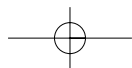


ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.
서울 중로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	채주리 님/이연 님	ITEM	I-MANUAL
F.MODEL	KOC-9Q0T7R	브랜드	GORENJE
B.MODEL	MI 281 W / MI 281 SL	언 어	핀란드
B U Y E R	GORENJE	COUNTRY	
SET LABEL LIST 발행 No.			
DESIGN DOCUMENT No.			
일 정	1차		
	2차		
	3차		
	4차		
	5차		
제 판	한	인쇄	
MEMO 총 35p 09.02.10-전체신규 32p 09.02.20-1p, 3p, 14p 수정_신규 3p 09.02.26-6p, 8p, 9p, 33p~35p(보증서 추가 페이지) 수정_신규 6p			

연락처
VISION 담당 방문 수
TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

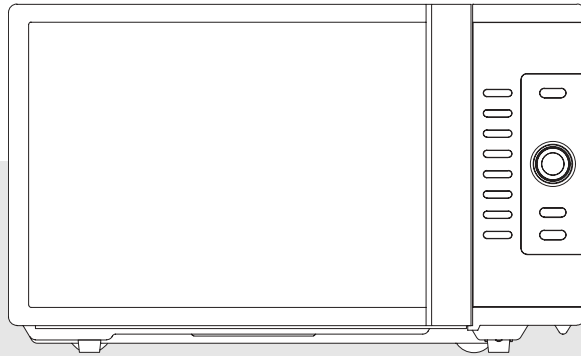


gorenje
SKANDINAVIEN A/S

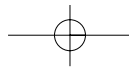
MIKROAALTOUUNI JA KIERTOILMA/GRILLI

MI 281 W / MI 281 SL

KÄYTTÖOPAS



Ennen tämän uunin käyttöä lue tämä
käyttöopas kokonaan.

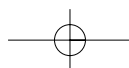


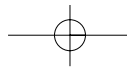
VAROTOIMET LIALLISEN MIKROAALLOILLE ALTISTUKSEN VÄLTÄMISEKSI

- (a) Älä yritä käyttää tätä uunia luukku avoinna, koska käyttö luukku avattuna voi aiheuttaa haitallisen altistuksen mikroaaltoenergialle. On tärkeää, ettei suojamekanismeja poisteta käytöstä tai muuten peukaloita.
- (b) Älä aseta mitään esineitä uunin etulevyn ja luukun väliin tai anna lian tai puhdistusainejäämien kerääntyä tiivistepinnoille.
- (c) **VAROITUS:** Jos ovi tai oven tiivisteet ovat vioittuneet ei uunia saa käyttää ennen kuin asiantunteva henkilö on sen korjannut : (1) luukku (taipunut), (2) saranat ja salvat (rikki tai löystyneet), (3) luukun tiivisteet ja tiivistepinnat.
- (d) **VAROITUS:** Mikä tahansa sellainen huolto- tai korjaustoimenpide, joka edellyttää mikroaaltoenergialta suojaavien kuorten poistamista, on vaarallinen muille kuin asiantuntevalle henkilölle.
- (e) **VAROITUS:** Nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa astioissa, koska ne voivat räjähtää.
- (f) **VAROITUS:** Anna lasten käyttää uunia ilman valvontaa vasta sitten, kun he ovat saaneet asiallisen opastuksen ja osaavat käyttää uunia turvallisella tavalla ja ymmärtävät epäasialliseen käyttöön liittyvät vaarat.
- (g) **VAROITUS:** Kun laitetta käytetään yhdistelmätilassa, niin lapsien tulisi syntyvän lämmön takia antaa käyttää uunia vain vanhempien valvonnassa (jos uunissa yhdistelmätila).

SISÄLTÖ

• ASENNUS- JA MAADOITUSOHJEET	2	• YLEISOHJEITA	20
• TÄRKEITÄ KÄYTTÖTURVA-OHJEITA.....	3	• PIDÄ UUNI PUHTAANA.....	21
• MITÄ TARVIKKEITA UUNISSA VOI KÄYTTÄÄ?	5	• ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOON.....	22
• RUOANVALMISTUSOHJEET	6	• KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA	23
• OHJAUSPANEELI	7	• TEKNISET TIEDOT	24
• VARUSTEET	8	• MIKROAALLON TOIMINTA-AJATUS	24
• ENNEN KÄYTTÖÄ.....	9	• KÄYTETTYJEN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN	24
KELLON ASETUKSET	9	• RUOANVALMISTUSTEKNIIKAT	25
LAPSILUKKO JA VIRRANSÄÄSTÖTILA	10	• SULATUSOPAS.....	26
• KÄYTTÖ.....	11	• KYPSENNYS- JA LÄMMITYSTAULUKKO.....	27
VALMISTUS MIKROAALLOILLA.....	11	• KASVISTAULUKKO.....	28
GRILLAUS	12	• RESEPTIT	29
KIERTOILMAKUUMENNUS (ESILÄMMITYKSELLÄ)	13		
KIERTOILMAKUUMENNUS (PERINTEINENVALMISTUS).....	14		
RUOANVALMISTUS YHDISTELMÄTOIMINNOLLA.....	15		
(1) SULATUS PAINON MUKAAN	16		
(2) SULATUS AJAN MUKAAN	16		
AUTOMAATTINEN KYPSENNYS	17		
PIKAVALMISTUS.....	18		
LÄMMITYS.....	18		
HÖYRYPUHDISTUS.....	18		
MUISTUTUSTILA (TOIMINTO MUISTUTTAA VALMISTUKSEN PÄÄTTYMISESTÄ).....	18		
TOIMIVAN UUNIN PYSÄYTYS.....	19		
EPÄTAVALLISET VESTIT	19		
KIPINÖINTI.....	19		





ASENNUS- JA MAADOITUSOHJEET

Näin tutkit mikroaaltouunisi puretuasi sen pakkauksesta.

Poista uuni pakkauksesta, poista kaikki pakkausmateriaalit ja tutki, onko uunissa vaurioita, kuten kuhmuja, rikkoutunut luukku tai salpa tai säröjä luukussa. Älä poista kalvoa luukun sisäpuolelta. Jos uuni on vaurioitunut, ilmoita siitä jälleenmyyjälle välittömästi. Jos uuni on vaurioitunut, älä ota sitä käyttöön.

Minne mikroaaltouunin voi sijoittaa.

1. Aseta uuni tasaiselle ja tukevalle pinnalle.
2. Uunin pinnan suojana on muovikalvo, joka tulee poistaa ennen käyttöä.
Mikroaaltouunia ei saa sijoittaa kaappiin, mikäli sitä ei ole testattu kaapissa.
3. Jätä tilaa uunin sivuille ja yläpuolelle. Kaikkien ilmentuileiden edessä täytyy olla tilaa. Jos venttiileitä peitetään käytön aikana, uuni voi ylikuumentua ja siitä voi seurata uunin vioittuminen.
4. Pitäkää uuni etäällä radioista ja televisioista. Jos uuni sijaitsee lähellä tv:tä, saattaa vastaanottoon syntyä häiriöitä.
5. Pitäkää uuni etäällä lämmityslaitteista ja vesihanoista.
Valitessanne uunin sijoituspaikkaa jättäkää riittävä etäisyys kuumaan ilmaan, höyryyn tai roiskeisiin, sillä ne voivat vaikuttaa haitallisesti uunin eristeeseen ja aiheuttaa vikoja.
6. Pienin sallittu vapaa tila uunin yläpinnan yläpuolella on 170 mm.

Ennen käyttöä (jos uunissasi on grillausvastus)

Uunin suojaamiseksi kuljetuksen ja varastoinnin aikana grillivastuksen ympärillä on suojapäälyste. Päälyste täytyy poistaa kuumentamalla grillivastusta noin 5 minuuttia. Tästä toimenpiteestä syntyy hieman pahaa hajua vastuksen suojapäälyksen hävitessä.

Poista päälyste seuraavalla tavalla:

1. Laita uuniin uuninkestävässä ja mikroaallonkestävässä astiassa 2 dl vettä.
2. Paina kiertoilmanuppia.
3. Aseta ajaksi 5 minuuttia.
4. Paina käynnistyspainiketta.
5. Viiden minuutin kuluttua kuuluu äänimerkki.

Huomautus:

Suojapäälyste on nyt poissa ja uuni on valmis käyttöön. Ole varovainen, koska uuni on nyt hyvin kuuma.

6. Avaa uuniluukku ja poista vesiastia (käytä astian poistossa uunikintaita).

LAPSILUKITUS

Voit estää uunin käytön lapsilta asettamalla lapsilukon päälle.

1. Paina Stop/Clear-näppäintä 3 sekuntia.
Näyttöön tulee lukkokuvake ja kaikki näppäimet ovat poissa käytöstä.
2. Lapsilukko peruutetaan painamalla Stop/Clear-näppäintä uudelleen 3 sekuntia.

- **VAROITUS:** Sallikaa lasten käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, kun he ovat saaneet riittävän opastuksen voidakseen käyttää uunia turvallisella tavalla ja ymmärtävät väärinkäytön vaarat.

Sähköliitännät

VAROITUS - TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA. KATSO TYYPPIKILVESTÄ JÄNNITE JA TARKASTA, ETTÄ LAITTEEN JÄNNITE VASTAA KOTISI SÄHKÖVERKON JÄNNITETTÄ.

Joustava verkkovirtajohto täytyy liittää oikealla tavalla suojaamadoitettuun kolminapaiseen pistorasiaan, joka kestää vähintään 13 AMP kuormituksen. Liitännään täytyy käyttää 3-napaista pistoketta, jonka numero on BS 1363, ja se tulee varustaa 13 AMP varokkeella, joka on merkitty numerolla BS 1362.

Suosittamme, että käytät ainoastaan hyvälaatuisia pistokkeita ja sellaisia pistorasioita, jotka voidaan kytkeä virratomiksi, kun kone ei ole käytössä.

TÄRKEÄÄ- Tähän laitteeseen liitetyn verkkovirtajohdon johdot on värikoodattu seuraavalla tavalla

KELTAVIHREÄ - MAA
SININEN - NEUTRAALI
RUSKEA - VIRTA

Jos tämän laitteen verkkovirtajohdon johtojen värit eivät vastaa pistokkeesi liittimien värimerkintöjä, toimi seuraavasti:

Ottotoho:

- Tarkista paikalliset verkkovirran tiedot. Uunin tarvitse virta on suunnilleen 7 ampeeria, 230V 50Hz.
- Sähköjohdon pituus on noin 1,0 metriä.
- Syöttöjännitteen täytyy olla sama kuin tämän uunin teknisissä tiedoissa on ilmoitettu. Korkeamman jännitteen käyttö voi aiheuttaa tulipalon tai muita onnettomuuksia ja uunin rikkoutumisen.
- Alemman jännitteen käyttö hidastaa ruokien valmistamista uunissa. Emme ole vastuussa vahingoista, joita aiheutuu tämän uunin käytöstä muulla jännitteellä, virralla tai varokkeella kuin mitä teknisissä tiedoissa on esitetty.
- Jos sähköjohto vaurioituu, sen saa vaihtaa uuteen ainoastaan valmistaja tai valmistajan huoltoedustaja tai valtuutettu sähköasentaja vaarojen välttämiseksi.
- Mikäli verkkojohto vioittuu sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltoliike tai vastaavan asiantuntemuksen omaavat henkilöt.

KELTAVIHREÄ johto täytyy liittää pistokkeen liittimeen, joka on merkitty kirjaimella "E", maan tunnuksella tai värikoodilla KELTAVIHREÄ tai VIHREÄ. SININEN johto täytyy liittää pistokkeen liittimeen, joka on merkitty kirjaimella "N" tai värikoodilla MUSTA tai SININEN. RUSKEA johto täytyy liittää pistokkeen liittimeen, joka on merkitty kirjaimella "L" tai värikoodilla PUNAINEN tai RUSKEA. Jos pistokkeen liittimissä ei ole merkintöjä tai vähänkään epäilet, hanki valtuutettu sähköasentaja tekemään oikeat kytkennät.

Jos sähköliitännät ei tehdä oikein, mikroaaltouuni voi vaurioitua ja henkilövahingot ovat mahdollisia. Valmistaja tai jälleenmyyjä eivät ole vastuussa, jos näin käy.

VALETUT PISTOKKEET

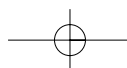
Jos on välttämätöntä irrottaa verkkovirtajohdosta valettu pistoke, se täytyy leikata irti ja liittää tilalle sopiva korvaava osa.

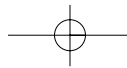
Valettua pistoketta ei voi käyttää missään muussa laitteessa, joten poista siitä varoke ja hävitä pistoke välittömästi ja turvallisesti estääksesi ketään ja erityisesti lapsia työntämästä sitä pistorasiaan, mikä olisi erittäin vaarallista.

Jos verkkojohto on vaihdettava, on välttämätöntä antaa työ valtuutetun sähköasentajan tehtäväksi ja tilalle saa laittaa ainoastaan valmistajalta hankitun taipuisan verkkojohdon.

Koskee ainoastaan valetulla pistokkeella varustettua laitetta.

Kun pistokkeen varoke on vaihdettu, täytyy sulakekansi kiinnittää takaisin. Jos sulakekansi on hävinnyt, tilalle täytyy hankkia uusi kansi. Oikean sulakkeen vaihtokannen väri on sama kuin pistokkeen kannan värillinen lisäke tai väri, joka on ilmaistu pakotetuin kirjaimin pistokkeen syvennyksen kantaan tai muualle pistokkeeseen. Ilmoita aina tämä väri tilatessasi uutta sulakekanta. Käyttää saa ainoastaan 13 amp vaihtosulakkeita, jotka ovat ASTA-hyväksytyjä koodille BS 1362.





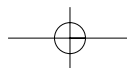
TÄRKEITÄ KÄYTTÖTURVA-OHJEITA

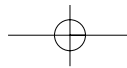
Käytettäessä sähkölaitteita tulee noudattaa perusturvatoimia mukaan luettuina seuraavat:

VAROITUS - Palovammojen, sähköiskujen, tulipalojen, henkilövahinkojen tai liialliselle mikroaltoenergialle altistuksen vähentämiseksi:

1. Lue kaikki ohjeet ennen laitteen käyttöä.
2. Lue erityiset "VAROTOIMET LIIALLISEN MIKROALLOILLE ALTISTUKSEN VÄLTÄMISEKSI" sivulta 1 ja noudata niitä.
3. Tämä laite täytyy maadoittaa. Liitä ainoastaan oikein maadoitettuun pistorasiaan. Ks. "MAADOITUSOHJEET" sivulla 3.
4. Asenna tai sijoita tätä laite ainoastaan mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.
5. Eräät tuotteet, kuten kokonaiset kananmunat ja suljetut pakkaukset, kuten esimerkiksi suljetut lasipurkit, voivat haljeta räjähdysmäisesti, eikä niitä saa kuumentaa tässä uunissa.
6. Käyttäkää tätä laitetta ainoastaan sille tarkoitetulla tavalla kuten tässä käyttöohjeessa esitetään. Älä käytä syövyttäviä kemikaaleja tai höyryjä tässä laitteessa. Tämä uunityyppi on suunniteltu erityisesti ruokien kuumennukseen, valmistukseen tai kuivaukseen. Sitä ei ole suunniteltu teollisuus- tai laboratoriokäyttöön.
7. Kuten minkä muun laitteen kohdalla tahansa valvonta vierestä on välttämätöntä lasten käyttäessä laitetta.
8. Älkää käyttäkö tätä laitetta, jos sen sähköjohto tai pistoke on vaurioitunut, jos se ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudotettu.
9. Tätä laitetta saa huoltaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilöstö. Viekää laite tutkittavaksi, korjattavaksi tai säädettäväksi lähimpään valtuutettuun huoltopisteeseen.
10. Älä suojaa tai peitä mitään laitteen aukkoja.
11. Älä säilytä tätä laitetta ulkotiloissa. Älä käytä tätä tuotetta lähellä vettä — esimerkiksi tiskialtaan lähellä, märässä kellarissa, uima-altaan äärellä tai vastaavissa paikoissa.
12. Älä upota sähköjohtoa tai pistoketta veteen.
13. Pidä sähköjohto erillään kuumista pinnoista.
14. Älä anna sähköjohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.
15. Joko:
 - a) Puhdistettaessa luukun pintoja ja luukkuja suljettaessa yhteen asettuvia pintoja käytä ainoastaan mietoja, hiomattomia saippuonia tai pesuaineita, ja levitä niitä sienellä tai pehmeällä kankaalla, tai
 - b) Jos on annettu erilliset puhdistusohjeet, lue niistä luukun pintojen puhdistusohjeet.
16. Tulipalon vaaran vähentäminen uunitilassa:
 - a) Älä kypsennä ruokia liikaa. Käsittele laitetta varoen, jos uuniin on laitettu valmistuksen mahdollistamiseksi paperia, muovia tai muita palavia materiaaleja.
 - b) Poista sulkulangat paperi- tai muovipusseista ennen niiden laittamista uuniin.
 - c) Jos materiaaleja syttyy tuleen uunin sisällä, pidä uuniluukku kiinni, sammuta uunista virta ja irrota sähköjohto tai katkaise sähköt sulakkeesta tai päävirtakytkimellä sähkötaulusta.
 - d) Älä käytä uunin sisustaa säilytystilana. Älä jätä uunitilaan paperituotteita, keittiövälineitä tai elintarvikkeita silloin kun uunia ei käytetä.
17. Älä käytä tätä mikroaltoaunua kuumentamaan syövyttäviä kemikaaleja (esimerkiksi sulfideja ja klorideja). Syövyttävien kemikaalien huuрут voivat vaikuttaa suojausmekanismien kontakteihin ja jousiin tehden niistä käyttökelvottomia.
18. Pidä aaltoputken suojus aina puhtaana. Uunin ulkopinnat puhdistetaan kostealla kankaalla. Jos jätät rasvaa mihin tahansa uunitilan kohtaan, se saattaa ylikuumentua, savuta tai jopa syttyä tuleen uunia seuraavan kerran käytettäessä.
19. Älä koskaan kuumenna öljyä tai rasvaa uppokeittämistä varten, koska lämpötilaa ei voi säätää ja toimenpide voi johtaa ylikuumenemiseen ja tulipaloon.
20. Nesteet, kuten vesi, kahvi tai tee, voivat nesteiden pintajännityksen johdosta kuumentua yli kiehumispisteensä ilman näkyvää kiehumista. Näkyvää kuplintaa tai kiehunnaa ei aina esiinny poistettaessa astia mikroaltoaunusta. TÄSTÄ VOI SEURATA HYVIN KUUMIEN NESTEIDEN ÄKILLINEN KIEHUMINEN YLI ASTIAN LAITETTAESSA LUSIKKA TAI MUU VÄLINE NESTEESSEEN. Henkilövahinkojen vaaran vähentämiseksi:
 - ① Älä anna nesteiden ylikuumentua.
 - ② Hämmennä nestettä ennen keittämistä että sen puolivälissä.
 - ③ Älä käytä ahdaskaulaisia, suorakylkisiä astioita.
 - ④ Kuumennuksen jälkeen anna astian seistä jonkin aikaa mikroaltoaunussa ennen sen ottamista uunista.
 - ⑤ Ole erityisen varovainen laittaessasi astiaan lusikan tai muun välineen.
21. Pienten lasten tuttipullojen ja ruokapurkkien sisältöä täytyy sekoittaa tai ravistaa ja niiden lämpötila tarkistaa ennen lapselle tarjoamista, jotta lapsi ei saa palovammoja.
22. Uuni tulee sijoittaa niin, että töpseli on helppo irrottaa pistorasiasta.
23. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muutoin kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai opastuksella.
24. Valvo, että lapset eivät käytä laitetta leikkikaluna.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

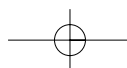


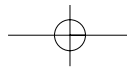


Normaali käyttö

Ohessa kerrotaan ohjeita ja turvatoimia, joiden avulla varmistetaan tämän uunin paras mahdollinen toiminta:

1. Uunia ei saa käyttää mihinkään muuhun kuin ruoan valmistukseen. Esimerkiksi vaatteiden, paperin ja muiden kuin ruoka-aineiden kuivaaminen tai sterilointi on kiellettyä. Ne saattavat syttyä palamaan.
2. Älä käytä uunia silloin kun se on tyhjä, sillä se voi vaurioittaa uunia.
3. Älä käytä uunia esim. papereiden, keittokirjojen tai astioiden säilytyspaikkana.
4. Älä käytä uunia, jos lasilautanen ei ole paikoillaan. Varmista, että lautanen on oikealla paikallaan pyöriävän alustan päällä.
5. Ole varovainen, kun otat lautasen pois kypsennettyäsi lihaa, josta on voinut jäädä rasvaa lautaselle.
6. Toisin kuin pelkät mikroaaltouunit, tämän uunin kotelo ja luukku voivat kuumeta. Käytä aina patalappuja tai uunikinnasta, kun panet ruokaa ja/tai tarvikkeita uunin ja otat niitä sieltä. Vältä koskemasta muihin osiin kuin ohjauspaneeliin, kun ruokaa valmistetaan tai heti sen jälkeen kun ruokaa on valmistettu grilli- tai yhdistelmätoiminnolla.
7. Jos uuni on kuuma yhdistelmätoiminnon jälkeen, älä käytä mikroaaltouunitoiminnossa muovisia tai vaahtomuovisia astioita. Ne voivat sulaa.
8. Älä käytä kierrätyspaperituotteita ruoanvalmistuksessa. Ne voivat sisältää epäpuhtauksia, jotka voivat aiheuttaa kipinöitä ja/tai tulipalon, kun niitä käytetään ruoanvalmistuksessa.
9. Lopeta ruoanvalmistus metallisia välineitä käyttämällä, jos syntyy kipinöitä. Katso Varusteet-kohdasta sivulta 8 ohjeita astioiden oikeaan käyttöön.
10. Älä jätä uunia vartioimatta lyhyidenkään valmistusaikojen ajaksi. Ruoka voi kypsyä liikaa tai syttyä palamaan.
11. Älä valmista uunissa ruokaa, jonka ympärillä on kalvo tai kuori, kuten munankeltuaisia, perunoita, kanan maksaa jne., ennen kuin olet pistänyt niihin useita reikiä haarukalla.
12. Älä valmista uunissa popcornia, paitsi jos se tehdään mikroaaltouuniin tarkoitetussa popcorninpaahastoastiassa tai jos kyseessä on erityisesti mikroaaltouunissa valmistettavaksi tarkoitetut kaupasta saatavat mikropopcornit. Mikroaaltouunissa popcornia tulee vähemmän kuin perinteisellä tavalla; jäljelle jää lukuisia paukahtamattomia siemeniä. Älä käytä öljyä, mikäli valmistaja ei neuvo tekemään niin.
13. Älä yritä käyttää tätä laitetta, kun sen luukku on auki.
14. Älä yritä irrottaa suoja, paneeleita yms.
15. Tarkkaile uunia säännöllisesti, kun siinä kuumennetaan tai kypsennetään ruokaa kertakäyttö-, muovi-, paperi- tai muista palavista materiaaleista valmistetuissa astioissa.
16. Jos havaitset savua, sammuta uuni tai irrota se pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna, jotta mahdolliset liekit tukahtuvat.
17. Juomien kuumentaminen mikroaaltouunissa voi johtaa myöhästyneeseen ryöpsähtävään kiehumiseen. Tästä syystä astiaa käsiteltäessä tulee olla varovainen.
18. Muista poistaa korkit ja kannet ennen kypsentämistä, kun valmistat purkitettua ruokaa.
19. Älä pane vierasta materiaalia uunin pinnan ja luukun väliin. Se voi johtaa liialliseen mikroaaltoenergian hukkaan.
20. Älä ylitä popcornin valmistuksessa valmistajan ohjeissa ilmoittamaa aikaa. (Valmistusaika on tavallisesti alle 3 minuuttia.) Pidemmät valmistusajat eivät tuota enemmän popcornia, mutta voivat aiheuttaa voimakasta kuumuutta ja tulipalon. Myös lautanen voi kuumeta liikaa, jotta sitä voisi käsitellä, tai se voi särkyä.
21. Kun kuumennat ruokaa, joka on muovi- tai paperiastiassa, pidä uunia silmällä mahdollisen tuleen syttymisen varalta.
22. Tarkista mikroaaltouunissa valmistetun ruoan ja juoman lämpötila aina ennen kuin tarjoat sitä kenellekään, etenkin lapselle tai iäkkäälle henkilölle. Tämä on tärkeää, sillä mikroaaltouunissa kuumennetut ruoka-aineet jatkavat kuumenemistaan, vaikka kuumennus mikroaaltouunissa on jo loppunut.
23. Älä kuumenna kuorissaan olevia ja kokonaisia kovaksi keitettyjä kananmunia, sillä ne voivat räjähtää myös mikroaaltouunin lämmityksen jälkeen.
24. Pidä aaltoputken suoja aina puhtaana. Pyyhi uunin sisäpinta kostealla kangasliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen. Jos uuniin jää rasvaa, se voi ylikuumentua, alkaa savuta tai jopa syttyä tuleen, kun uunia käytetään seuraavan kerran.
25. Älä koskaan kuumenna öljyä tai rasvaa friteerausta varten, sillä öljyn ja rasvan lämpötilaa ei voi säädellä, mikä voi johtaa ylikuumenemiseen ja tulipaloon.
26. Laite kuumenee käytön aikana. Älä koske uunin sisällä oleviin lämpövastuksiin.
27. Älä puhdistu uunia höyrypuhdistimilla.





RÄJÄHDYKSEN JA ÄKILLISEN KIEHUNNAN VÄLTÄMINEN

VAROITUS

Kuumentaessasi nesteitä, esim. keittoja, kastikkeita ja juomia, mikroaaltouunissa nesteen kuumeneminen yli kiehumispisteensä voi tapahtua ilman näkyvää kuplintaa: tästä voi seurata kuuman nesteen kiehuminen yli astian reunojen. Sen estämiseksi noudata seuraavia ohjeita:

- Älä käytä ahdaskaulaisia, suorakylkisiä astioita.
- Älä kuumenna liikaa.
- Hämmennä nestettä ennen astian laittamista uuniin ja uudelleen kuumennusajan puolivälissä.
- Kuumennuksen jälkeen anna seistä uunissa jonkin aikaa, sekoita tai hämmennä uudelleen varovasti ja tarkista lämpötila ennen käyttöä palovammojen välttämiseksi (erityisesti tuttipullojen ja vauvanruokapurkkien).

1. Kanamunat

Älä koskaan keitä ehjiä kanamunia. Kuoren sisälle kehittyvä valmistuksen aikana höyryä ja muna räjähtää. Jos haluat kypsytää tai lämmittää uudelleen munia, joita ei ole vatkattu, rikottu tai sekoitettu, pistele aina keltuaisia, sillä nekin räjähtävät. Kovaksi keitetyt munat täytyy viipaloita ennen kuin lämmität niitä uudelleen mikroaaltouunissa.

2. Pistely

Pistele aina elintarvikkeet, joissa on nahkaa tai kalvoja, esimerkiksi perunat, tomaatit, omenat, makkarat jne. Jos et pistele niitä, sisälle muodostuu höyryä ja ne voivat räjähtää.

3. Kannet

Poista aina purkkien, astioiden ja pikaruokapakkausten kannet ennen kuin valmistat niitä mikroaaltouunissa. Jos et tee näin, sisälle muodostuva höyry ja paine voi aiheuttaa räjähdysriskin jopa mikroaaltovalmistuksen päätyttyä.

MITÄ TARVIKKEITA UUNISSA VOI KÄYTTÄÄ?

Ennen käyttöä tulee tarkistaa, että välineet sopivat mikroaaltouuneissa käytettäviksi. Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita.

Materiaali	Grillaus ja kiertoilimalla kuumennus	Mikroaaltovalmistus	Yhdistelmävalmistus
Lasi (tavallinen)	Ei	Kyllä (1)	Ei
Lasi (kuumuutta kestävä)	Kyllä	Kyllä	Kyllä
Lasikeraami ja keraamit (kuumuutta kestävä)	Kyllä	Kyllä (1)	Kyllä (1)
Saviastiat	Kyllä	Kyllä	Kyllä
Posliini (kuumuutta kestävä)	Kyllä	Kyllä	Kyllä
Muovi (tavallinen)	Ei	Kyllä (2)	Ei
Muovi (kuumuutta kestävä)	Kyllä (2)	Kyllä (2)	Yes (2)
Alumiinifoliopakkaukset /alumiinifolio	Kyllä	Kyllä (3)	Kyllä
Metalliset paistovuorat	Kyllä (4)	Ei	Kyllä (4)
Metalli (padat, pannut jne.)	Kyllä	Ei	Ei
Paperi	Ei	Kyllä	Ei

1. Ilman metalliosia tai metallireunoja.
 2. Jotkut muovit kestävätkin kuumuutta vain tiettyihin lämpötiloihin saakka. Tarkista huolellisesti!
 3. Alumiinifoliolla voi suojata elintarvikkeiden arkoja kohtaan (estää ylikypsyminen).
 4. Metallipurkkeja voi käyttää yhdistelmämenetelmissä, mutta jos ne ovat hyvin syviä, ne heikentävät tehoa suuresti, koska metalli eristää mikroaaltoenergian elintarvikkeesta.

Posliinista tai keraamisista aineista valmistetut astiat ovat erinomaisia mikroaaltouunikäyttöön. Myös useimmat lasityypit ovat oikein hyviä. Lyijykristallilasi voi halkeilla, eikä sitä siten tule käyttää. Myös muovia ja paperia voi käyttää edellyttäen, että ne kestävätkin kuumenneen ruoan lämpötiloja. Käytä valmistuksessa vain sellaisia muoveja, jotka kestävätkin yli 120 °C lämpötiloja, kuten esim. polypropeeni ja polyamidi. Mikroaallot kuumentavat eräitä muovimateriaaleja, esim. melamiinia, jotka vaurioituvat. Voit selvittää, onko jokin astia sopiva, seuraavalla helpolla testillä: sijoita tyhjä astia sekä lasillinen vettä mikroaaltouuniin. Vettä tarvitaan, koska uunia ei saa käyttää tyhjänä tai pelkkiä tyhjiä astioita sisällä. Anna uunin toimia täydellä teholla yhden minuutin ajan. Sopiva astia on vain haalea.

Metalliastioita, esim. kastikekasareita tai paistinpannuja, eikä tule käyttää mikroaaltouuneissa. Myöskään ei tule käyttää koristeltuja lautasia tai muita astioita, koska koristeissa voi olla metallia, esim. kultaa, ja sellaiset koristeet vahingoittuvat. Pieniä alumiinifolion palasia voi käyttää, mutta ainoastaan ylikypsyminen vaarassa olevien alueiden (esim. broilerin siipien, koipien kärkien ja kalanpyrstöjen) peittämiseen, mutta folio ei saa koskettaa uunin sisäseiniä, koska vaurioita voi syntyä.

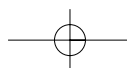


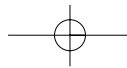
Vain mikroaaltokäyttö

Mikroaaltouunissa käytettävien välineiden ja astioiden tulee olla materiaalia, joka ei toimi mikroaaltoenergian esteenä. Yleensä tämä tarkoittaa, että astioiden tulisi joko (paperisia) muovisia, lasisia tai keraamisia. Metalliaastiat heijastavat mikroaalloja ja estävät valmistusta, eikä niitä tule käyttää. Materiaalin lisäksi astian muotoakin täytyy harkita. Tasaisimman valmistuksen takaavat pyöreät tai soikeat muodot. Neliömäisissä tai suorakulmaisissa astioissa ruoka voi kuumentua liikaa nurkissa, koska niihin absorboituu enemmän energiaa. Matalissa astioissa ruoka kypsyy tasaisemmin.

Varoitus:

- Markkinoilla on paljon erilaisia tarvikkeita. Varmista ennen ostoa, että ne sopivat mikroaaltokäyttöön.
- Laittaessasi ruokia mikroaaltouuniin varmista, että elintarvike, sen tuet tai peitteet eivät kosketa uunitilan sisäseiniä tai kattoa, koska siitä voi aiheutua värjäytymiä.





RUOANVALMISTUSOHJEET

Ohjeita astioista

Käytä ainoastaan mikroaaltouunissa käytettäviksi soveltuvia keittiövälineitä.

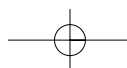
Valmistettaessa ruokia mikrouunissa mikroaaltojen täytyy pystyä tunkeutumaan ruokaan heijastumatta käytetystä astiasta tai imeytymättä siihen. Siten astiat täytyy valita huolella. Jos astia on merkitty mikroaallot kestäväksi, ei syytä huoleen. Seuraavaan taulukkoon on luetteloitu erilaisia astioita ja selostettu, tulisiko niitä käyttää mikroaaltouunissa ja millä tavalla.

Astia	Turvallinen	Huomautuksia
Alumiinifolio	▲	Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsymiseltä. Kipinöintiä voi syntyä, jos foliota on liikaa tai liian lähellä uunin seiniä.
Leivinpelti	●	Älä esilämmitä 8 minuuttia kauemmin.
Posliini ja saviastiat	●	Posliini, saviastiat, lasitettu savitavara ja ohut posliini ovat yleensä sopivia, ellei niitä ole koristeltu metallilla.
Kertakäyttöpolyesteri pahviastiat	●	Eräät pakasteet on pakattu näihin pakkauksiin.
Pikaruokapakkaukset • Polystyreenikupit • Paperipussit tai sanomalehdet • Kierrätyspaperi tai metallikoristelu	● X X	Voi käyttää ruoan lämmitykseen. Liika kuumuus voi sulattaa polystyreenin. Voi syttyä palamaan. Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Lasiastiat • Uunista pöytään astiat • Hieno lasitavara • Lasipurkit	● ● ●	Voi käyttää, ellei ole metallikoristelu. Voi käyttää ruoan tai nesteiden lämmitykseen. Herkkä lasi voi rikkoutua tai säröillä nopeasti kuumennettuna.
Metalli • Astiat • Pakastinpussien kietausiteet	X X	Kansi täytyy poistaa. Sopii vain lämmitykseen. May cause arcing or fire.
Paperi • Lautaset, kupit, lautasliinat, paperipyyhkeet • Kierrätyspaperi	● X	Lyhyille valmistusajoille ja lämmitykseen Myös liian kosteuden imemiseen. Voi aiheuttaa kipinöintiä.
Muovi • Rasiat • Muovikelmu • Pakastepussit	● ● ▲	Erityisesti kuumuutta kestävää termomuovia. Eräät muut muovit voivat muuttaa muotoaan tai väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia. Voi käyttää kosteuden säilyttämiseen. Ei saa koskettaa ruokaa. Ole varovainen kelmua poistettaessa, koska alta voi nousta kuumaa höyryä. Vain jos kestävä kiehumista ja uuneja. Ei saa olla ilmatiivis. Pisteletä tarvittaessa haarukalla.
Vahapaperi tai rasvankestävä paperi	●	Voi käyttää kosteuden säilyttämiseen ja roiskeiden estämiseen.

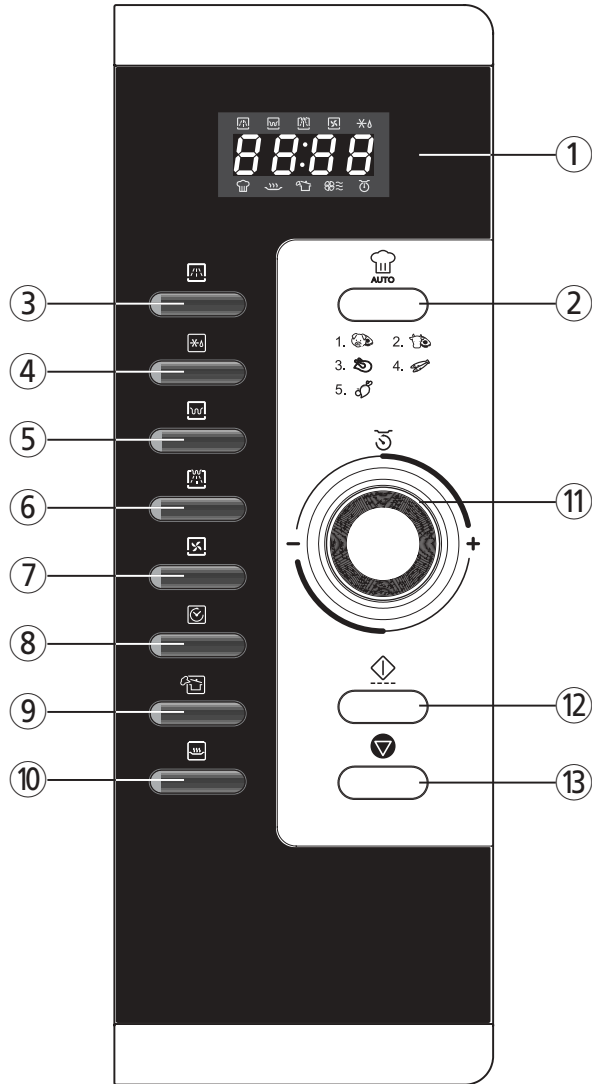
● : Suositeltu käyttö

▲ : Rajoitettu käyttö

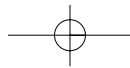
X : Ei suositella



OHJAUSPANEELI

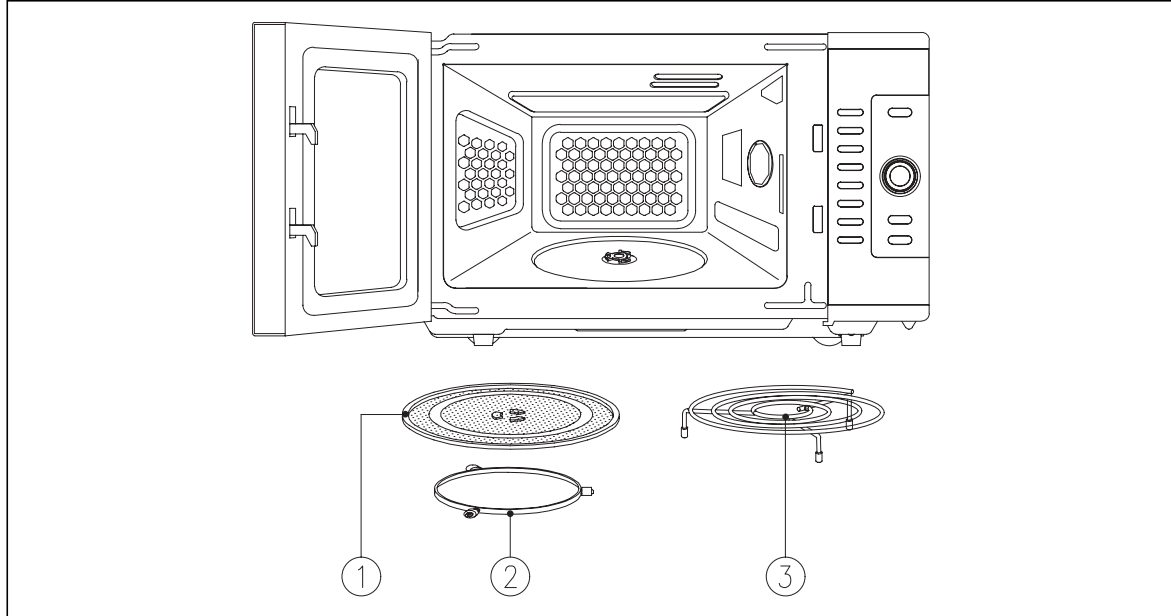


- ① **Näyttö** : Näyttää valmistusajan, tehon, ohjelmien tunnuksat ja nykyisen ajan.
Mikro (☞) : vilkkuu, kun uunissa käytetään MIKROALTOUUNIKYPSENNYS-tilaa.
Grilli (☞) : vilkkuu, kun uunissa käytetään GRILLI-tilaa.
Yhdistelmä (☞) : vilkkuu, kun uunissa käytetään YHDISTELMÄ-tilaa.
Kiertoilma (☞) : vilkkuu, kun uunissa käytetään KIERTOILMA-tilaa.
Sulatus (*o) : vilkkuu, kun uunissa käytetään SULATUS-tilaa.
Automaattinen kypsennys (☞) : vilkkuu, kun uunissa käytetään AUTOMAATTINEN KYPSENNYS -tilaa.
Lämmitys (☞) : vilkkuu, kun uunissa käytetään LÄMMITYS-tilaa.
Höyrypuhdistus (☞) : vilkkuu, kun uunissa käytetään HÖYRYPUHDISTUS-tilaa.
Gramma (☞) : vilkkuu, kun uuni on painon syöttötilassa.
- ② **Automaattinen kypsennys** : käytetään kypsennyksen tai lämmittämiseen.
- ③ **Mikro** : käytetään mikroaaltouunin tehon asettamiseen.
- ④ **Sulatus** : käytetään ruokien sulattamiseen.
- ⑤ **Grilli** : käytetään grillitilan valitsemiseen.
- ⑥ **Yhdistelmä** : käytetään yhdistelmätilan valitsemiseen.
- ⑦ **Kiertoilma** : käytetään kiertoilmatilan ja lämpötilan valitsemiseen.
- ⑧ **Kello** : käytetään ajan asettamiseen.
- ⑨ **HÖYRYPUHDISTUS** : käytetään uunin sisäpintojen puhdistamiseen.
- ⑩ **Lämmitys** : käytetään ruoan pitämiseen lämpimänä.
- ⑪ **Valintanappi** : käytetään ajan, painon ja määrän asettamiseen.
- ⑫ **KÄYNNISTYS/PIKAKÄYNNISTYS** : käytetään ohjelman käynnistämiseen tai pikakäynnistykseen (jokainen painallus lisää 30 sekuntia mikroaaltouunin kypsennysaikaan).
- ⑬ **PYSÄYTÄ/NOLLAA** : käytetään uunin toiminnan pysäyttämiseen tai kypsennystietojen poistamiseen.



VARUSTEET

Uunin mukana tulee useita varusteita. Niitä voidaan käyttää monella eri tapaa apuna ruoanvalmistuksessa.



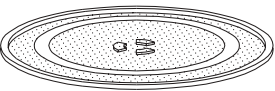
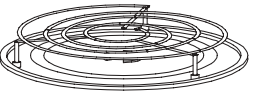
① **Lasilautanen** - Aseta lautanen pyörivään rullaohjaimen, kun käytät mikroaaltouunitoimintoja. Pane ruoka tai mikroaaltouuninkestävät astiat lasilautaselle.

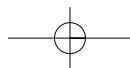
HUOM : Lasilautanen on pahvikotelossa vaahtomuovipakkausmateriaalien joukossa.

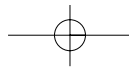
② **Rullaohjain** - Rullaohjaimen täytyy olla paikoillaan, kun uunia käytetään.
TÄRKEÄÄ : Rullaohjain täytyy asettaa uunin keskelle.

③ **Metalliritilä** - Kohdista ritilä lasilautasen keskelle, kun käytät grilli-, kiertoilma- ja automaattikypsennysvalintoja.

■ VARUSTEIDEN KÄYTTÖ RUOANVALMISTUKSESSA

■ Lasilautanen	■ Metalliritilä
 <ul style="list-style-type: none"> • Kaikki tilat. 	 <ul style="list-style-type: none"> • Grilli • Kiertoilma • Yhdistelmätoiminto • Automaattikypsennys, valinnat 1–4

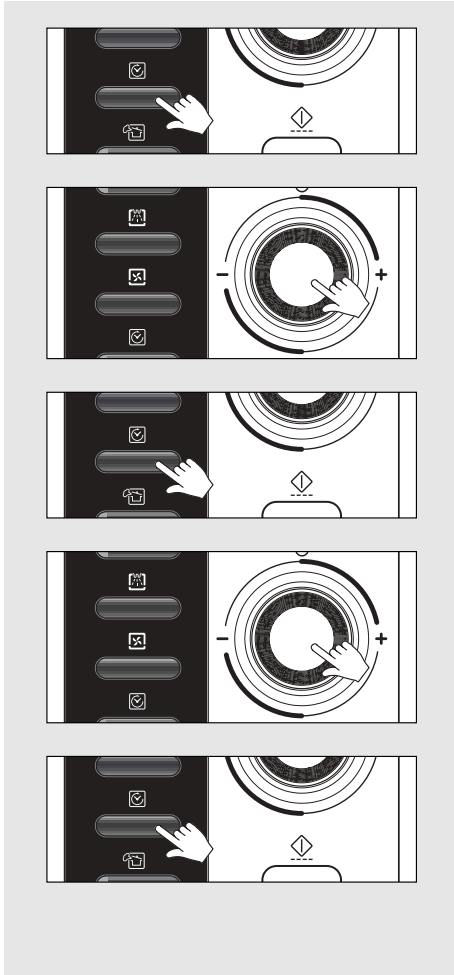




ENNEN KÄYTTÖÄ

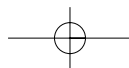
KELLON ASETUKSET

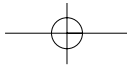
Kun uunin pistoke työnnetään pistorasiaan, näytössä vilkkuu " :0" ja kuuluu äänimerkki. Jos sähköt katkeavat, näyttöön tulee " :0" sähköjen jälleen palatessa. Uunin kello toimii joko 12 tai 24 tunnin järjestelmässä. Kello asetetaan aikaan seuraavalla tavalla.



Esimerkki : Aseta ajaksi 5: 30

1. Paina -näppäintä kerran. (esimerkki : ajaksi "5: 30")
Näyttöön tulee "12H".
2. Paina -näppäintä vielä kerran, näyttöön tulee "12H". Kello on 12 tunnin järjestelmässä. Jos haluat kellon 12 tunnin järjestelmään, ohita tämä vaihe.
3. Aseta tuntinumeroksi "5"kiertämällä valintakiekkoo. Tuntinumero alkaa vilkkua, pilkku kirkastuu.
4. Paina -näppäintä. Näyttöön tulee "5: 00". Minuuttinumero alkaa vilkkua, pilkku ja tuntinumero kirkastuvat.
5. Kierrä valintakiekkoo, kunnes näyttöön tulee "5: 30".
6. Paina -näppäintä. Pilkku alkaa vilkkua. Jos valitsit 12 tunnin järjestelmään, digitaalikellon asetusrajat ovat 1: 00 – 12: 59.
Jos valitsit 24 tunnin järjestelmään, digitaalikellon asetusrajat ovat 0: 00 – 23: 59.

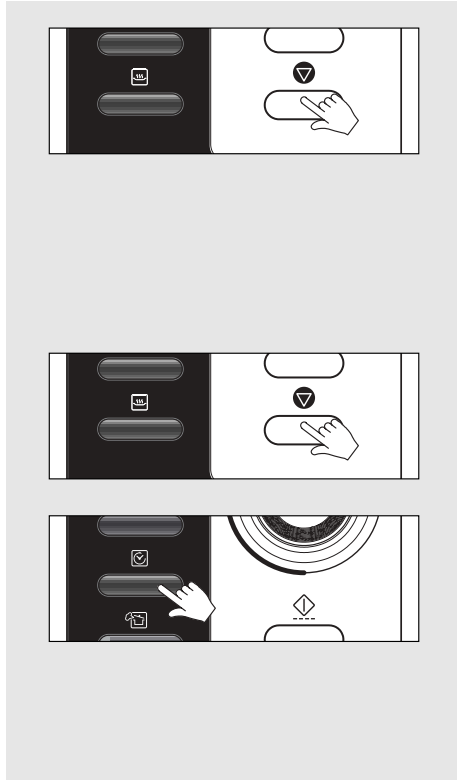




LAPSILUKKO JA VIRRANSÄÄSTÖTILA

Lapsilukko : Lapsilukko estää uunin käytön. Esimerkiksi lapset voisivat satuttaa itsensä kuumilla nesteillä jne.

Virrnsäästötila : Tällä toiminnolla säästetään energiaa.

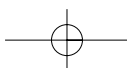


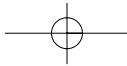
Lapsilukon asetus

1. Paina **V**-näppäintä.
Näyttöön tulee "0" tai kello.
2. Paina ja pidä **V**-näppäintä 3 sekuntia.
Uuni lukittuu ja lukkotunnus syttyy. Uunia ei nyt voi käyttää.
3. Lapsilukko avataan toistamalla vain menettely 2.
Uuni antaa äänimerkin ja lukkotunnus poistuu näytöstä. Uuni on taas käytettävissä normaalisti.

Virrnsäästötilan asetus

1. Paina **V**-näppäintä.
Näyttöön tulee "0" tai kello.
2. Paina ja pidä **V**-näppäintä 3 sekuntia.
Näyttö sammuu ja kuuluu merkkiäänä. Uunia käytetään virrnsäästötilassa painamalla mitä tahansa näppäintä tai kiertämällä kiekkoo. Silloin näyttöön tulee "0" tai kello, ja kaikki toimintonäppäimet toimivat samoin kuin normaalitilassa. Mutta jos mitään toimintoja ei ole 10 sekunnin aikana tai näppäimiä ei käytetä, näytön sisältö häviää.
3. Virrnsäästö peruutetaan toistamalla menettely.
Kun näyttö on päällä. Virrnsäästö peruuntuu ja kuuluu merkkiäänä.
Uuni on taas käytettävissä normaalisti.





KÄYTTÖ

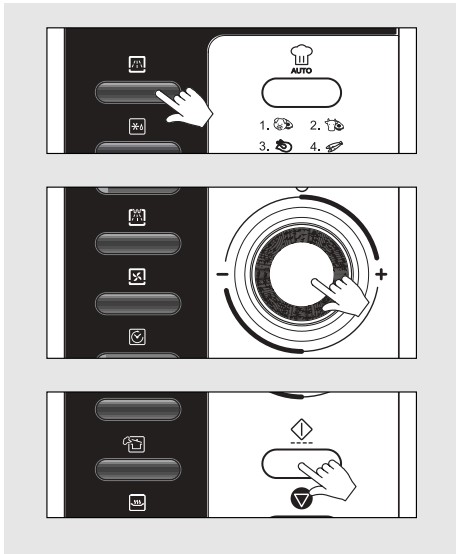
Vihje : Muista myös lukea nämä käyttöohjeet, käyttöturvaviedot ja opasteet ennen uunin käyttöä. Ennen säätimien asetuksia laita uuniin kupillinen vettä kuumankestävässä lasisessa mittalasisa testausta varten.

Huomio : Toiminnon päätyttyä uuni antaa kolme äänimerkkiä, näyttöön tulee " : 0 " tai kello, kiertoalutanan pysähtyy ja uunin valo sammuu. Uuni antaa jatkuvasti äänimerkin 1 minuutin välein, kunnes -näppäintä painetaan tai luukku avataan. Jäähdytystila on toiminnassa 1 minuutin valmistuksen päättymisestä, jos valmistusaika on välillä 30 sekuntia ja 2 minuuttia 29 sekuntia. Jäähdytystila on myös toiminnassa 2 minuuttia valmistuksen päättymisestä, jos valmistusaika on enemmän kuin 3 minuuttia. Näyttöön tulee viesti "cool" sekä " : 0 " tai kello.

Uuniluukun avaus keskeyttää kaikki muut toiminnot paitsi jäähdytystuulettimen. Toiminto peruutetaan painamalla **STOP/CLEAR**-näppäintä. Toimintoa jatketaan painamalla -näppäintä. Uuni näyttää asetetun valmistusajan 10 sekunnin portain (enintään 5 minuutin valmistusaikaan), 30 sekunnin portain (enintään 10 minuutin valmistusaikaan) ja 1 minuutin portain (enintään 60 minuutin valmistusaikaan).

VALMISTUS MIKROAALLOILLA

Tällä mikroaaltovalmistustavalla voit valmistaa ruokia halutun ajan. Suurimman tehoasetuksen (**100 %**) lisäksi voit valita eri mikroaaltotehoja 9 muusta tasosta väliltä **10 %** ja **90 %** ruokalajeille, jotka vaativat hitaampaa valmistusta. Jos olet käyttänyt laitetta grillaukseen, kiertoilmalla tai yhdistelmävalmistukseen, anna uunin jäähtyä ennen sen uutta käyttöä. Älä koskaan kytke mikroaaltouunia päälle tyhjänä.

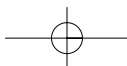


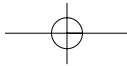
1. Paina -näppäintä kerran. **MW**-merkkivalo syttyy. Näyttöön tulee "P-HI".
2. Valitse sopiva tehotaso painamalla **MW**-näppäintä uudelleen, kunnes vastaava prosenttiluku on näytössä. Katso lisätietoja tehotasotaulukosta alla.
3. Aseta valmistusaika kiertämällä valintakiekkoa. Jos haluat valmistusajaksi 5 minuuttia 30 sekuntia, aseta 5: 30 kiertämällä valintakiekkoa oikealle (enintään 60 minuuttiin), näyttöön tulee " **5: 30**".
4. Paina -näppäintä. Uunin valo syttyy ja kiertoalusta alkaa pyöriä. Valmistus alkaa ja näytön aika aloittaa alaslaskennan.

Huomautus : Uuni toimii automaattisesti 100 % mikroaaltoteholla, jos valmistusaika on syötetty asettamatta aikaisemmin tehoa. Voit tarkistaa tehoasetuksen valmistuksen aikana painamalla **MW**-nappia. Näyttö esittää nykyistä tehoasetusta 3 sekunnin ajan.

TEHOTASOTAULUKKO

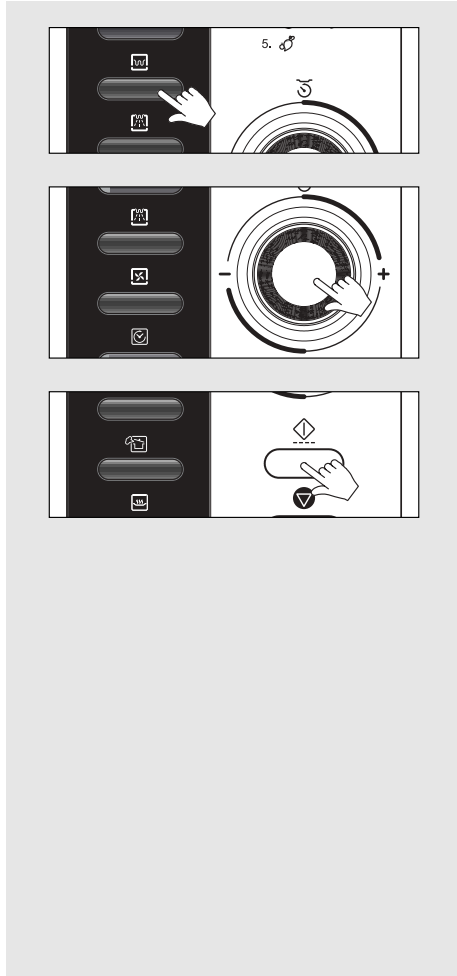
Tehotaso	prosenttia	Teho	Tehotaso	prosenttia	Teho
P-HI	100%	900W	P-50	50%	450W
P-90	90%	810W	P-40	40%	360W
P-80	80%	720W	P-30	30%	270W
P-70	70%	630W	P-20	20%	180W
P-60	60%	540W	P-10	10%	90W
			P-00	0%	0W





GRILLAUS

Grillillä voit kuumentaa ja ruskistaa ruokaa nopeasti käyttämättä mikroaalloja.



1. Paina grillinäppäintä kerran. (ylägrilli)-merkkivalo syttyy.
2. Aseta grillausaika kiertämällä valintakiekkoa. Jos haluat grillausajaksi 11 minuuttia, aseta 11: 00 kiertämällä valintakiekkoa oikealle (enintään 60 minuuttiin), näyttöön tulee "11: 00".
3. Paina -näppäintä. Uunin valo syttyy ja kiertöalusta alkaa pyöriä. Valmistus alkaa ja näytön aika aloittaa alaslaskennan.

Huomautus :

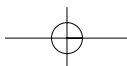
Kuumennusvastus sijaitsee uunin yläosassa.

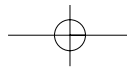
Huomautus : Käytettäessä grillivastuksia ensimmäisen kerran niistä tulee savua ja hajua. Jotta näin ei kävisi ruokia valmistettaessa, kuumenna ylä- ja alagrillivastuksia ilman ruokaa noin 10 minuuttia. Aseta ruoka suoraan ritilälle laakeassa astiassa tai kuumuutta kestävällä lautasella.

VAROITUS :

Lämpötila uunin sisällä ja luukun ikkunassa on hyvin korkea. Älä koske luukun ikkunaa ja uunin metallisia sisäosia laittaessasi ruokia sisään tai ottaessasi niitä ulos. Käytä paksuja uunikäsineitä käsitellessäsi ruokia tai välineitä.

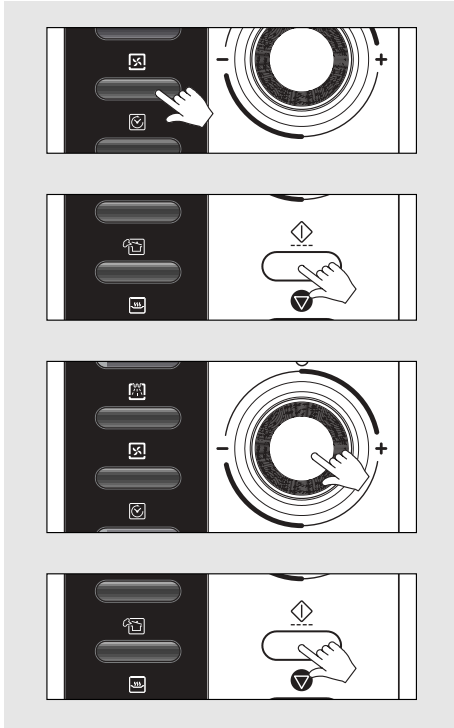
Käyttöehdotuksia	Keittoastiat
Tämä tapa sopii oikein hyvin leipien tai teeleipien paistoon. Muista, että uuni on kuuma. Aseta kaikki ruoka metalliritilälle.	Käytä uuninkestäviä keittoastioita. Koska mikroaalloja ei käytetä, voit asettaa metallipurkkeja suoraan metalliritilälle ilman kipinöinnin vaaraa.





KIERTOILMAKUUMENNUS (esilämmityksellä)

Kiertoilmalla valmistusta varten suositetaan, että esikuumentunut uuniin sopivaan lämpötilaan ennen ruoan laittamista uuniin. Pisin esikuumentusaika on 30 minuuttia. Jos valmistusta ei aloiteta heti esikuumentuksen jälkeen, kiertoilman merkkivalo jatkaa vilkkumista ja esikuumentunut uunin lämpötila näkyy näytössä. Näin jatkaa 15 minuuttia, sitten uuni sammuu automaattisesti.

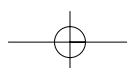


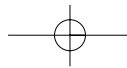
1. Paina kiertoilmanäppäintä kerran. ☒-merkkivalo syttyy. Näyttöön tulee "110C".
2. Valitse sopiva kiertoilmavalmistuksen lämpötila painamalla kiertoilmanäppäintä uudelleen, kunnes vastaava lämpötila on näytössä.

Lämpötilat

180C → 190C → 200C → 210C → 220C →
40C → 100C → 110C → 120C →
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

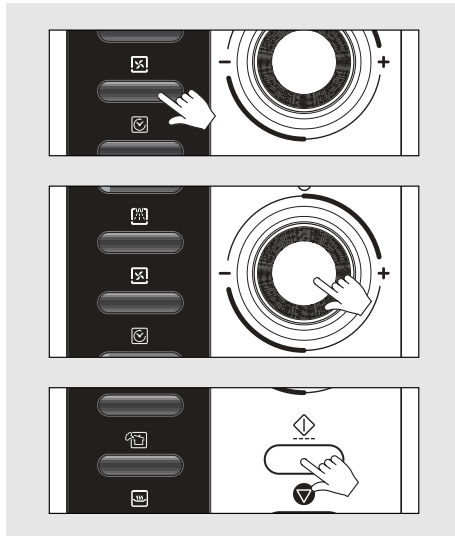
3. Paina ◊-näppäintä. KIERTOILMA-merkkivalo vilkkuu. Näytössä vilkkuvat vuorotellen esikuumentuslämpötila ja viesti "PrE-". Uuni esikuumentuu. Uunin esikuumentusta kuuluu merkkivalo, ja esikuumentunut uunin lämpötila tulee näytöön. Avaa sitten uuniluukku ja laita ruoka uuniin. Uunin lämpötila näkyy näytössä.
4. Aseta valmistusaika kiertämällä valintakiekkoa. Jos haluat valmistusajaksi 11 minuuttia, aseta 11: 00 kiertämällä valintakiekkoa oikealle (enintään 60 minuuttiin), näyttöön tulee " 11: 00".
5. Paina ◊-näppäintä. Uunin valo syttyy ja kiertoalusta alkaa pyöriä. Valmistus alkaa ja näytön aika aloittaa alaslaskennan.





KIERTOILMAKUUMENNUS (perinteinenvalmistus)

Kiertoilmalla voit valmistaa ruokia samalla tavalla kuin perinteisellä uunilla. Mikroaalloja ei käytetä. Käytä aina uunikäsineitä koskettaessasi valmistettavia uunissa, koska ne ovat hyvin kuumia.



1. Paina kieroilmanäppäintä kerran. ☒ -merkkivalo syttyy. Näyttöön tulee "180C".
2. Valitse sopiva kieroilma valmistuksen lämpötila painamalla kieroilma-
näppäintä uudelleen, kunnes vastaava lämpötila on näytössä.

Lämpötilat
180C → 190C → 200C → 210C → 220C →
40C → 100C → 110C → 120C →
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

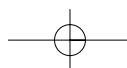
3. Aseta valmistusaika kiertämällä valintakiekkoa.
Jos haluat valmistusajaksi 11 minuuttia, aseta 11: 00 kiertämällä
valintakiekkoa oikealle (enintään 60 minuuttiin), näyttöön tulee "11: 00".
4. Paina ⬇️ -näppäintä.
Uunin valo syttyy ja kieroilusta alkaa pyöriä.
Valmistus alkaa ja näytön aika aloittaa alaslaskennan.

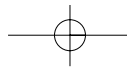
Huomautus: Voit tarkistaa lämpötilan asetuksen valmistuksen aikana painamalla kieroilma-näppäintä.

Käyminen

- Kieroilmauunin 40 °C:een lämpötila on hyvä leivän tapaisten ruokien käyttämistä ajatellen.
- Uunin sisällä olevat korkeat lämpötilat voivat heikentää käymisen laatua. Jäähdytä uuni huonelämpötilaan ennen käyttöä.

Käyttöehdotuksia	Keittoastiat
Tämä toiminto sopii hyvin marenkien, pikkuleipien, keksien, teeleipien, leipien, vanukkaiden, isojen hedelmäkakkujen ja kaikkien leivonnaisten valmistukseen. Muista, että uuni on kuuma. Aseta kaikki ruoka metalliritilälle.	Käytä uuninkestäviä keittoastioita. Koska mikroaalloja ei käytetä, voit asettaa metallipurkkeja suoraan metalliritilälle ilman kipinöinnin vaaraa.



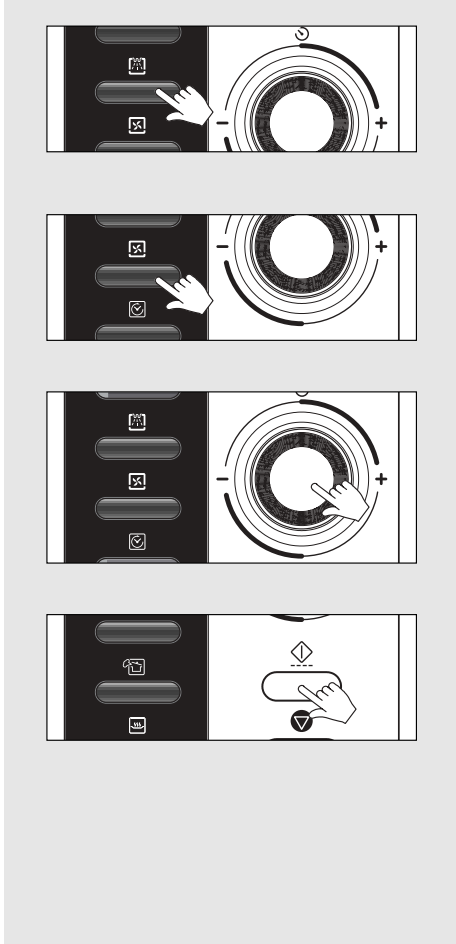


RUOANVALMISTUS YHDISTELMÄTOIMINNOLLA

Tämän toiminnon avulla kiertoilma- ja mikroaaltouunitoiminto voidaan yhdistää, jolloin perinteisiä paistettuja ruokia voidaan valmistaa nopeammin.

Käytä aina mikroaaltouunin- ja uuninkestäviä astioita. Lasiset ja keraamiset astiat ovat ihanteellisia, sillä mikroaallot läpäisevät ruoan tasaisesti niiden läpi.

Käytä aina patalappuja, kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne voivat olla erittäin kuumia.



1. Paina (Yhdistelmä) -painiketta kerran.

(Yhdistelmä) -merkkivalo () syttyy ja näytössä näkyy C-0.

2. Paina Convection -painiketta kerran.

Näytössä näkyy **180 °C**.

Valitse kiertoilmauunitoiminnon lämpötila painamalla Convection -painiketta uudestaan, kunnes haluamasi lämpötila tulee näkyviin.

Lämpötilat

180C → 190C → 200C → 210C → 220C →
40C → 100C → 110C → 120C →
130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

3. Aseta kypsennysaika kääntämällä **valintanuppia**.

Kun valmistusaika on 11 minuuttia, aseta **valintanupilla** ajaksi 11:00.

(Pisin asetettava aika on 60 minuuttia.)

Näytössä näkyy **11:00**.

4. Paina (Käynnistys/pikakäynnistys) -painiketta.

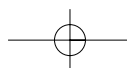
Uuniin syttyy valot ja lautanen alkaa pyöriä.

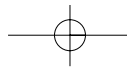
Kypsennys alkaa ja näytön aika alkaa kulkea nolaa kohti.

Huomaa : Voit tarkistaa kypsennyslämpötilan valmistuksen aikana painamalla

(Kiertoilma) -painiketta.

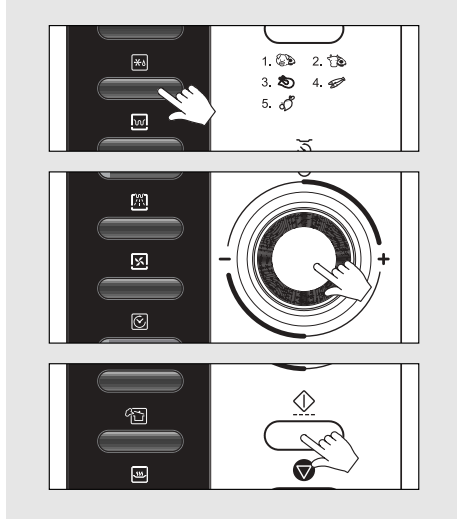
Voit tarkistaa tehon valmistuksen aikana painamalla (Yhdistelmä) -painiketta.





(1) SULATUS PAINON MUKAAN

Sulatus painon mukaan -toiminto asettaa sulatusajat ja tehot automaattisesti, jotta jäinen ruoka sulaa tasaisesti. Sulatuksen aikana uuni muistuttaa ruoan tarkistamisesta piippaamalla. Kun uuni piippaa, avaa luukku, käännä jäinen ruoka, sulje luukku ja paina sitten (Käynnistys/pikakäynnistys) -painiketta uudestaan.

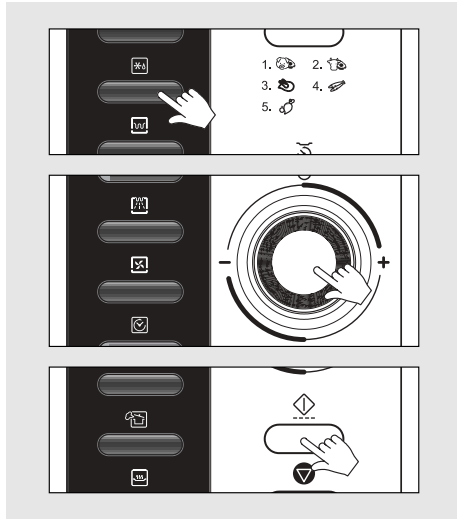


1. Paina (Sulatus) -painiketta kerran. Sulatuksen merkkivalo (※) syttyy ja näytössä näkyy **0**. (※) -merkkivalo vilkkuu. Tämä on sulatus painon mukaan -tila.
2. Aseta paino kääntämällä **valintanuppia**. Painoksi voidaan asettaa 200–3 000 grammaa. Paino voidaan asettaa 50 gramman tarkkuudella. Kun sulatuspaino on 1 000 grammaa, aseta **valintanupilla** painoksi 1 000. Näytössä näkyy **1 000**.
3. Paina (Käynnistys/pikakäynnistys) -painiketta. Uuniin syttyy valot ja lautanen alkaa pyöriä. (000) -merkkivalo sammuu. Sulatus alkaa ja näytön aika alkaa kulkea nolaa kohti.

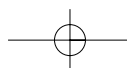
Huomaa : kun sulatus painon mukaan alkaa, sulatusaika määritetään automaattisesti asetetun painon mukaan.

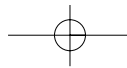
(2) SULATUS AJAN MUKAAN

Sulatuksen aikana uuni muistuttaa ruoan tarkistamisesta piippaamalla. Kun uuni piippaa, avaa luukku, käännä jäinen ruoka, sulje luukku ja paina sitten (Käynnistys/pikakäynnistys) -painiketta uudestaan.



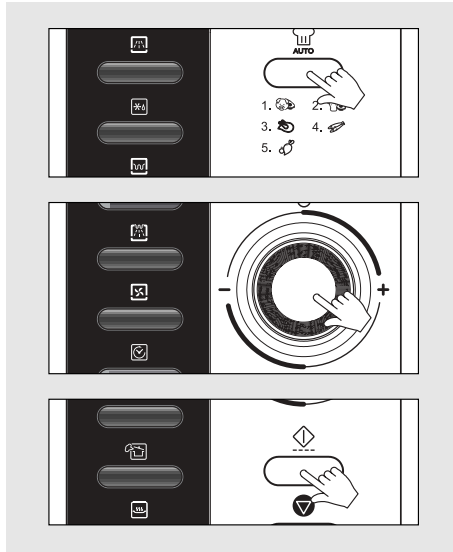
1. Paina (Sulatus) -painiketta kahdesti. Sulatuksen merkkivalo (※) syttyy ja näytössä näkyy: **0**. Tämä on sulatus ajan mukaan -tila.
2. Aseta sulatusaika kääntämällä **valintanuppia**. Kun sulatusaika on 11 minuuttia, aseta valintanupilla ajaksi 11:00. (Pisin asetettava aika on 60 minuuttia.) Näytössä näkyy **11:00**.
3. Paina (Käynnistys/pikakäynnistys) -painiketta. Uuniin syttyy valot ja lautanen alkaa pyöriä. Sulatus alkaa ja näytön aika alkaa kulkea nolaa kohti.





AUTOMAATTINEN KYPSENNYS

Tällä toiminnolla voidaan valmistaa tavallisimpia ruokia yksinkertaisesti ja automaattisesti. Käytä aina patalappuja, kun kosket uunissa oleviin astioihin.



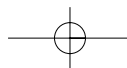
1. Paina (Automaattien kypsennys) -painiketta kerran. Automaattisen kypsennyksen merkkivalo () syttyy. Näytössä näkyy **AC-1**.
2. Valitse valikko painamalla (Automaattinen kypsennys) -painiketta, kunnes haluamasi valikko tulee näkyviin. Lisätietoja saat oheisesta automaattinen kypsennys -valikon kaaviosta.
3. Aseta kypsennyspaino kääntämällä **valintanuppia**. Kun kypsennyspaino on 1 000 grammaa, aseta valintanupilla painoksi 1 000. (Suurin asetettava paino on 2 000 grammaa.) Näytössä näkyy **1 000** ja . Lisätietoja saat oheisesta automaattinen kypsennys -valikon kaaviosta.
4. Paina (Käynnistys/pikakäynnistys) -painiketta. Uuniin syttyy valot ja lautanen alkaa pyöriä. Sulatus alkaa ja näytön aika alkaa kulkea nolaa kohti.

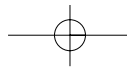
Huomaa : voit tarkistaa nykyisen kypsennysasetuksen valmistuksen aikana painamalla (Automaattinen kypsennys) -painiketta.

Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -valikon kaavio

Paina Auto cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta	Auto cook (Automaattinen kypsennys) -valikko	Minimipaino	Maksimipaino	Asetustarkkuus
Kerran	ROAST PORK (PAISTETTU PORSAS)	500 g	2000 g	100 g
Kahdesti	ROAST BEEF (PAAHTOPAISTI)	500 g	2000 g	100 g
Kolmesti	ROAST CHICKEN (PAISTETTU KANA)	800 g	2000 g	100 g
Neljästi	BAKED FISH (PAISTETTU KALA)	300 g	900 g	100 g
Viidesti	FRESH VEGETABLE (TUOREET KASVIKSET)	100 g	900 g	50 g

Auto cook (Automaattinen kypsennys) -valikko	Alkulämpötila	Valmistustapa	Keittoastiat
PAISTETTU PORSAS	Viileä	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sido paisti siistiksi palaksi. 2. Pane liha astiaan. 3. Sivele pintaan vähän öljyä. 4. Pane paisti astiaan rasvainen puoli alaspäin. 5. Kypsennä asetuksella AUTO COOK (Automaattinen kypsennys): ROAST PORK (Paistettu porsas) tai ROAST BEEF (Paahtopaisti). 6. Käännä paisti, kun kuulet piippauksen. 7. Ota paisti uunista. Poista ylimääräiset nesteet. 8. Anna vetäytyä 10 minuuttia foliossa ennen tarjoilua. 	Lasilautanen + metallirittilä
PAAHTOPAISTI			
PAISTETTU KANA	Viileä	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pese ja kuivaa kana. Sido koivet löysästi yhteen narulla. 2. Pistä nahkaan muutama reikä aivan koipiien alapuolelle. 3. Sivele astiassa olevan kanan pinta voiseoksella. 4. Pane paisti astiaan rintapuoli alaspäin. 5. Kypsennä asetuksella AUTO COOK (Automaattinen kypsennys): ROAST CHICKEN (Paistettu kana). 6. Käännä paisti, kun kuulet piippauksen. 7. Ota paisti uunista. Poista ylimääräiset nesteet. Mausta suolalla tarpeen mukaan. Anna vetäytyä 10 minuuttia foliossa ennen tarjoilua. 	Lasilautanen + metallirittilä
PAISTETTU KALA	Viileä	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kaikenlaista tuoretta kalaa (taikinakuorella tai leivitettyä lukuun ottamatta) voidaan kypsentää kokonaisena, fileinä tai pihveinä. 2. Pane valmisteltu kala voideltuun astiaan. 3. Mausta suolalla ja pippurilla, pirskota sitruunamehua ja pane voinokareita päälle. Älä peitä kalaa. 4. Pane astia metallirittilälle lasilautasen päälle. 5. Kypsennä asetuksella AUTO COOK (Automaattinen kypsennys): ROAST FISH (Paistettu kala). 	Mikron- ja kuumuudenkestävä matala lautanen (esim. pyrexia) Lasilautanen + metallirittilä
TUOREET VIHANNEKSET		<ol style="list-style-type: none"> 1. Pese ja pilko. 2. Aseta valmistellut vihannekset sopivan kokoiseen astiaan. 3. Kaada astiaan 4-5 rkl vettä. 4. Peitä rei'itettyä tuorekelmulla tai kannella. 5. Pane astia lasilautaselle. 6. Kypsennä asetuksella AUTO COOK (Automaattinen kypsennys): FRESH VEGETABLES (Tuoreet vihannekset). <p>* Saat parhaan tuloksen leikkaamalla vihannekset yhtä suuriksi paloiksi.</p>	Mikronkestävä astia (esim. pyrexia) Lasilautanen

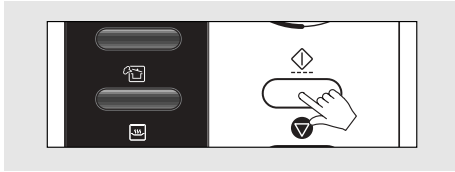




PIKAVALMISTUS

Pikavalmistustoiminto aloittaa valmistuksen heti uunin täydellä teholla.

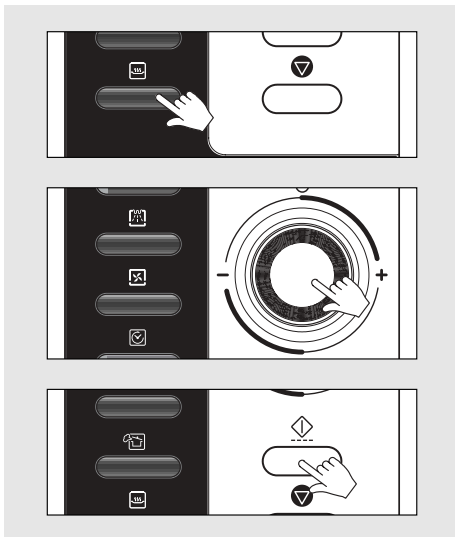
Pikavalmistusnäppäin on esiohjelmoitu 30 sekunnin portain enintään 5 minuutin valmistusaikaan.



1. Paina -näppäintä.
Näyttöön tulee " : 30". MW-merkkivalo syttyy. Ja uuni käynnistyy heti. Ei tarvitse painaa -näppäintä. Uunin valo syttyy, kiertoalusta alkaa pyöriä ja näytön aika aloittaa alaslaskennan sekunteina.

LÄMMITYS

LÄMMITYS-toiminnon avulla ruokaa voidaan lämmitellä, kuitenkin korkeintaan 60 minuutin ajan.

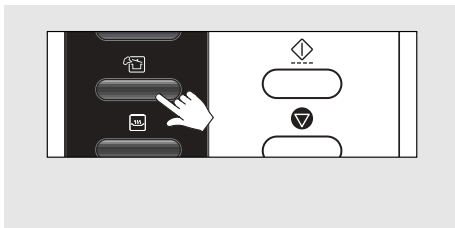


1. Paina (Lämmitys) -painiketta kerran.
(Lämpötila on noin 60 °C.)
2. Aseta valmistusaika kääntämällä **valintanuppia**.
Kun valmistusaika on 11 minuuttia, aseta **valintanupilla** ajaksi 11:00.
(Pisin asetettava aika on 60 minuuttia.)
Näytössä näkyy **11:00**.
3. Paina (Käynnistys/pikakäynnistys) -painiketta.
Uuniin syttyy valot ja lautanen alkaa pyöriä.
Lämmitys alkaa ja näytön aika alkaa kulkea nolaa kohti.

HÖYRYPUHDISTUS

Tällä toiminnolla uunin sisäpinnat voidaan puhdistaa höyryllä.

Pane ennen puhdistusta 1,5–2,0 dl vettä astiaan ja pane se lasilautasen keskelle.

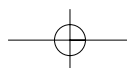


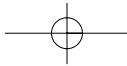
1. Paina (Höyrypuhdistus) -painiketta kerran. Höyryn merkkivalo () syttyy.
Uuni kuumenee 10 minuutin ajan.
Kun kuumennus päättyy, näytössä vilkkuu "door" "oPEn" (Ava ovi).
Nyt voit ottaa astian uunista ja hyödyntää uunin sisällä olevaa kosteutta sen sisäpintojen puhdistamisessa.
2. Kun kuumennus päättyy, "door" "oPEn" näkyy näytössä viiden minuutin ajan.
Kun viisi minuuttia on kulunut, automaattinen jäähdytys käynnistyy.

Huomaa: Uunin sisällä oleva kuumuus voi vähentää höyryn tehoa.
Jäähdytä uuni huonelämpötilaan ennen käyttöä.




MUISTUTUSTILA (toiminto muistuttaa valmistuksen päättymisestä)

Uuni muistuttaa piippaamalla kerran minuutissa, että siellä on ruokaa, kunnes joko luukku avataan tai jotain painiketta painetaan.

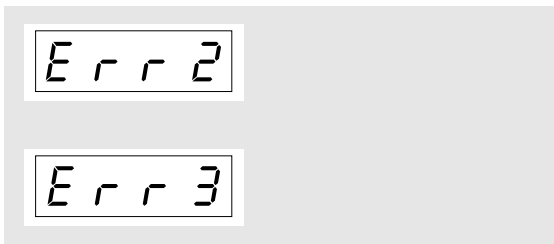




TOIMIVAN UUNIN PYSÄYTYS

1. Avatkaa luukku.
 - Uunin päättää toimintansa.
 - Voit käynnistää uunin uudelleen sulkemalla luukun ja koskettamalla -näppäintä.
2. Paina -näppäintä.
 - Uunin päättää toimintansa.
 - Jos haluat peruuttaa valmistusasetukset, paina -näppäintä uudelleen.

EPÄTAVALLISET VESTIT



- Jos uunin sisälämpötila on odotettua korkeampi tai lämpötila-anturi ei toimi kunnolla, näyttöön tulee viesti "**Err 2**".
- Irrota sähköjohto pistorasiasta ja ota yhteys huoltopisteeseen.

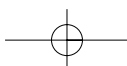
- Kun lämpötila-anturi on irrotettu, näytössä on viesti "**Err 3**".
- Irrota sähköjohto pistorasiasta ja ota yhteys huoltopisteeseen.

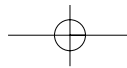
KIPINÖINTI

Jos näet uunissa kipinöintiä, paina -näppäintä ja korjaa ongelma.

Kipinöintiä voi kehittyä mikroaaltouunissa useista syistä. Kipinöintiä aiheuttavat:

- Uunin sivuihin koskettava metalli tai folio.
- Ruoasta ulkoneva folio (ylös kääntyneet reunat toimivat kuin antennit).
- Mikroaalloilla metallit, kuten sulkijalangat, grillivartaan tai kultakoristeiset astiat.
- Mikroaalloilla kierrätyspaperipyyhkeet, jotka voivat sisältää pieniä metallisiruja.





YLEISOHJEITA

Koska mikroaalloilla valmistus on jonkin verran erilaista kuin perinteinen ruoanvalmistus, tulisi noudattaa seuraavia yleisohjeita aina mikroaaltouunia käytettäessä

Jos ruoka ei kypsy tarpeeksi

Tarkista, että:

- Olet valinnut oikean tehotason.
- Valittu aika on riittävä - ruokaohjeissa annetut ajat ovat ohjeellisia. Ne riippuvat alkulämpötilasta, elintarvikkeiden painosta ja tiheydestä jne.
- Astia on sopiva.

Jos ruoka on ylikypsää eli kuivanut tai palanut

Ennen kuin valmistat uudelleen, pohdi seuraavaa:

- Tehotaso oli liian korkea.
- Valittu aika oli liian pitkä - ruokaohjeissa annetut ajat ovat ohjeellisia. Ne riippuvat alkulämpötilasta, elintarvikkeiden painosta ja tiheydestä jne.

Sulatuksessa muistettavia seikkoja

- Pakkauksen muoto muuttaa sulatusaikoja. Matalat suorakulmaiset pakkaukset sulavat nopeammin kuin paksut lohkot. Irrotta palat toisistaan niiden alkaessa sulaa: irralliset matalat viipaleet sulavat helpommin.
- Suojaa pienet elintarvikkepalat foliolla, jos ne alkavat lämmitä.
- Sulatuksessa on parempi sulattaa elintarvikkeita hieman liian vähän ja antaa lopun sulamisen tapahtua uunista oton jälkeen.

Ruokatarvikkeiden määrä

Mitä enemmän ruokaa haluat valmistaa, sitä kauemmin se kestää. Peukalosääntö on, että kaksinkertainen ruokamäärä vaatii lähes kaksinkertaisen ajan. Yksi peruna valmistuu neljässä minuutissa, kahden perunan valmistumiseen kuluu noin seitsemän minuuttia.

Ruoan alkulämpötila

Mitä alhaisempi on mikroaaltouuniin laitetun ruoan lämpötila, sitä kauemmin valmistus kestää. Huonelämpötilainen ruoka lämpiää uudelleen nopeammin kuin suoraan jääkaapista otettu.

Ruoan koostumus

Paljon rasvaa ja sokeri sisältävä ruoka kuumenee nopeammin kuin ruoka, jossa on runsaasti vettä. Rasva ja sokeri saavuttavat valmistusprosessissa myös korkeampia lämpötiloja. Mitä tiheämpää ruoka on, sitä kauemmin sen kuumeneminen kestää. "Hyvin tiheä" ruoka, kuten liha, tarvitsee pitemmän kuumennusajan, kuin kevyemmät ja huokoisemmat ruokatarvikkeet kuten sokerikakku.

Koko ja muoto

Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces and uniform pieces of food cook more evenly than irregularly shaped foods.

With unevenly shaped food, the thinner parts will cook faster than the thicker areas. Place the thinner chicken wings and legs to the centre of the dish.

Hämmäntäminen, ruokien kääntely

Hämmäntäminen ja ruokien kääntäminen ovat sekä perinteisessä että mikroaalloilla valmistuksessa käytettyjä tapoja jakaa lämpö nopeasti astian keskelle ja välttää ruoan ulkoreunojen ylikypsytymisen.

Ruoan peittäminen auttaa:

- Vähentämään roiskumista
- Lyhentämään valmistusaikoja
- Säilyttämään ruoan kosteuden

Sopivaa on kaikki peittäminen, joka päästää mikroaallot lävitseen - Ks. edellä kohta "Millaisia astioita uunissa voi käyttää?"

Paineen päästäminen ruokatarvikkeista

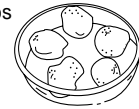
Monet ruokatarvikkeet ovat tiiviin nahkan tai kalvojen peitossa. Näitä ruokatarvikkeita täytyy pistellä haarukalla tai cocktailtikulla, jotta paine pääsee vapautumaan ja estetään äkillinen halkeaminen höyryn kehittyessä niihin valmistuksen aikana. Tämä koskee perunoita, broilerinmaksaa, makkaroitu, munankeltuaisia ja eräitä hedelmiä.

Seisonta-aika

Anna ruoan aina seisoa jonkin aikaa uunista ottamisen jälkeen. Seisonta-aika sulatuksen ja valmistuksen/uudelleenlämmityksen jälkeen parantaa aina tulosta, koska lämpö jakautuu silloin tasaisesti koko ruokaan. Mikroaaltouunissa ruoka jatkaa valmistumista vielä sen jälkeen, kun mikroaaltoenergia on sammutettu. Valmistuminen ei enää johdu mikroaalloista, vaan sen saa aikaan ruoan keskiosien korkean jäännöslämmön johtuminen. Seisonta-ajan pituus riippuu ruoan tilavuudesta ja tiheydestä. Joskus siihen riittää se aika, joka kuluu ruoan poistamiseen uunista ja asettamiseen tarjoiltavaksi pöytään. Suurilla, tiheillä ruokatarvikkeilla seisonta-aika voi kuitenkin olla jopa 10 minuuttia. Seisonta-ajan kuluessa ruoan sisälämpötila voi nousta jopa 8 °C, ja ruoka valmistuu lopullisesti tänä aikana.

Ruokatarvikkeiden asettelu

Se tehdään mikroaalloilla valmistettaessa useilla tavoilla tasaisemman tuloksen saamiseksi. Jos valmistat useita palasia samaa ruokatarviketta, kuten lohkoporonat, saat tasaisen valmistuksen sijoittamalla ne renkaaksi. Valmistettaessa kooltaan tai paksuudeltaan erilaisia ruokatarvikkeita sijoita pienemmät tai ohuimmat alueet kohti vadin keskustaa, jossa ne kuumenevat viimeiseksi.



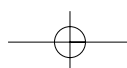
Epätasaiset ruokatarvikkeet, kuten kala, tulee järjestää uuniin pyrstöt kohti keskustaa. Jos säilytät aterian jääkaapissa tai asettelet lautaselle uudelleenlämmitystä varten, järjestele paksummat ja tiheämmät ruokapalat lautasen ulkoreunoille ja ohuimmat tai huokoisemmat palat keskelle. Laita ohuet lihaviipaleet päällekkäin tai limittäin. Paksummat palat kuten lihamureke ja makkarat täytyy sijoittaa lähekkäin. Paistinliemi tai kastike täytyy lämmittää erillisessä astiassa.



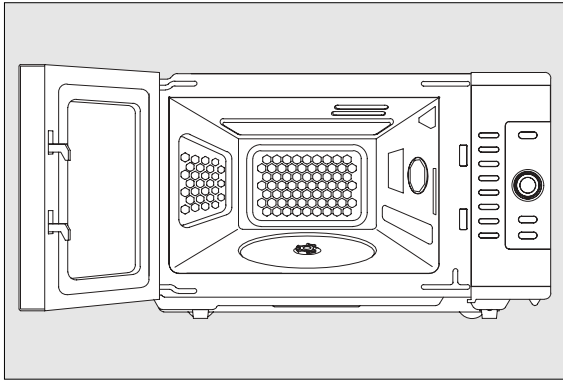
Valitse mieluummin korkea ja kapea astia kuin matala ja laakea. Lämmitettäessä paistinlientä, kastiketta tai keittoa, älä täytä astiaa yli 2/3.



Valmistettaessa tai lämmitettäessä uudelleen kokonaista kalaa, raavi nahkaa sen halkeilun estämiseksi. Suojaa pyrstö ja pää pienillä folionpaloilla ylikypsytymisen estämiseksi, mutta varmista, ettei folio kosketa uunin seinämiä.



PIDÄ UUNI PUHTAANA



UUNIN SISÄPUOLI

Sisäosan kolme sivuseinää ja pohja ovat ruostumatonta terästä. Puhdistuksen helpottamiseksi pyyhi tahrat ja roiskeet pois heti niiden ilmestyttyä kostealla kankaalla tai sienellä sekä vedellä ja miedolla pesuaineella. Puhdista tämän jälkeen uunin sisus kaikista puhdistusainejäämistä puhtaalla kostealla kankaalla tai sienellä. Kuivaa pehmeällä kankaalla.

Nämä alueet voi puhdistaa myös muovisilla tai nailonisilla hankaustyynyillä, joita suositellaan käytettäväksi teflonille Silverstone®-tuotteelle.

Käytä vaikeasti irtoaviin tahroihin mietoa, hiomatonta puhdistusainetta. Käytä ainoastaan ruostumattomaan teräkseen, kiertolautaseen ja kiertoalustaan.

YLÄPINTA

Yläpintaan on asennettu kaksi kvartsigrillielementtiä. Koska ne ovat hauraita, varo puristamasta niitä tai tarttumasta niihin käsin liian kovasti. Älä poista grillielementtejä pinnan puhdistamiseksi.

Varoitus

Aivan perinteisen uunin tapaan tämäkin uuni tulee hyvin kuumaksi käytettäessä grillitoimintoja tai yhdistelmiä mikroaaltojen kanssa. Lapsia tulee valvoa aina uunia käytettäessä.

KIERTOLAUTANEN JA KIERTOALUSTA

Nämä kaksi osaa voi helposti poistaa puhdistettavaksi. Kiertolautanen tulee puhdistaa säännöllisesti ja sen voi pestä astianpesukoneessa. Jos ruokajäämiä kerääntyy kiertoalustan alle, uuni ei toimi tehokkaasti. Pyyhi kaikki roiskeet pois heti niiden ilmestyttyä tälle alueelle.

Puhdista nämä osat samalla tavalla kuin selostettiin uunin sisäpintojen puhdistamisesta. Asenna nämä osat oikealla tavalla takaisin uunitilaan puhdistuksen jälkeen.

Huomautus:

Älä käytä uunissa mitään muuta kiertolautasta. Älä käytä uunia ilman kiertolautasta ja kiertoalustaa kunnolla paikallaan.

LUUKKU

Niin kauan kuin uuniluukku on vielä lämmin, kaikki roiskeet tai ruokajäämät täytyy pyyhkiä pois kostealla, vaahtoavalla kankaalla tai sienellä. Huuhtelee vedellä ja kuivaa kankaalla.

Jos tämän alueen ympärillä esiintyy höyryä tai tiivistyvä vettä, pyyhi kankaalla. Näin voi tapahtua käytettäessä mikroaaltouunia erittäin kosteissa oloissa ja ruoka sisältää paljon kosteutta. Tämä kuuluu normaaliin mikroaaltovalmistukseen.

Huomautus:

- Vaikka uunisi on varustettu turvalaittein, on tärkeää huomioida seuraavat seikat:
 1. On tärkeää, ettei suojamekanismeja poisteta käytöstä tai muuten peukaloita.
 2. Älä aseta mitään esineitä uunin etulevyn ja luukun väliin tai anna jäämien kerääntyä tiivistepinnoille. Pyyhi tiivisteiden alue säännöllisesti miedolla pesuaineella, huuhtelee ja kuivaa. Älä koskaan käytä hankausjauheita tai -tyynyjä.
 3. Avattuun luukkuun ei saa kohdistaa mitään räsistä, kuten esimerkiksi avoimessa luukussa roikkuva lapsi, koska mikä tahansa kuormitus voi kaataa uunin eteenpäin aiheuttaen vammoja ja vaurioita myös luukkuun. Älä käytä uunia, jos se on vioittunut, ennen kuin sen on korjannut huoltoasentaja. Erityisen tärkeää on, että uunin luukku sulkeutuu kunnolla, eikä mikään seuraavista ole vioittunut:
 - 1) Luukku (taipunut)
 - 2) Saranat ja salvat (murtuneet tai löysällä)
 - 3) Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat.
 4. Uunia ei saa säätää tai korjata kukaan muu kuin ammattitaitoinen huoltoasentaja.

ULKOPUOLI

OHJAUSPANEELI

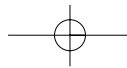
Ole varovainen puhdistaussasi tätä aluetta. Pyyhi paneeli puhtaaksi hieman kostutetulla kankaalla ja käytä vain vettä. Pyyhi kuivaksi. Älä hankaa tätä aluetta tai käytä minkäänlaisia kemiallisia puhdistusaineita. Vältä käyttämästä liikaa vettä.

ULKOPINNAT

Ulkopinnat tulee puhdistaa saippualla ja vedellä, huuhdella ja kuivata pehmeällä kankaalla. Älä käytä minkäänlaisia kotitalouden puhdistusaineita tai hankaavia puhdistusaineita.

Huomautus:

- ÄLÄ KÄYTÄ MINKÄÄNLAISIA UUNINPUHDISTUSAINEITA UUNIN MIHINKÄÄN OSAAN. Ne vaurioittavat uunin eräitä sisä- ja ulkopintoja.
- Uuni tulee puhdistaa ja kaikki ruokatahrat poistaa säännöllisesti.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, siitä saattaa aiheutua pintojen heikkeneminen tavalla, josta voi johtua laitteen käyttöiän lyheneminen ja mahdollisesti vaarallisia tilanteita.



ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOON

Voit usein korjata itse käytössä ilmenneitä ongelmia. Jos mikroaaltouunin/grillin toiminnassa ilmenee häiriö, pyri selvittämään ongelman syyt seuraavan taulukon avulla ja kokeile kuhunkin ongelmaan tarjottua ratkaisua.

Jos mikroaaltouuni/grilli ei vielääkään toimi kunnolla, ota yhteys lähimpään huoltopisteeseen.

Huomautus

Höyryn purkautuminen luukun ympäriltä valmistuksen aikana on aivan normaalia. Luukun ei ole tarkoitus sulkea uunitilaa täysin tiiviisti, vaan sen erikoisrakenne täydentää osaltaan laitteen käyttöturvallisuutta.

Varoitus:

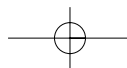
1. Älä yritä käyttää uunia tyhjänä, koska se aiheuttaa vaurioita.
2. Koska uunin taustassa sijaitsee poistoaukko, asenna uuni niin, ettei aukko tukkeudu. Jos mikroaaltouuni/grilli ei vielääkään toimi kunnolla, ota yhteys lähimpään huoltopisteeseen.

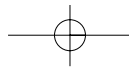
ONGELMA

Uuni ei käynnisty	X	X	X	X									
Kipinöintiä uunissa					X	X							
Ruoka kypsyy epätasaisesti					X		X	X	X				
Ruoka ylikypsyys										X			
Ruoka jää raa'aksi					X				X	X	X		
Heikko sulatus					X		X	X		X			X

RATKAISU

- Onko start-näppäintä painettu? —
- Onko sähköjohdon pistoke pistorasiassa? —
- Onko luukku suljettu? —
- Aseta valmistusaika. —
- Käytä vain hyväksytyjä keittoastioita. —
- Älä käytä uunia tyhjänä. —
- Täytyy käyttää mukana toimitettua lautasta. —
- Käännä tai hämmennä ruokaa. —
- Sulata ruoka täysin. —
- Kierrä oikeaa valintakiekkoa/ Paina oikeita toimintonäppäimiä —
- Tarkista, ettei uunin tuuletusosia ole tukossa. —
- Valmista "käsikäytöllä" yli 10 minuuttia. —





KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

*** K: Vaurioituuko mikroaaltouuni, jos sitä käytetään tyhjänä?**

V: Uunin käyttö tyhjänä mikroaaltotilassa voi vaurioittaa uunia. EMME suosittele uunin käyttämistä tyhjänä.

*** K: Voiko uunia käyttää ilman lasilautasta?**

V: Ei. Uunissa täytyy aina käyttää lasilautasta ruokaa valmistettaessa.

*** K: Voiko luukun avata, kun uuni on käynnissä?**

V: Luukun voi avata milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana. Mikroaaltoenergia katkaistaan heti ja aika-asetus pysyy ennallaan, kunnes ovi suljetaan.

*** K: Miksi mikroaaltouunissa on kosteutta ruoanvalmistuksen jälkeen?**

V: Kosteus mikroaaltouunin kyljissä on normaalia. Se syntyy höyrystä, joka vapautuu valmistettavasta ruoasta ja tiivistyy uunin seiniin, kun höyry joutuu kosketuksiin sen viileän pinnan kanssa.

*** K: Läpäiseekö mikroaaltoenergia luukun ikkunan?**

V: Ei. Metalliruutu heijastaa energian takaisin uuniin. Reikien tarkoituksena on päästää läpi valoa. Ne eivät kuitenkaan päästä mikroaaltoenergiaa läpi.

*** K: Miksi kananmunat pokahtavat joskus?**

V: Paistettaessa munia tai valmistettaessa oppomunia keltuainen voi pokahtaa, kun sen kalvon sisälle kertyy höyryä. Tämän voi estää pistämällä keltuaiseen muutaman reiän ennen kypsentämistä. Älä koskaan kypsennä munia pistämättä niiden kuoriin ensin reikiä.

*** K: Miksi ruoan on suositeltavaa antaa vetäytyä hetki kypsentämisen jälkeen?**

V: Vetäytymisaika on erittäin tärkeä. Kun ruokaa valmistetaan mikroaaltouunissa, kuumuus on ruoassa, ei uunissa. Monet ruoat kehittävät riittävästi sisäistä lämpöä, jotta kypsyminen jatkuu, vaikka ruoka on otettu pois uunista. Koipien (liharuoat), suurten kasvisten ja kakkujen vetäytymisaikan tarkoituksena on antaa ruoan kypsyä kokonaan myös sisältä, ilman että pinta kypsyy liikaa.

*** K: Mitä vetäytymisaika tarkoittaa?**

V: Vetäytymisaikalla tarkoitetaan sitä, että ruoka tulee ottaa uunista ja peittää hetkeksi, jotta kypsyminen voi tapahtua loppuun asti. Uuni vapautuu muuhun ruoanvalmistukseen.

*** K: Miksi uuni ei aina kypsennä ruokaa yhtä nopeasti, kuin mikroaaltouunin ruokaohjeissa sanotaan?**

V: Tarkista ruokaohje uudestaan ja varmista, että olet noudattanut siinä annettuja ohjeita täsmällisesti. Tarkista, mitkä asiat voivat muuttaa valmistusaikaa. Ruokaohjeessa esitetyt ajat ja lämpöasetukset ovat suosituksia ylikypsentämisen välttämiseksi. Tavallisin ongelma on mikroaaltouunin käyttöön tottuminen. Koossa, muodossa, painossa ja mitoissa esiintyvät vaihtelut voivat vaatia pidemmän kypsennysajan. Käytä maalaisjärkeä ruokaohjeen suositusten lisäksi ja tarkista, on ruoka riittävän kypsää, aivan kuten valmistettaessa ruokaa perinteisilläkin tavoilla.

*** K: Voiko mikroaaltouunia käyttää ilman lasilautasta tai kääntää sen ylösalaisin, jotta siihen saa suuren astian?**

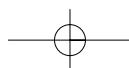
V: Ei. Jos lasilautasen ottaa pois, tulokset huononevat. Uunissa käytettävien astioiden täytyy sopia lasilautaselle.

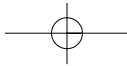
*** K: Onko normaalia, että lasilautanen pyörii kumpaankin suuntaan?**

V: Kyllä. Lasilautanen pyörii myötä- ja vastapäivään riippuen moottorin pyörimissuunnasta, kun ruoanvalmistus alkaa.

*** K: Voiko mikroaaltouunissa valmistaa popcornia? Miten saa parhaan tuloksen?**

V: Kyllä. Valmista valmiiksi pakattuja mikroaaltopopcorneja noudattamalla valmistajan ohjeita. Älä käytä tavallisia paperipusseja. Sammuta uuni heti, kun pokahtelu hidastuu ja sitä tapahtuu enää kerran sekunnissa tai kahdessa sekunnissa. Älä yritä poksauttaa pokahtamatta jääneitä jyviä. Älä valmista popcornia lasiastioissa.





TEKNISET TIEDOT

Virtalähde		230 V~, 50 Hz
Mikroaaltouuni	Virrankulutus	1 400 W
	Antoteho	900 W (IEC705)
	Taajuus	2,450 MHz
Grillin virrankulutus		1 250 W
Kiertoilmauunin virrankulutus		1 250 W
Yhdistelmätoiminnon virrankulutus		1 600 W
Ulkomitat (L x S x K)		513 x 401 x 311 mm
Sisämitat (L x S x K)		354 x 341 x 231 mm
Nettopaino		Noin 16,6 kg
Ajastin		60 minuuttia
Valintatoiminto		Mikroaaltouuni/grilli/kiertoilmauuni/yhdistelmätoiminto
Mikroaallon tehotaso		10 vaihetta

* Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman etukäteisilmoitusta.

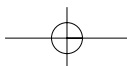
MIKROAALLON TOIMINTA-AJATUS

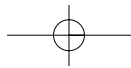
Mikroaaltouuni on ryhmän 2 ISM laite, jossa luodaan tarkoituksella radiotaajuista energiaa, jota käytetään sähkömagneettisen säteilyn muodossa materiaalin käsittelyyn. Tämä uuni on luokan B laite, joka soveltuu kotitalouskäyttöön ja kytkettäväksi suoraan kotitalouksien matalajänniteverkkoon.

KÄYTETTYJEN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN



Kun tuotteessa, sen varusteissa tai pakkauksessa on tämä symboli, tuote ei sovellu hävitettäväksi kotitalousjätteenä. Vie laite vanhojen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyspisteeseen. Euroopan unionissa ja muissa Euroopan maissa on erillisiä keräysjärjestelmiä käytetyille sähkö- ja elektroniikkatuotteille. Hävittämällä tämän tuotteen oikein autat estämään sen mahdollisesti ympäristölle ja terveydelle aiheuttamat haitat, joita tuotteen väärä käsittely jätteenä voisi aiheuttaa. Materiaalien kierrättäminen auttaa säästämään luonnonvaroja. Tämän takia vanhoja sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana. Lisätietoja tuotteen käsittelystä, hyötykäytöstä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, kotitalousjätteen hävityspisteestä tai tuotteen ostopaikasta.





RUOANVALMISTUSTEKNIIKAT

VETÄYTYMISAIKA

Tiheät ruoat, esim. liha, kuoriperunat ja kakut, vaativat vetäytymisajan (uunin sisä- tai ulkopuolella) kypsennyksen jälkeen, jotta lämpö ehtii kypsentämään ruoan kokonaan myös keskeltä. Kääri koivet (liharuoat) ja kuoriperunat alumiinifolioon vetäytymisajaksi.

Koivet tarvitsevat noin 10–15 minuutin ja kuorelliset perunat 5 minuutin vetäytymisajan. Muut ruoat, kuten kuorutetut ateriät, kasvikset, kala jne., vaativat 2–5 minuutin vetäytymisajan. Myös ruoan sulattamisen jälkeen tulee käyttää vakioaikaa. Jos ruoka ei ole kypsää vakioajan jälkeen, jatka kypsennystä.

KOSTEUSPITOISUUS

Monien tuoreiden ruokien, esim. kasvien ja hedelmien, kosteuspitoisuus vaihtelee kauden mukaan, etenkin kuoriperunoiden. Tästä syystä kypsennysajat saattavat vaihdella. Kuivat ruoka-aineet, esim. riisi ja pasta, voivat kuivua säilytyksen aikana, joten kypsennysajat voivat vaihdella.

TIHEYS

Huokoiset ilmaa sisältävät ruoat kuumenevat nopeampaa kuin tiheät ja raskaat ruoat.

TUOREKELMU

Tuorekelmu auttaa säilyttämään ruoan kosteuden. Kun höyry ei pääse karkuun, kypsennysaika lyhenee. Pistä kelmuun muutama reikä ennen kypsennyksen aloitusta, jotta ylimääräinen höyry pääsee pois. Ole aina varovainen, kun poistat tuorekelmun astian päältä, sillä sen alle jäänyt höyry on erittäin kuumaa.

MUOTO

Säännöllisenmuotoiset ruoat kypsyvät tasaisesti. Pyöreä ruoka kypsy mikroaaltouunissa neliömäistä ruokaa paremmin.

VÄLIT

Ruoat kypsyvät nopeammin ja tasaisemmin, jos niiden väliin jää tilaa. ÄLÄ KOSKAAN pinota ruokia päällekkäin.

ALKULÄMPÖTILA

Mitä kylmempi ruoka on kyseessä, sitä kauemmin sen kuumeneminen kestää. Jääkaapista otettu ruoka lämpenee huonelämpöistä hitaammin.

NESTEET

Kaikkia nesteitä täytyy sekoittaa ennen kuumennusta ja sen aikana. Etenkin vettä täytyy sekoittaa ennen kuumennusta ja sen aikana, jotta vältetään kuohahduksilta. Älä kuumenna nesteitä, jotka on keitetty aiemmin. ÄLÄ KUUMENNA LIIKAA.

KÄÄNTÄMINEN JA SEKOITTAMINEN

Joitakin ruokia täytyy sekoittaa valmistamisen aikana. Liha täytyy kääntää kypsennyksen puolivälin jälkeen.

ASETTELU

Yksittäiset ruoat, kuten kanapalat, tulee sijoittaa astiaan niin, että paksummat osat ovat ulkoreunaa kohti.

MÄÄRÄ

Pienemmät ruokamäärät kypsyvät ja lämpenevät suuria nopeampaa.

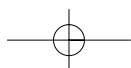
REIKIEN PISTÄMINEN

Joissakin ruoissa nahka tai kalvo aiheuttaa höyryn kertymisen sen sisään kypsennyksen aikana. Näihin ruokiin täytyy pistellä reikiä tai osa nahkaa poistaa ennen kypsennyksen aloitusta, jotta höyry pääsee poistumaan.

Kananmuniin, perunoihin, appelsiineihin, makkaroihin yms. täytyy pistää reikiä ennen kypsennyksen aloitusta. ÄLÄ YRITÄ KEITTÄÄ KUORELLISIA KANANMUNIA.

PEITTÄMINEN

Peitä ruoat (reiitetyllä) tuorekelmulla tai kannella. Peitä kala, kasvikset, pataruoat ja keitot. Älä peitä kakkuja, kastikkeita, kuoriperunoita tai leivonnaisia.

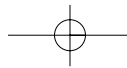


SULATUSOPAS

- ▶ Älä sulata peitettyä ruokaa. Peittäminen voi johtaa kypsymiseen. Poista aina pakkaus ja alusta. Käytä vain mikroaaltouuninkestäviä astioita.
- ▶ Aloita kokonaisen kanan sulatus rintapuoli alapuolella. Aloita lihan sulatus rasvapuoli alaspäin.
- ▶ Pakkauksen muoto vaikuttaa sulatusaikaan. Matalat suorakaiteen muotoiset ruoat sulavat paksuja paloja nopeampaa.
- ▶ Tarkista ruoka, kun 1/3 sulatusajasta on kulunut. Voit kääntää ruokaa, paloittella sitä, vaihtaa sen paikkaa tai ottaa osan sulaneesta ruoasta pois.
- ▶ Sulatuksen aikana uuni kehottaa kääntämään ruoan. Avaa silloin uunin luukku ja tarkista ruoka. Optimoi sulatustulokset noudattamalla ohjeissa mainittuja tekniikoita. Sulje sitten uunin luukku ja viimeistele sulatus painamalla START (Käynnistys) -painiketta.
- ▶ Kun ruoka on sulanut, sen tulee olla viileää, mutta kauttaaltaan pehmeää. Jos ruoka on edelleen hiukan jäistä, pane se vielä hetkeksi takaisin mikroaaltouuniin tai anna sen olla hetki huoneenlämmössä. Anna ruoan olla huoneenlämmössä 5–60 minuuttia sulatuksen jälkeen, jos siinä on vielä jäisiä kohtia. Kanaa ja kalaa voidaan pitää juoksevan viileän veden alla, kunnes ne ovat sulaneet.
- ⇒ **Käännä** : Paisti, grillikylki, kokonainen kana, kalkkunan rintapalat, nakkisämpylät, makkarat, pihvit ja palat.
- ⇒ **Vaihda paikkaa** : Irrota pihvit, palat, hampurilaispihvit, jauheliha, kanan ja kala- ja äyriäisruokien palat ja lihapalat, kuten pataruoissa käytettävät lihapalat.
- ⇒ **Suojaa** : Suojaa pienillä alumiinifoliopaloilla epätasaisten ruokien ohuet alueet tai epätasaiset muodot, kuten kanan siipipalat. Estä kipinöinti pitämällä folio vähintään 2,5 cm:n (yksi tuuma) päässä uunin seinistä ja luukusta.
- ⇒ **Poista** : Estä sulaneiden osien kypsyminen poistamalla ne uunista tässä vaiheessa. Tämä voi lyhentää alle 1 350 g painavan ruoan sulamisaikaa.

Kypsennystaulukko

Ruoka	Tehotaso	Kypsennysaika 450 g kohti	Erikoisohjeet
LIHA			
Naudanpaisti – raaka	P-80	6-8 min.	- Kylmä liha ja kana täytyy ottaa jääkaapista vähintään puoli tuntia ennen ruoanlaiton aloittamista. - Anna lihan ja kanan aina vetäytyä hetki peitettyinä kypsennyksen jälkeen.
– medium	P-80	7-9 min.	
– ylikypsä	P-80	9-11 min.	
Porsaanpaisti	P-HI	10-13 min.	
Pekoni	P-HI	8-10 min.	
KANA			
Kokonainen kana	P-HI	4-9 min.	
Kanapalaset	P-80	5-7 min.	
Rinta (luuton)	P-80	6-8 min.	
KALA			
Kalafilée	P-HI	3-5 min.	- Sivele kalan pintaa kevyesti öljyllä tai voisulalla tai lisää 15–30 ml (1–2 rkl) sitruunamehua, viiniä,lientä, maitoa tai vettä. - Anna kalan aina vetäytyä hetki peitettyinä kypsennyksen jälkeen.
Kokonainen makrilli, perattu ja valmisteltu	P-HI	3-5 min.	
Kokonainen turska, perattu ja valmisteltu	P-HI	4-6 min.	
Lohipihvit	P-HI	4-6 min.	
HUOMAA : Yllä mainitut ajat ovat vain suuntaa-antavia. Ajat voivat vaihdella mieltymysten mukaan. Ajat voivat vaihdella muodon, paloittelun ja ruoan rakenteen mukaan. Jäinen liha, kana ja kala täytyy sulattaa kokonaan ennen kypsentämistä.			

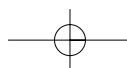


KYPSENNYS- JA LÄMMITYSTAULUKKO

Lämmitystaulukko

- Etenkin lastenruoat täytyy tarkistaa huolellisesti ennen tarjoilua, jotta vältetään palovammoilta.
- Kun lämmität esipakattuja valmisruokia, noudata aina pakkauksen ohjeita huolellisesti.
- Jos pakastat ruokia, jotka on ostettu tuore- tai viileätiskiltä, muista sulattaa ne kunnolla, ennen kuin noudatat pakkauksen lämmitysohjeita. Niihin kannattaa kiinnittää lappu, jossa muistutetaan myös muita perheenjäseniä tekemään niin.
- Muista poistaa metalliset sulkimet ja ottaa ruoka pois foliovuosta ennen lämmittämistä.
- Viileiden (jääkaapissa olleet) ruokien lämmittäminen kestää kauemmin kuin huonelämpöisten ruokien (kuten juuri valmistettu tai kaapissa ollut ruoka).
- Kaikki ruoat tulee lämmittää käyttämällä mikroaaltouunin täyttä tehoa.

Ruoka	Kypsennysaika	Erikoisohjeet
Vauvanruoka 128 g:n purkki	20 s	Kaada pieneen kulhoon. Sekoita hyvin kerran tai kahdesti lämmityksen aikana. Tarkista lämpötila huolella ennen tarjoamista.
Vauvan maito 100 ml 225 ml	20-30 s 40-50 s	Sekoita tai ravista hyvin ja kaada steriloituun pulloon. Sekoita hyvin ja tarkista lämpötila huolella ennen tarjoamista.
Voileipä tai pulla 1 kpl	20-30 s	Kääri talouspaperiin ja pane lasialustalle mikroaaltouunikestävälle tasolle. *Huomaa : Älä käytä kierrätysmateriaalista valmistettua talouspaperia, sillä se voi sisältää metallinpaloja.
Lasagne 1 annos 300 g	4-6 min	Pane lasagne mikroaaltouunikestävälle lautaselle. Peitä muovilla, johon on tehty reikiä.
Pataruoka 2,5 dl 1 l	1 1/2-3 min 5-7 min	Kypsennä peitettynä mikroaaltouunikestävissä astiassa (pataruoka). Sekoita kerran kypsennyksen puolivälissä.
Perunamuusi 2,5 dl 1 l	2-3 min 6-8 min	Kypsennä peitettynä mikroaaltouunikestävissä astiassa (pataruoka). Sekoita kerran kypsennyksen puolivälissä.
Haudutetut pavut 2,5 dl	2-3 min	Kypsennä peitettynä mikroaaltouunikestävissä astiassa (pataruoka). Sekoita kerran kypsennyksen puolivälissä.
Ravioli tai pasta ja kastike 2,5 dl 1 l	2-3 min 6-9 min	Kypsennä peitettynä mikroaaltouunikestävissä astiassa (pataruoka). Sekoita kerran kypsennyksen puolivälissä.



KASVISTAULUKKO

Käytä sopivaa pyrex-lasivuokaa, jossa on kansi. Lisää 30–45 ml (2–3 rkl) kylmää vettä jokaista 250 grammaa kohti, mikäli muuta vesimäärää ei suositella – katso taulukko. Kypsennä peitettynä minimiaika – katso taulukko.

Jatka kypsentämistä, kunnes saat haluamasi tuloksen. Sekoita kerran kypsennyksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suolaa, yrttejä ja voita kypsentämisen jälkeen.

Anna vetäytyä kolme minuuttia peitettynä.

Vihje: leikkaa tuoreet vihannekset yhtä suuriksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeampaa ne kypsyvät.

Kaikki kasvikset tulee kypsentää käyttämällä mikroaaltouunin täyttä tehoa.

Tuoreiden kasvien kypsennysopas

Kasvikset	Paino	Aika	Huomautukset
Parsakaali	1/2 lb./250g 1 lb./500g	2-3 min 4-6 min	Jaa yhtä suuriksi paloiksi. Aseta varret keskelle.
Ruusukaali	1/2 lb./250g	3-4 min	Lisää 60–75 ml (5–6 rkl) vettä.
Porkkana	1/2 lb./250g	2-3 min	Leikkaa porkkanat yhtä suuriksi suikaleiksi.
Kukkakaali	1/2 lb./250g 1 lb./500g	2-3 min 4-6 min	Jaa yhtä suuriksi paloiksi. Leikkaa suuret palat kahtia. Aseta varret keskelle.
Kesäkurpitsa	1/2 lb./250g	2-3 min	Viipaloi kesäkurpitsa. Lisää 30 ml (2 rkl) vettä tai nokare voita. Kypsennä, kunnes juuri ja juuri pehmeää.
Munakoiso	1/2 lb./250g	2-3 min	Leikkaa munakoiso pieniksi viipaleiksi ja pirskota niiden päälle 1 rkl sitruunamehua.
Purjosipuli	1/2 lb./250g	2-3 min	Leikkaa purjo paksuiksi viipaleiksi.
Sienet	0.3 lb./125g 1/2 lb./250g	1-2 min 2-4 min	Valmistelee pienet sienet kokonaisuena tai viipaloi ne. Älä lisää vettä. Pirskota päälle sitruunamehua. Mausta suolalla ja pippurilla. Valuta neste pois ennen tarjoilua.
Sipuli	1/2 lb./250g	2-3 min	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puoliskoiksi. Lisää 15 ml (1 rkl) vettä.
Paprika	1/2 lb./250g	2-4 min	Leikkaa paprika pieniksi paloiksi
Peruna	1/2 lb./250g 1 lb./500g	4-6 min 7-9 min	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne yhtä suuriksi paloiksi.
Kyssäkaali	1/2 lb./250g	4-6 min	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

Pakastekasvien kypsennysopas

Kasvikset	Paino	Aika	Ohjeet
Pinaatti	0.3 lb./125g	1-2 min	Lisää 15 ml(1 rkl) kylmää vettä.
Parsakaali	1/2 lb./250g	2-3 min	Lisää 30 ml(2 rkl) kylmää vettä.
Herneet	1/2 lb./250g	2-3 min	Lisää 15 ml(1 rkl) kylmää vettä.
Vihreä papu	1/2 lb./250g	2-4 min	Lisää 30 ml(2 rkl) kylmää vettä.
Sekavihannekset (herne/maissi/porkkana)	1/2 lb./250g	2-3 min	Lisää 15 ml(1 rkl) kylmää vettä.
Sekavihannekset (kiinalaiset)	1/2 lb./250g	2-4 min	Lisää 15 ml(1 rkl) kylmää vettä.

RESEPTIT

TOMAATTI-APPELSIINIKEITTO

25 g voita
1 keskikokoinen sipuli pilkottuna
1 suuri porkkana ja 1 suuri peruna pilkottuina
800 g tomaattimurskaa
1 pienen appelsiinin mehu ja raastettu kuori
9 dl kuumaa kasvislientä
Suolaa ja pippuria maun mukaan

1. Sulata voita suuressa kulhossa P-HI-teholla 1 minuutin ajan.
2. Lisää sipuli, porkkana ja peruna ja kypsennä P-HI-teholla 3 minuuttia. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.
3. Lisää tomaatit, appelsiinin mehu ja raastettu kuori sekä kasvisliemi. Sekoita huolellisesti. Mausta suolalla ja pippurilla maun mukaan. Peitä kulho ja kypsennä P-HI-teholla 13 minuuttia. Sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana. Kypsennä, kunnes kasvikset ovat pehmeitä.
4. Sekoita ja tarjoa heti.

RANSKALAINEN SIPULIKEITTO

1 suuri sipuli pilkottuna
1 rkl maissiöljyä
50 g vehnä jauhoja
1,2 litraa kuumaa liha- tai kasvislientä
Suolaa ja pippuria maun mukaan
2 rkl persiljaa pilkottuna
4 paksua viipaletta ranskanleipää
50 g juustoraastetta

1. Pane sipuli ja öljy kulhoon, sekoita hyvin ja kypsennä P-HI-teholla 1 minuutin ajan.
2. Lisää jauhot ja sekoita aineksista tahna. Lisää liemi pienissä erissä.
Mausta ja lisää persilja.
3. Peitä kulho ja kypsennä P-70-teholla 14 minuuttia.
4. Kaada keitto tarjoiluastioihin, lisää leipäviipale ja ripottele pinnalle runsaasti juustoa.
5. Kypsennä P-70-teholla 2 minuuttia, kunnes juusto on sulanut.

ÖLJYSSÄ KYSENNETYT KASVIKSET

1 rkl auringonkukkaöljyä
2 rkl soijakastiketta
1 rkl sherryä
2,5 cm inkiväärin juurta kuorittuna ja hienoksi raastettuna
2 keskikokoista porkkanaa ohuina suikaleina
100 g herkkusieniä paloina
50 g pavunituja
100 g sokeriherneitä
1 punainen paprika ohuina suikaleina
4 kevätsipulia pilkottuna
100 g vesikastanjoita viipaleina
1/4 kiinankaalta ohuina suikaleina

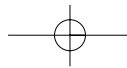
1. Pane öljy, soijakastike, sherry, inkivääri, valkosipuli ja porkkana suureen kulhoon. Sekoita huolellisesti.
2. Peitä ja kypsennä P-HI-teholla 2–4 minuuttia. Sekoita kerran kypsennyksen aikana.
3. Lisää herkkusienet, pavunversot, sokeriherneet, punainen paprika, kevätsipuli, vesikastanjat ja kiinankaali.
Sekoita huolellisesti.
4. Kypsennä P-HI-teholla 5–6 minuuttia, kunnes kasvikset ovat pehmeitä. Sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.

Öljyssä kypsennetyt kasvikset sopivat hyvin lihan tai kalan lisäkkeeksi.

HUNAJAKANA

4 luutonta kanan rintapalaa
2 rkl juoksevaa hunajaa
1 rkl täysjyväsinappia
0,5 tl kuivattua rakuunaa
1 rkl tomaattipyreetä
1,5 dl kanalientä

1. Pane kanan rintapalat uunivuokaan.
2. Sekoita muut aineet ja levitä ne kanan päälle. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan.
3. Kypsennä P-HI-teholla 12–13 minuuttia. Vaihda rintapalojen paikkaa ja peitä kastikkeella kahdesti kypsennyksen aikana.



SINIHOMEUUSTO-RUOHOSIPULIUUNIPERUNAT

2 uuniperunaa (n. 250 g / kpl)
50 g voita
100 g sinihomejuustoa paloina
1 rkl tuoretta ruohosipulia silputtuna
50 g sieniä pilkottuna
Suolaa ja pippuria maun mukaan

1. Pistä perunaan reikiä moneen kohtaan. Kypsennä P-HI-teholla 7-9 minuuttia. Halkaise perunat, kaavi sisus kulhoon, lisää voi, juusto, ruohosipuli, sienet, suola ja pippuri. Sekoita huolellisesti.
2. Pane seos perunankuoriin ja pane perunat piirakkavuokiin.
3. Kypsennä P-50-teholla 10 minuuttia.

VALKOKASTIKE

25 g smør
25 g hvetemel
3 dl melk
salt og pepper etter smak

1. Legg smøret i en bolle og tilbered det på P-HI i ett minutt til det er smeltet.
2. Rør inn melet og pisk inn melken. Tilbered på P-HI i 3-4 minutter, rør hvert annet minutt til sausen er tykk og glatt. Smak til med salt og pepper.

MANSIKKAHILLO

675 g mansikoita
3 rkl sitruunamehua
675 g hienosokeria

1. Pane mansikat ja sitruunamehu erittäin suureen kulhoon ja kuumenna P-HI-teholla 4 minuuttia tai kunnes mansikat ovat pehmeitä. Lisää sokeri hyvin sekoittaen.
2. Kypsennä P-70-teholla 20–25 minuuttia, kunnes hyytymispiste* saavutetaan. Sekoita 4–5 minuutin välein.
3. Kaada kuumiin puhtaisiin tölkkeihin. Sulje kannet, tiivistä ja lisää nimilaput.

** Hyytymispiste: Määritä hyytymispiste panemalla 1 tl (5 ml) hillon viileälle lautaselle. Anna seistä 1 minuutin ajan. Työnnä hillon pintaa kevyesti sormella. Jos pinta rypistyy, hyytymispiste on saavutettu.*

YKSINKERTAINEN MIKROAALTOUUNIKAKKU

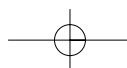
100 g margariinia
100 g sokeria
1 muna
100 g vehnä jauhoja, n. 1/2 tl leivinjauhetta ja ripaus suolaa
2–3 rkl maitoa

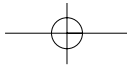
1. Vuoraa 20 cm:n kakkuvuoka leivinpaperilla tai voitele vuoka.
2. Vatkaa margariini ja voi kevyeksi vaahdoksi. Sekoita joukkoon munat ja lisää kuivat aineet siivilän läpi vuorotellen maidon kanssa.
3. Kaada leivinpaperilla vuorattuun tai voideltuun vuokaan. Kypsennä P-HI-teholla 4–5 minuuttia, kunnes kakku on kypsä. Kypsyysden voi tarkistaa työntämällä kakkuun esim. tulitikun puhtaan pään. Kakku on kypsä, jos tulitikkuun ei tartu mitään.
4. Anna kakun vetäytyä 5 minuuttia, ennen kuin kumoat sen.

MUNAKKAAT

1 tl voita
4 munaa
0,90 dl maitoa
Suolaa ja pippuria

1. Vatkaa munat ja maito.
2. Pane voi 26 cm:n piirakkavuokaan. Kypsennä P-HI-teholla 1 minuutti, kunnes voi on sulanut. Voitele astia voisulalla.
3. Kaada munakasseos piirakkavuokaan. Kypsennä P-HI-teholla 2 minuuttia. Vispaa seosta ja kypsennä uudestaan P-HI-teholla 1 minuutti.





MUNAKOKKELI

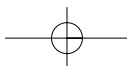
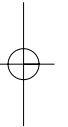
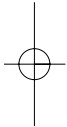
1 tl voita
2 munaa
2 rkl maitoa
Suolaa ja pippuria

1. Sulata voita suuressa kulhossa P-HI-teholla 1 minuutin ajan.
2. Lisää munat, maito ja mausteet. Sekoita hyvin.
3. Kypsennä P-HI-teholla 3 minuuttia. Sekoita 30 sekunnin välein.

TOMAATTINEN JAUHELIIHAKASTIKE

1 pieni sipuli kuutioituna
1 valkosipulinkynsi murskattuna
1 tl öljyä
200 g tomaattimurskaa
1 rkl tomaattipyreetä
1 tl yrttejä
225 g naudan jauhelihaa
Suolaa ja pippuria

1. Pane sipuli, valkosipuli ja öljy uunivuokaan. Kypsennä P-HI-teholla 2 minuuttia tai kunnes juurekset ovat pehmeitä.
2. Lisää muut ainekset vuokaan. Sekoita huolellisesti.
3. Peitä ja kypsennä P-HI-teholla 5 minuuttia. Jatka kypsennystä P-50-teholla 8–13 minuuttia tai kunnes



Hyvä Gorenje - asiakas!

Onnittelut uuden Gorenje-kodinkoneen johdosta.

Gorenjella on yli 50 vuoden kokemus kodinkoneiden tuotannosta ja on laajalti tunnettu tuotemerkki. Eri puolilla maailmaa tehdyissä testeissä on Gorenjen tuotteet voittaneet useita palkintoja ja saavuttaneet testeissä huipputuloksia. Tavoitteenamme on valmistaa tuotteita, joissa on käytetty viimeisintä teknologiaa, ovat käyttäjäystävällisiä, korkeatasoisia ja joissa on ajankohtainen muotoilu. Gorenjella on seuraavat sertifikaatit ISO 9001 (laatu) ja ISO 14001 (ympäristö).

Gorenjen laatutuotteen omistajana, voitte odottaa pitkää ongelmatonta toimita-aikaa.

Jos kuitenkin ilmenee käyttö-ongelmia, lukekaa ensin käyttöohjeet tarkkaan.

Useimmissa tapauksissa pystytte itse korjaamaan vian seuraamalla ohjeita.

Jos ette saa tuotetta toimimaan toivotulla tavalla, Gorenje on valmis auttamaan kokonaan kattavalla huoltoverkostolla.

Gorenjen kotisivut: www.gorenje.fi

Kotisivuilta löydätte aina valtuutetun Gorenje huoltoliikkeen. Mahdollisuus on myös ottaa yhteyttä jälleenmyyjään, joka voi informoida lähimmästä valtuutetusta huoltoliikkeestä.

Seuraavat tiedot oltava valmiina kun otatte yhteyttä:

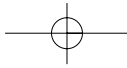
- Koko nimi, osoite ja puhelinnumero.
- Artikkelinumero, malli ja valmistusnumero, jotka löytyvät tuotteen tyyppimerkistä.
- Vian kuvaus.

Tuotevastuulaki ja reklamointiaika

Gorenje kattaa korjauskustannukset valmistus – ja materiaalivioissa viitaten kyseisen maan voimassa oleviin säännöksiin (Elektroniikan Tukkauppiat Ry, SET Ry, Kodinteknikkaliitto Ry ja Suomen Kodinkonehuoltojen Liitto Ry). Edellytyksenä on, että tuote on ostettu uutena ja tuotu maahan Gorenje Skandinavian A/S kautta.

Lisäksi edellytetään, että korjaus suoritetaan Gorenjen valtuutetulla huoltoliikkeellä tai valtuutetulla huoltajalla. Viimeistään huoltoliikkeen käynnin yhteydessä, on Teidän pystyttävä esittämään ostopäivä, joko ostokuitti tai ostosopimus. Säilytä kaikki oston liittyvät paperit. Jos ostokuittia ei ole pystytty esittämään huoltokäynnin yhteydessä, jälkepäin sitä ei hyväksytä.

Gorenje kattaa huoltokäynnin kulut jos on noudatettu mukana tullutta asennus- ja käyttöohjetta ja korjauksen suorittaa valtuutettu huoltoliike, sekä tuote on ollut vain normaalissa kotikäytössä. Jos edellä mainittuja ohjeita ei ole tarkasti noudatettu, Gorenje ei kata kustannuksia.



Gorenje ei myöskään kata :

- Vian tai puutten takia korjausta, jos se on seurausta virheellisestä asennuksesta tai sijoituspaikasta.
- Korjausta, joka on seurausta muiden kuin valtuutetun huoltajan korjauksesta.
- Korjausta, jos puute tai vika johtuu virheellisestä käytöstä, puutteellisesta hoidosta tai muusta asennus –ja käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä.
- Vikoja, jotka ovat seurausta tulipalosta, tulvista tai vastaavista (force majeure), sekä vioista jotka ovat seurausta ukkosesta, sähkövioista, jännitevaihteluista tai talon sähkö –ja vesiasennuksista.
- Vikoja, jos tuote on ollut muussa kuin yksityisessä kotikäytössä.

Aiheeton huoltokäynti

Jos kutsutte huollon ja jälkeensä ilmenee, että olisitte itse pystyneet korjaamaan puutteen lukemalla käyttöohjeen, tai esim. vaihtamalla sulake, joudutte itse korvaamaan huoltokäynnin.

Kuljetusvaurio

Tuote on heti tarkistettava mahdollisista vioista, kolhuista ja merkeistä tuotteen sisällä tai tuotteen ulkokuoressa. Älkää ottako tuotetta käyttöön jos huomioitte jonkin vian, vaan ottkaa yhteyttä Gorenjen jälleenmyyjään.

Kuljetusvauriot, jotka ilmenevät jälleenmyyjän toimittaessa tuote asiakkaalle, on asiakkaan ja jälleenmyyjän keskinäinen asia.

Jos itse kuljetatte tuotteen ja tuotetta kuljettaessanne tapahtuu kuljetusvaurio, olette itse vastuussa kuljetusvauriosta.

Vastuu ja Kuluttajasuojalaki

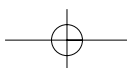
Yllämainitut määräykset eivät mitenkään sivuuta Teidän oikeuksianne kuluttajasuojalaissa ja eikä vapauta mitenkään jälleenmyyjää ja Gorenjea vastuusta voimassa olevasta kuluttajasuojalaista Suomessa.

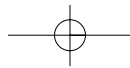
Gorenjen valitusoikeus ei poista Teiltä mahdollisuutta tehdä jälleenmyyjää vastulliseksi tuotteesta, mainittakoon samalla, että Teidän reklamointi Gorenjelle on samalla reklamointi myös jälleenmyyjälle.

Teollisuuskäyttö

Tuoteelle, joka ostetaan muuhun kuin yksityiseen kotitalouskäyttöön, ei anneta mitään takuuta. Esim. jos tuote, jota käytetään kampaamoissa, kahviloissa, ravintoloissa, pesutuvissa, kantiineissa. Teollisuuskäyttöä on myös tuotteen vuokraus ja kollektiivikäyttö, missä on useita käyttäjiä.

Teollisuuskäytön yhteydessä ei anneta mitään erikoista takuuta.





Tekninentuki ja varaosat

Jos Teillä on kysymyksiä koneen asennuksesta, toiminnasta tai vastaavasta, ja ette löydä vastausta käyttö – ja asennusohjeesta, olette tervetulleet ottamaan yhteyttä After Sales –osastoomme, missä teknikkomme on valmis auttamaan puhelimitse.

Tekninentuki :

Suomi : puh: 010 - 802232

faksi: 010 - 802278

e-mail: tekninentuki@gorenje.fi

Varaosat :

Varaosia tilattaessa tuotteen valmistusmerkistä löytyy tarpeelliset tiedot; malli, artikkelinumero ja sarjanumero.

Suomi : puh: 010 - 802277

faksi: 010 –802278

e-mail: varaosat@gorenje.fi

gorenje

Toivottaa onneksi olkoon uuden kotitalouskoneen johdosta !

