikea hävittäminen auttaa ehkäisemään haitallisia vaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, mitä voisi tapahtua tuotteen virheellisen hävittämisen yhteydessä. Saadaksesi yksityiskohtaista tietoa tuotteen hävittämisestä ja käsittelystä ota yhteyttä jätehuollosta vastaaviin kunnallisiin viranomaisiin, jätehuoltopalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

*Pidätämme oikeuden muuttaa käyttöohjetta, emmekä vastaa sen mahdollisesti sisältämistä virheistä.*









