

Käyttöohje Mikroaaltouuni



Lue **ehdottomasti** tämä käyttöohje ennen laitteen asennusta, liittämistä ja käyttöönottoa. Näin vältät mahdolliset vahingot ja laitteesi rikkoutumisen.

Sisältö

Tärkeitä turvallisuusohjeita	5
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	13
Asennus	14
Sijoitusmitat	14
Sähköliitäntä	19
Pidä huolta ympäristöstäsi	20
Laitteen osat	21
Mukana toimitettavat varusteet	22
Ohjaustaulu	23
Käyttövalitsimet	24
Virtakytkin 	24
Näyttö	24
Hipaisupainikkeet	24
Näytön yläpuolella olevat hipaisupainikkeet	24
Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet	25
Näytön symbolit	26
Käyttöperiaate	27
Valikon kohtien valinta ja arvojen tai asetusten muuttaminen	27
Toimintatavan tai toiminnon valinta	27
Valmistustoiminnon lopettaminen	27
Laitteen toimintaperiaate	28
Käyttötavat	29
Toimintatavat	29
Mikroaaltotoiminto yksinään	29
Grilli	29
Mikroaallot + grilli	29
Automaattiohjelmat	29
Astianvalintaohjeita	30
Materiaali ja muoto	30
Astioiden soveltuvuuden testaus	32
Mikrokupu	33
Ensimmäinen käyttökerta	34
Kellonajan korjaaminen	34
Asetukset	35
Asetukset	35
Asetusten muuttaminen	36
Kieli 	36
Kellonaika	36
Näyttö	36
Ajan näyttötapa	36
Aseta	36

Äänenvoimakkuus	36
Merkkiäänet	37
Painikeääni	37
Näytön kirkkaus	37
Yksiköt	37
Paino	37
Lämpimänäpito	37
Pika Mikroaalto	37
Popcorn.....	37
Onko kypsenn. uunissa?	37
Turvallisuus	37
Käytönestotoiminto 	37
Painikelukitus	38
Ohjelmaversio	38
Myymäla	38
Messuasetus	38
Tehdasasetukset	38
Käyttö	39
Luukun avaaminen	39
Astioiden laittaminen uuniin	39
Pyörivä lautanen	39
Luukun sulkeminen	39
Toiminnon käynnistäminen	39
Onko kypsennettävä uunissa?	40
Toiminnon keskeytys / jatkaminen	40
Asetusten muuttaminen	40
Toiminnon poistaminen	40
Kun toiminto on päättynyt	40
Lämpimänäpito	40
Toiminta-aikojen ohjelmointi	41
Pika Mikroaalto -toiminnon valinta	41
Ajan ja tehon muuttaminen	41
Käytön estävä lukitus	42
Hälytyskellon käyttö	43
Hälytysajan muuttaminen	43
Hälytysajan poistaminen	43
Hälytyskellon käyttö yhtä aikaa mikroaaltouunin kanssa	43
Käyttö – Grilli	44
Grilli ilman mikroaaltoja	44
Grillausajan muuttaminen	44
Grillin ja mikroaaltojen yhdistäminen	45
Ajan muuttaminen	45

Sisältö

Gourmet-lautanen	47
Vinkkejä käyttöön	47
Paistaminen / Ruskistus	47
Käyttöesimerkkejä	48
Reseptejä	48
Käyttö – Automaattiohjelmat	51
Automaattiohjelmien käyttö	51
Kypsennys 	51
Sulatus	52
Kuumennus	52
Popcorn 	52
Reseptejä – Automaattiohjelmat	53
Kuumennus	62
Kypsennys	64
Sulatus	65
Umpioiminen	66
Käyttöesimerkkejä	67
Tietoja vertailutestejä varten	68
Puhdistus ja hoito	69
Mukana toimitettavat varusteet	71
Vianetsintä	72
Huolto	74
Yhteydenotto häiriötilanteissa	74
Takuu	74

Tämä mikroaaltouuni täyttää vaaditut turvallisuusmääräykset. Sen asiaton käyttö voi kuitenkin aiheuttaa henkilö- tai esinevahinkoja. Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen kuin alat käyttää laitetta. Se sisältää laitteiden asennukseen, turvallisuuteen, käyttöön ja huoltoon liittyviä tärkeitä ohjeita. Perehtymällä käyttöohjeeseen vältät mahdolliset vahingot ja laitteen rikkoutumisen. Standardin IEC/EN 60335-1 vaatimusten mukaisesti Miele kehottaa sinua lukemaan kappaleet Asennus ja Tärkeät turvallisuusohjeet ja noudattamaan niitä. Miele ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Säilytä tämä käyttöohje! Jos luovutat laitteen toiselle käyttäjälle, muista antaa käyttöohje laitteen mukana!

Määräystenmukainen käyttö

- Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu tavalliseen kotitalouskäyttöön yksityisissä kotitalouksissa. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkotiloissa.
- Mikroaaltouunia saa käyttää vain alueilla, jotka sijaitsevat alle 2000 m:n korkeudella merenpinnan yläpuolella.
- Käytä mikroaaltouunia vain tavalliseen elintarvikkeiden sulattamiseen, kuumentamiseen, kypsentämiseen, grillaamiseen ja umpiointiin. Kaikenlainen muu käyttö on kielletty.
- Jos kuivaat syttyviä materiaaleja mikroaaltotoiminnolla, niissä oleva kosteus höyrystyy. Ne voivat kuivua ja syttyä itsestään. Älä siksi käytä mikroaaltouunia syttyvien materiaalien säilytykseen ja kuivaukseen.
- Henkilöt, jotka eivät pysty käyttämään mikroaaltouunia turvallisesti fyysisten, aistillisten tai henkisten kykyjensä puutteellisuuden vuoksi tai jotka ovat kokemattomia ja tietämättömiä sen toiminnasta, eivät saa käyttää tätä laitetta ilman vastuullisen henkilön valvontaa tai opastusta. Tällaiset henkilöt saavat käyttää laitetta ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Heidän on tunnistettava ja ymmärrettävä laitteen vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.
- Tämä mikroaaltouuni on varustettu erityisvaatimukset (esim. lämmön-, kosteuden-, kemikaalien-, kulutuksen- ja tärinänkestävyys) täyttävällä erikoisvalonlähteellä. Tätä erikoisvalonlähdettä saa käyttää vain tähän nimenomaiseen tarkoitukseen. Se ei sovellu huonetilan valaisuun. Valonlähteen saa vaihtaa ainoastaan Mielen valtuuttama huoltoliike.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

► Tässä mikroaaltouunissa on 1 energiatehokkuusluokkaan E kuuluva valonlähde.

Jos kotonasi on lapsia

► Käytä käytön estävää lukitusta, jotteivät lapset pääse vahingossa kytkemään mikroaaltouunia päälle.

► Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia mikroaaltouunin lähelle, ellet pidä heitä jatkuvasti silmällä.

► Yli 8-vuotiaat saavat käyttää mikroaaltouunia ilman valvontaa vain, kun heille on opetettu, miten sitä käytetään turvallisesti ja kun he ymmärtävät, mitä vaaratilanteita sen käyttöön saattaa liittyä. Lasten on tunnistettava ja ymmärrettävä vääränlaiseen käyttöön liittyvät vaaratilanteet.

► Lapset eivät saa puhdistaa mikroaaltouunia ilman valvontaa.

► Valvo lapsia, kun he oleskelevat mikroaaltouunin läheisyydessä. Älä anna lasten leikkiä laitteella.

► Tukehtumisen vaara! Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin. Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.

► Palovamman vaara! Lapsen iho reagoi aikuista herkemmin kuumiin lämpötiloihin. Uunitila, grillivastus ja laitteen luukku tulevat grillitoiminnon aikana kuumaksi (myös silloin kun käytät sitä yhdessä mikroaaltotoiminnon kanssa). Älä päästä pikkulapsia mikroaaltouunin läheisyyteen, kun se on käytössä.

► Loukkaantumisvaara! Laitteen luukku kestää enintään 8 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun. Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.

Tekninen turvallisuus

► Vaurioitunut mikroaaltouuni voi vaarantaa turvallisuutesi. Tarkasta laite ulkoisten vaurioiden varalta. Vahingoittunutta laitetta ei saa ottaa käyttöön.

► Jos laitteen verkkoliitäntäjohto vahingoittuu, sen saa vaihtaa ainoastaan Mielen valtuuttama huoltoliike. Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle.

- ▶ Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energiajärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energiajärjestelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen.
Asennus täytyy myös saarekekäytössä ja ei synkronoidussa käytössä varustaa suojalaitteilla, joita edellytetään tavanomaisen sähköasennuksen ja tämän Miele-tuotteen käytön yhteydessä, ja niiden asianmukainen toiminta on varmistettava, tai vaihtoehtoisesti asennus on varustettava muunlaisilla vastaavan suojaustason takaavilla suojalaitteilla. Tämä voidaan tehdä esimerkiksi VDE-AR-E 2510-2:n nykyisissä soveltamissäännöissä kuvatulla tavalla.
- ▶ Jos käynnistät viallisen mikroaaltouunin, voit altistua mikroaaltosäteilylle. Älä käytä laitetta, jos
 - luukku on vääntynyt.
 - luukun saranat ovat irti.
 - laitteen ulkovaipassa, luukussa tai uunitilan seinissä on näkyviä reikiä tai halkeamia.
- ▶ Mikroaaltouunin sähköä johtaviin osiin koskeminen voi olla hengen-vaarallista. Muutokset laitteen sähköisissä tai mekaanisissa rakenteissa voivat aiheuttaa laitteeseen toimintahäiriöitä. Älä missään tapauksessa avaa laitteen ulkovaippaa.
- ▶ Varmista ennen mikroaaltouunin liittämistä sähköverkkoon, että käyttämäsi sähköliitännän tiedot vastaavat laitteen arvokilvessä mainittuja tietoja (sähköverkon taajuus ja jännite), muuten laite voi vahingoittua. Kysy tarvittaessa neuvoa sähköasentajalta.
- ▶ Älä liitä mikroaaltouunia sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroitus-pistorasian avulla, jottei laitteen sähköturvallisuus vaarannu (tulipalon vaara).
- ▶ Mikroaaltouunin sähköturvallisuus on taattu vain, kun sen sähköliitäntä on asianmukaisesti maadoitettu. Maadoitus on erittäin tärkeä. Vain näin vältetään vauriot tai vahingot (kuten sähköiskut), joita voi sattua, jos laite liitetään maadoittamattomaan tai puutteellisesti maadoitettuun sähköliitäntään. Anna sähköalan ammattilaisen tarkastaa sijoituspaikan sähköjärjestelmä epäselvissä tapauksissa.
- ▶ Mikroaaltouunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna. Vain tällöin laitteen turvallinen toiminta on taattu.
- ▶ Asiattomista korjauksista voi aiheutua vaaratilanteita laitteen käyttäjälle. Laitetta saa korjata ainoastaan Mielen valtuuttama huoltoliike.
- ▶ Takuu raukeaa, jos mikroaaltouunia korjaa joku muu kuin Mielen valtuuttama huoltoliike.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

► Mikroaaltouuni on irrotettava sähköverkosta puhdistuksen ja hoidon ajaksi. Laite on irrotettu sähköverkosta vasta, kun jokin seuraavista edellytyksistä täyttyy:

– Laitteen pistotulppa on irrotettu pistorasiasta.

Kun irrotat liitäntäjohdon pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohto, vaan tartu aina pistotulppaan.

– Automaattisulake on kytketty pois päältä.

– Sulake on kierretty irti sulaketaulusta.

► Laitteen rikkinäiset osat saa korvata ainoastaan Mielen alkuperäisillä varaosilla (Original Miele). Vain tällaisista osista valmistaja voi taata, että ne täyttävät turvallisuusvaatimukset.

► Jos sijoitat mikroaaltouunin kalusteoven taakse, pidä kalusteovea auki aina, kun käytät mikroaaltouunia. Älä sulje kalusteovea laitteen ollessa käytössä. Jos suljet oven, lämpö ja kosteus pääsevät kertymään sen taakse, jolloin ne voivat vahingoittaa laitetta ja ympäröiviä kalusteita. Sulje kalusteovi vasta, kun laite on täysin jäähtynyt.

► Mikroaaltouunia ei saa käyttää muualla kuin kiinteästi paikallaan pysyvissä sijoituspaikoissa (esim. asennus laivoihin on kielletty).

Asianmukainen käyttö

 Grillin aiheuttama palovamman vaara.

Mikroaaltouuni tulee kuumaksi, kun käytät grillitoimintoa, myös silloin, kun käytät sitä yhdessä mikroaaltotoiminnon kanssa. Uunitilan pinnat, grillivastus, valmistettava ruoka, varusteet ja laitteen luukku aiheuttavat palovamman vaaran.

Käytä patakintaita aina, kun laitat tuotteita kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois tai kun työnnät kätesi kuumaan uunitilaan.

► Tarkista, että ruoka kuumenee tarpeeksi.

Kuumenemiseen tarvittavaan aikaan vaikuttavat ruoan koostumus, määrä, laji ja koostumus ja reseptiin tehtävät muutokset.

Ruoassa mahdollisesti olevat bakteerit kuolevat vain, kun ruokaa kuumentetaan riittävän korkeassa lämpötilassa ($> 70\text{ °C}$) riittävän kauan ($> 10\text{ min}$). Jos olet epävarma siitä, kuumeneeko ruoka riittävästi, kuumentaa sitä mieluummin hieman kauemmin kuin ohjeessa neuvotaan.

► On tärkeää, että lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen ja että lämpötila on riittävän korkea.

Sekoita tai käännä ruokaa valmistuksen aikana ja anna lämmön tasaantua ruoka-aineessa. Noudata siksi aina ilmoitettuja tasausaikoja, kun lämmität, sulatat tai kypsennät tuotteita. Tasausaikana lämpö jakautuu tasaisesti ruoka-aineeseen.

- ▶ Huomaa, että ruoka kypsyy, kuumenee tai sulaa mikroaaltouunissa usein selvästi lyhyemmässä ajassa kuin liedellä tai uunissa. Elintarvikkeet voivat kuivua tai jopa syttyä palamaan, jos käytät liian pitkiä käyntijaksoja. Palovaara! Leivän, sämpylöiden, kukkien ja yrttien kuivaaminen aiheuttaa palovaaran. Älä siksi kuivaa niitä mikroaaltouunissa.
- ▶ Älä lämmitä jyviä, siemeniä tai geeliä sisältäviä lämpötyynyjä mikroaaltouunissa. Ne voivat syttyä palamaan vielä uunista ottamisen jälkeenkin! Palovaara!
- ▶ Mikroaaltouuni ei sovellu käyttöesineiden puhdistukseen tai desinfiointiin. Tällaiset esineet voivat kuumeta erittäin kuumiksi ja jopa syttyä palamaan, myös uunista ottamisen jälkeen. Palovaara!
- ▶ Mikroaaltouuni voi vahingoittua, jos käytät sitä tyhjänä tai muuten väärin. Älä siksi käytä laitetta astioiden lämmittämiseen tai yrttien yms. kuivaamiseen.
- ▶ Kytke mikroaaltouuni päälle vasta, kun olet ensin laittanut elintarvikkeen tai ruskistusastian uunitilaan, ja käytä laitetta vain pyörivän lautasen ollessa paikalleen asennettuna.
- ▶ Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdysen. Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä suljetuissa astioissa tai pulloissa. Poista tuttipulloista korkit ja titit.
- ▶ Kun lämmität ruokia, astia pysyy ruokaa kylmempänä, koska lämpö muodostuu itse ruoassa. Astia ei siis kuumene, vaan ruoan kuumuus siirtyy astiaan. Kun otat ruoan uunista, tarkista että se on sopivan lämmintä. Älä kiinnitä huomiota astian lämpötilaan! **Tämä on erityisen tärkeää muistaa, kun lämmität vauvanruokia!** Sekoita tai ravistele vauvanruokaa lämmityksen jälkeen ja kokeile lämpötilaa, jottei se pääse polttamaan vauvan suuta.
- ▶ Kun lämmität nesteitä mikroaaltotoiminnolla, varsinkin jos lämmität aiemmin keitettyjä nesteitä uudelleen, neste voi kuumentua kiehuvaaksi, mutta kiehumiselle tyypilliset höyrykuplat jäävät muodostumatta. Neste ei kiehu tasaisesti. Tämän ns. viivästyneen kiehahtamisen seurauksena neste saattaa alkaa kuplia ja kiehua räjähdysmäisesti yli, kun otat astian uunista tai kun liikutat astiaa. Palovamman vaara! Höyrykuplien muodostuminen voi olla niin voimakasta, että uunin luukku avautuu itsestään ja kiehuvaa nestettä roiskuu ulos uunista! Loukkaantumisen ja vahingoittumisen vaara! Sekoita kuumennettavaa nestettä ennen kuumennusta aikana. Odota vähintään 20 sekuntia, ennen kuin otat kuumaa nestettä sisältävän astian ulos uunista. Voit lisäksi pitää kuumennuksen aikana nesteastiassa lasisauvaa tai vastaavaa esinettä, jos sellainen on käytettävissä.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

► Jos uunitilassa olevat elintarvikkeet alkavat savuta, pidä luukku suljettuna, niin mahdolliset liekit tukahtuvat.

Keskeytä toiminto kytkemällä mikroaaltouuni pois päältä virtakytkimellä ja vedä sitten pistotulppa pois pistorasiasta.

Avaa uuniluukku vasta, kun savu on hälvennyt.

► Ylikuumennut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon! Kun paistat jotain kiehuvaan öljyyn tai rasvaan, älä poistu mikroaaltouunin ääreltä. Älä käytä laitetta friteeraukseen. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja pidä luukku kiinni, niin liekit tukehtuvat.

► Kuumen mikroaaltouunin läheisyydessä olevat syttyvät esineet voivat kuumeta ja jopa syttyä palamaan. Älä missään tapauksessa käytä laitetta huoneiston lämmittämiseen.

► Jos käytät uuniruoan valmistukseen alkoholipitoisia juomia, muista että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Höyrystynyt alkoholi voi syttyä palamaan tiivistyessään kuumille pinnoille. Älä koskaan kuumenna laimentamatonta alkoholia. Palovaara!

► Kun säilytät tai pidät ruokia lämpimänä mikroaaltouunissa, ne voivat kuivua ja niistä poistuva kosteus voi aiheuttaa uuniin korroosiota. Myös laitteen ohjaustaulu, työtaso tai kalustekaappi voivat vahingoittua. Peitä siksi ruoat kannella.

► Jos uunitilan teräseinille roiskuu suolapitoisia ruokia tai nesteitä, pyyhi roiskeet pois mahdollisimman pian, sillä suola voi aiheuttaa teräspinnan korroosiota.

► Uunitila on erittäin kuuma käytön jälkeen. Palovamman vaara! Puhdista uunitila ja varusteet heti, kun ne ovat jäähtyneet. Lika pinttyy nopeasti uunitilaan ja pintojen puhdistaminen vaikeutuu. Runsas lika voi vahingoittaa mikroaaltouunia ja jopa aiheuttaa vaarallisia tilanteita. Palovaara! Noudata kappaleen Puhdistus ja hoito ohjeita.

► Palovaara! Mikroaaltouuniin soveltumattomat muoviasiat voivat mennä pilalle ja vahingoittaa mikroaaltouunia. Älä laita uuniin metalliasioita, alumiinifoliota, ruokailuvälineitä, metallikoristeisia astioita, lyijypitoista kristallilasia, koristereunaisia kulhoja, kuumuutta kestävämiä muoviasioita, puuasioita, metallisulkimia, muovisia tai paperisia sulkimia, joiden sisällä on metallilanka, äläkä alumiinikantisia muovitölkkejä, joiden kantta ei ole revitty kokonaan irti (ks. kappale Astianvalintaohjeita mikroaaltokäyttöön).

Tällaiset astiat voivat vahingoittua tai aiheuttaa palovaaran.

- Muovisten kertakäyttöastioiden on täytettävä samat vaatimukset kuin muiden muovisten astioiden, ks. kappale Astianvalintaohjeita/Muovi. Älä jätä mikroaaltouunia toimimaan ilman valvontaa, kun lämmität tai kypsennät elintarvikkeita muovista, paperista tai muusta palavasta materiaalista valmistetuissa kertakäyttöastioissa.
- Lämpimänäpito-pakkauksissa on usein ohut alumiinifoliokerros. Folio heijastaa mikroaaltoja. Mikroaallot voivat tällöin kuumentaa pakkauksen paperikerrosta niin voimakkaasti, että se syttyy palamaan. Älä siksi lämmitä ruokia mikroaaltouunissa lämpimänäpito-pakkauksissa, kuten grillatun broilerin pussissa.
- Jos kypsennät mikroaaltotoiminnolla munia ilman kuorta, keltuaiseen voi muodostua painetta kypsennyksen aikana, jolloin se voi räjähtää uunista ottamisen jälkeen. Riko munankeltuaisen kalvo useasta kohdasta ennen kypsentämistä.
- Jos kuumennat mikroaaltotoiminnolla kokonaisia munia kuorineen, ne voivat räjähtää, myös uunista ottamisen jälkeen. Keitä kuorelliset munat aina tähän tarkoitukseen sopivassa erikoisastiassa. Älä lämmitä kovaksikeitettyjä munia mikroaaltouunissa.
- Jos kypsennät mikroaaltotoiminnolla kuorellisia elintarvikkeita, kuten tomaatteja, nakkeja, kuoriperunoita tai munakoisoja, ne voivat haljeta. Pistele kuoreen haarukalla useita reikiä tai tee kuoreen viiltoja ennen kypsennystä, jotta kypsennyksen aikana muodostuva höyry pääsee pois.
- Kun käytät mikroaaltotoimintoja, älä käytä sellaisia posliiniastioita tms., joissa on onttoja kahvoja tai kansinuppeja, joihin voi joutua kosteutta. Tiivistyvä kosteus aiheuttaa onttoon tilaan suuren paineen, joka voi rikkoa onton esineen räjähdyskeinon tavoin. Tällaisia astioita voi käyttää turvallisesti vain, jos onttoon tilaan pääsee riittävästi ilmaa.
- Elohopea- tai nestelämpömittarit eivät sovellu korkeisiin lämpötiloihin ja saattavat hajota helposti. Keskeytä siksi uunin toiminta, ennen kuin ryhdyt mittaamaan valmistettavan ruoan lämpötilaa. Mittaa lämpötila tarkoitukseen sopivalla paistomittarilla tai vastaavalla.
- Höyrypuhdistimen höyry voi päästä mikroaaltouunin sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun. Älä siksi koskaan käytä laitteen puhdistukseen höyrypuhdistimia.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Teräksiset pinnat:

- Erilaiset liima-aineet voivat vaurioittaa teräspintojen suojaavaa pinnoitetta, jolloin se ei enää suojaa pintoja likaantumiselta. Älä kiinnitä tarramuistilappuja, teippiä tai muita tarroja laitteen teräspintoihin.
- Teräspinta naarmuuntuu herkästi. Jopa jääkaappimagneetit voivat aiheuttaa naarmuja.

Varusteet

- Käytä ainoastaan Mielen alkuperäisiä lisävarusteita ja varaosia. Jos laitteeseen asennetaan muita osia, laitteen takuu-aika, takuu ja/tai tuotevastuu päättyvät.
- Miele antaa toiminnallisille varaosille jopa 15 ja vähintään 10 vuoden toimitustakuun kyseisen mikroaaltouunimallin valmistuksen päättymisen jälkeen.
- Laitteen mukana toimitetut ritilä ja Gourmet-lautanen on kehitetty erityisesti mikroaaltojen aaltopituuteen sopiviksi, joten niitä voi käyttää grillaukseen myös silloin, kun siihen yhdistetään mikroaaltotoiminto. Älä kuitenkaan käytä näitä varusteita yhtä aikaa, sillä silloin Gourmet-lautanen vahingoittuu. Aseta Gourmet-lautanen aina suoraan pyörivän lautasen päälle.
- Gourmet-lautanen tulee erittäin kuumaksi. Käytä siksi aina patakin-taita, kun otat lautasen ulos uunista. Aseta lautanen lämmönkestävälle alustalle, kun otat sen uunista. Ritilä tulee grillitoiminnon aikana kuumaksi (myös silloin kun käytät käytät sitä yhdessä mikroaaltotoiminnon kanssa). Palovamman vaara!
- Älä käytä Gourmet-lautasta yhdessä tavallisen kaupassa ostettavan mikrokuvun kanssa, sillä kupu kuumenisi liikaa.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Poista laite pakkauksesta ja anna sen seisoa kuljetuksen jälkeen n. 2 tuntia huoneenlämpötilassa ennen kuin otat sen käyttöön.

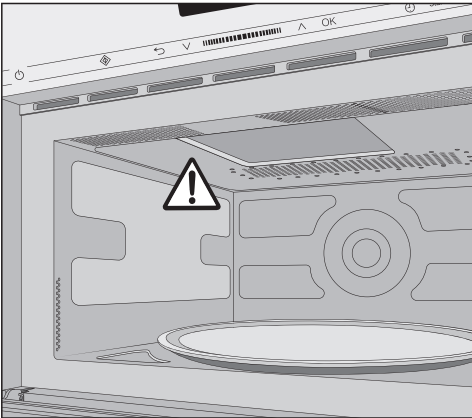
Näin laitteen lämpötila ehtii tasaantua ympäristön lämpötilaa vastaavaksi. Se on laitteen elektroniikan toiminnan kannalta tärkeää.

 Pakkausmateriaalit aiheuttavat tukehtumisvaaran.

Jos lapset saavat leikkiä pakkausmateriaaleilla, he saattavat vetää esim. pakkausmuoveja pänsä yli ja tukehtua niihin.

Pidä siksi pakkausmateriaalit pois lasten ulottuvilta.

- Kun purat laitetta pakkauksesta, varmista, että poistat kaiken pakkausmateriaalin.



Älä kuitenkaan poista uunitilassa olevaa mikroaaltojen ulostuloaukon suojusta.

 Vaurioitunut laite aiheuttaa vaaraa terveydelle.

Jos tällöin käytät mikroaaltouunia, voit altistua mikroaaltosäteilylle.

Älä käytä mikroaaltouunia, jos

- laitteen luukku on vääntynyt.
- luukun saranat ovat irti.
- laitteen ulkovaipassa, luukussa tai uunitilan seinissä on näkyviä reikiä tai halkeamia.

- Puhdista uunitila ja varusteet sieniliinalla ja lämpimällä vedellä.

- Tarkasta laite vaurioiden varalta.

Asennus

Kun sijoitat mikroaaltouunia paikalleen, varmista, että poisto- ja tuloilma pääsevät vapaasti kulkemaan laitteen etupuolelta.

Älä aseta mitään ilmankiertoaukkojen eteen.

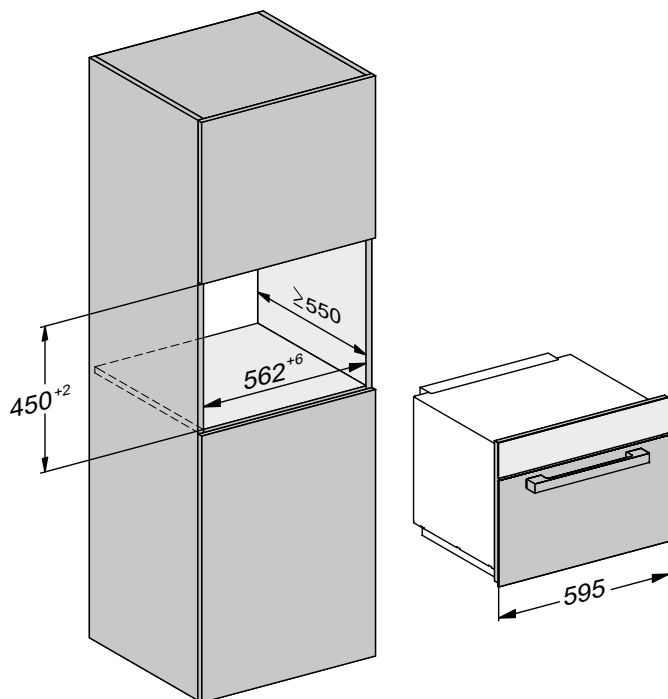
Luukku voi vahingoittua, jos kannat tai nostat laitetta luukun kahvasta.

Kanna ja nosta laitetta sen ulkovai-passa olevista kahvoista.

Sijoitusmitat

Kaikki mitat on ilmoitettu millimetreinä.

Sijoitus komerokaappiin



Sijoitus alakaappiin



Asennus

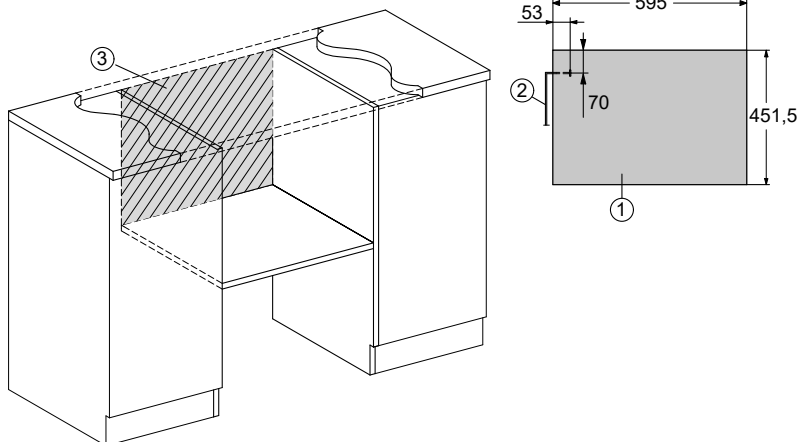
Näkymä sivulta



* lasi

** ruostumaton teräs

Liitântä, alakaappi

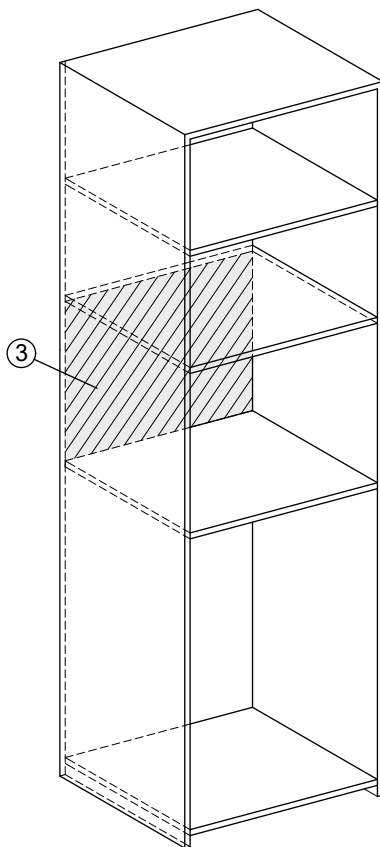
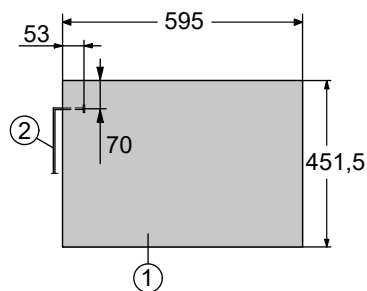


① Näkymä edestä

② Verkkoliitântäjohto,
pituus = 1 600 mm

③ Ei liitântöjä tälle alueelle

Liitäntä, komerokaappi

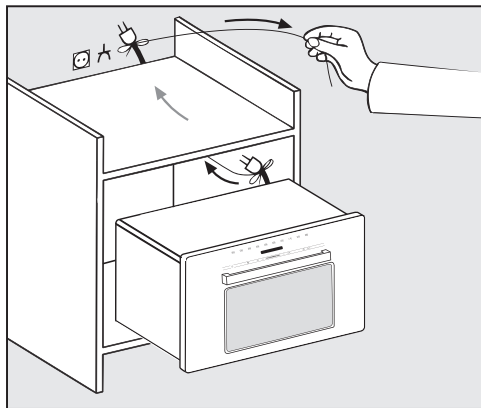


- ① Näkymä edestä
- ② Verkkoliitäntäjohto, pituus = 1 600 mm
- ③ Ei liitäntöjä tälle alueelle

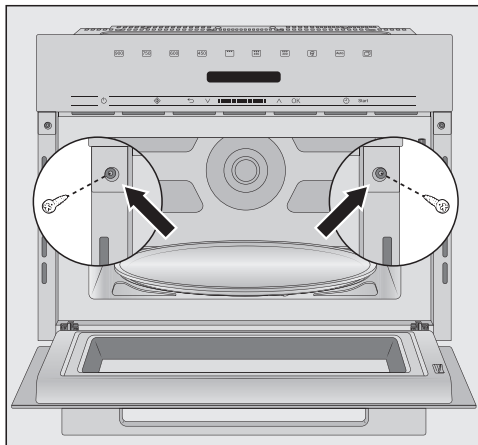
Asennus

Laitteen sijoittaminen kalusteisiin

Mikroaaltouunia saa käyttää vain paikalleen asennettuna.



- Työnä mikroaaltouuni sijoitusaukkoonsa. Vedä samalla laitteen liitäntäjohto ja pistotulppa pistorasian luo.



- Suorista laite.
- Avaa luukku ja kiinnitä laite mukana toimitetuilla ruuveilla sivuseinistään sijoituskaappiin.

Sähköliitäntä



Viallinen laite aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Ennen kuin liität laitteen sähköverkkoon, varmista, ettei siinä ole vaurioita.

Älä ota vaurioitunutta laitetta käyttöön.

Laitteessa on pistotulpalla varustettu verkkoliitäntäjohto.

Varmista, että pistorasiaan, johon laite liitetään, pääsee aina vapaasti käsiksi. Jos tämä ei ole mahdollista, sähköliitäntä on varustettava erillisellä, kaikki kosskettimet avaavalla erotuskytkimellä.



Ylikuumentumisen aiheuttama tulipalovaara.

Laitteen käyttö haaroituspistorasian ja jatkojohtojen välityksellä voi aiheuttaa johtojen ylikuumentumisen.

Älä myöskään liitä laitetta sähköverkkoon ns. energiansäästö pistotulppien välityksellä, sillä ne eivät syötä laitteeseen riittävästi sähköä ja se lämpenee liikaa.

Älä siksi liitä sitä sähköverkkoon jatkojohdon tai haaroituspistorasian välityksellä.

Liitä laite pistorasiaan suoraan sen oman liitäntäjohdon välityksellä.

Sähköliitännän on oltava VDE 0100:n mukainen ja täytettävä paikalliset määräykset.

Jos koneen liitäntäjohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen liitäntäjohtoon (tilattavissa Miele-huollossa). Turvallisuuden vuoksi verkkoliitäntäjohdon saa vaihtaa vain valtuutettu sähköasentaja tai Miele-huoltoliike.

Katso liitäntätiedot laitteen arvokilvestä. Yksi arvokilpi sijaitsee laitteen sisällä etuosassa ja toinen laitteen takana.

Varmista ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon, että käytettävät sulakkeet ja sähköverkon jännite ja taajuus vastaavat arvokilven tietoja.

Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä sähköasentajaan.

Ajoittainen tai jatkuva käyttö itsenäisten tai verkon kanssa synkronoimattomien energijärjestelmien (kuten erillisten verkkojen, varavoimajärjestelmien) kanssa on mahdollista. Edellytyksenä on, että käytettävä energijärjestelmä on standardin EN 50160 tai muun vastaavan standardin mukainen.

Asennus täytyy myös saarekekäytössä ja ei synkronoidussa käytössä varustaa suojalaitteilla, joita edellytetään tavanomaisen sähköasennuksen ja tämän Miele-tuotteen käytön yhteydessä, ja niiden asianmukainen toiminta on varmistettava, tai vaihtoehtoisesti asennus on varustettava muunlaisilla vastaavan suojaustason takaavilla suojalaitteilla. Tämä voidaan tehdä esimerkiksi VDE-AR-E 2510-2:n nykyisissä soveltaismissäännöissä kuvatulla tavalla.

Pidä huolta ympäristöstäsi

Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus helpottaa laitteen käsittelyä ja suojaa sitä vaurioilta kuljetuksen aikana. Pakkausmateriaalit on valmistettu luonnossa hajoavista ja useimmiten uusio- käyttöön soveltuvista materiaaleista.

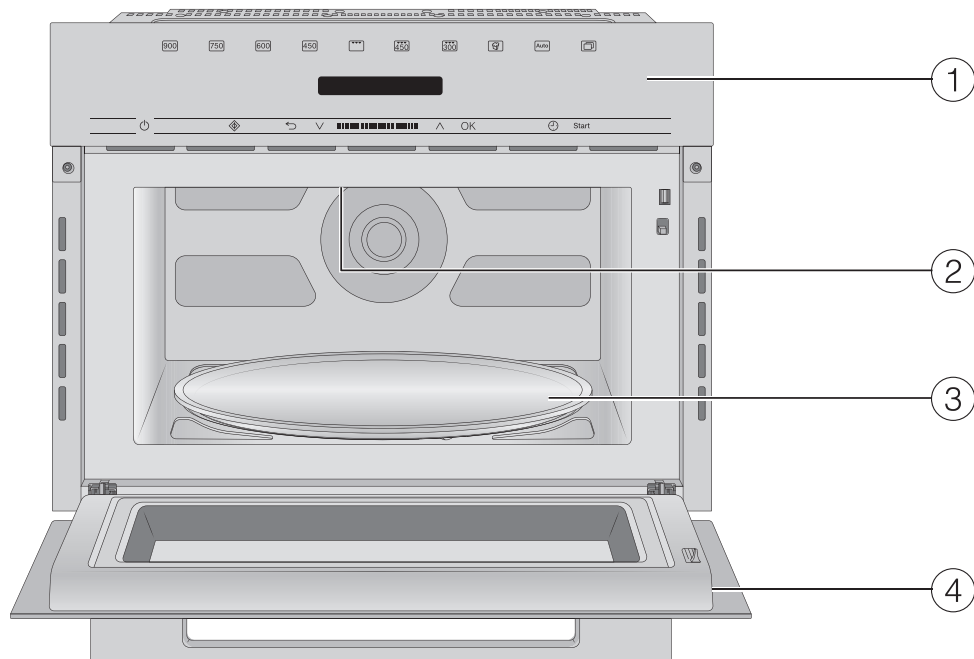
Pakkausmateriaalin palauttaminen kiertoon säästää raaka-aineita. Lajittele pakkausmateriaalit asianmukaisesti keräysastioihin. Kuljetuspakkaukset voit palauttaa Miele-kauppiallesi.

Vanhan koneen käytöstä poistaminen

Sähkö- ja elektroniikkalaitteet sisältävät monenlaisia arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös aineita, seoksia ja osia, jotka ovat laitteiden toiminnan ja turvallisuuden kannalta välttämättömiä. Tavallisen kuiva- tai sekajätteen joukossa tai muuten asiattomasti käsiteltyinä tällaiset aineet voivat aiheuttaa haittaa terveydelle ja vahingoittaa ympäristöä. Älä siksi missään tapauksessa hävitä vanhaa laitettasi kuiva- tai sekajätteen mukana.



Vie käytöstä poistettava laite kotikuntasi järjestämään ilmaiseen sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen tai kierrätyskeskukseen. Voit myös palauttaa sen kodinkoneliikkeeseen tai Mielelle. Lain mukaan olet itse vastuussa mahdollisten laitteessa olevien henkilötietojen poistamisesta. Laki velvoittaa sinua poistamaan ehjinä laitteesta kaikki vanhat paristot ja irrotettavat käytöstä poistettavat akut ja lamput, jotka voi poistaa rakenteita rikkomatta. Toimita ne asianmukaisesti ilmaisiin keräyspisteisiin. Muista aina säilyttää vanha laite poissa lasten ulottuvilta, kunnes viet sen keräyspisteeseen.



- ① Ohjaustaulu
- ② Grilli
- ③ Pyörivä lautanen
- ④ Luukku
- ⑤ Grilliritilä
- ⑥ Gourmet-lautanen

Mukana toimitettavat varusteet

Grilliritilä

Grilliritilää voit käyttää kaikilla toimintatavoilla, myös sellaisilla, joihin on yhdistetty mikroaaltotoiminto, mutta **älä** käytä sitä silloin, kun käytät pelkästään mikroaaltotoimintoa.

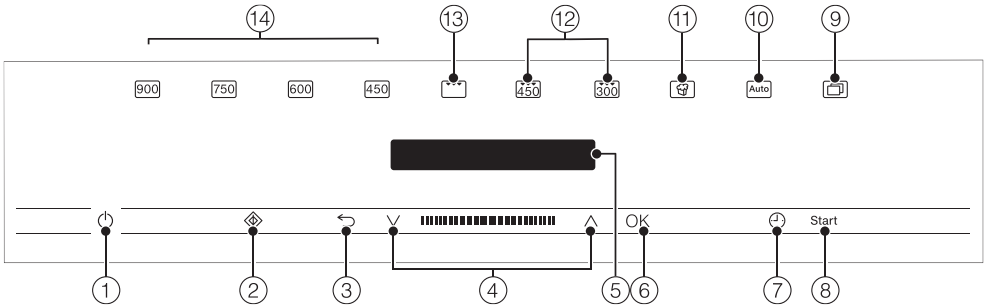
Jottei grilliritilä unohtuisi uuniin, kun käytät pelkästään mikroaaltotoimintoa, älä säilytä sitä uunitilassa.

Gourmet-lautanen

Gourmet-lautanen on pyöreä grillilautanen, jossa on tarttumaton pinta. Gourmet-lautasella voit valmistaa rapeita makeita tai suolaisia pikkulämpimäisiä ja pieniä ruoka-annoksia nopeasti.

Vinkki: Voit tilata tämän ja muita varusteita Mielen verkkokaupasta.

Voit hankkia kaikkia tuotteita myös Miele-huollosta (katso tämän käyttöohjeen takakansi) tai Miele-kauppiaaltasi.



- ① Virtakytkin ①
- ② Painike Pika Mikroaalto
- ③ Painike ↶ edelliseen kohtaan paluuseen ja toiminnon lopettamiseen
- ④ Navigointialue, jossa painikkeet ^ ja V valintaluetteloiden selaamiseen ja arvojen muuttamiseen
- ⑤ Näyttö kellonajan ja käyttöön liittyvien tietojen näyttöön
- ⑥ Painike OK toimintojen hakemiseen esiin ja asetusten tallennukseen
- ⑦ Painike ⌚ hälytyskellon tai toiminta-ajan asettamiseen
- ⑧ Painike start toiminnon käynnistämiseen
- ⑨ Painike 🍿 muiden ohjelmien ja asetusten valintaan
- ⑩ Painike Auto eri automaattiohjelmien valintaan
- ⑪ Painike 🍿 popcornin valmistukseen
- ⑫ Yhdistelmätoiminto grilli ja mikroaallot
- ⑬ Grilli
- ⑭ Eri mikroaaltotehojen valintapainikkeet

Käyttövalitsimet

Virtakytkin

Virtakytkin  on upotettu vähän ohjaustaulun pintaa syvemmälle ja se reagoi sormen kosketukseen.

Sillä voit kytkeä mikroaaltouunin virran päälle ja pois päältä.

Näyttö

Näytössä näkyvät kellonaika sekä uunin toimintatapaa, lämpötilaa, kestoajoja, automaattiohjelmia ja erilaisia asetuksia koskevat tiedot.

Kun kytket mikroaaltouunin virran päälle virtakytkimellä , päävalikko ja kehotus Valitse toimintatapa tulevat näkyviin.

Hipaisupainikkeet

Hipaisupainikkeet reagoivat sormen kosketukseen. Laite kuittaa jokaisen kosketuksen merkkiäänellä. Voit halutessasi ottaa tämän merkkiäänänen pois käytöstä valitsemalla ensin asetuksen Äänenvoimakkuus ja sen jälkeen asetuksen Painikkeäni ja säätämällä sen jälkeen nuolipainikkeilla äänenvoimakkuuden minimiin.

Jos näyttö on pimeänä, hipaisupainikkeet reagoivat vasta, kun kytket mikroaaltouunin virran päälle.

Näytön yläpuolella olevat hipaisupainikkeet

Tästä löydät toimintatavat ja muut mikroaaltouunin toiminnot.

Toimintatapa/toiminto

 Teho 900 W

 Teho 750 W

 Teho 600 W

 Teho 450 W

 Grilli

 Yhdistelmätoiminto
450 W + Grilli

 Yhdistelmätoiminto
300 W + Grilli

 Popcorn

 Automaattiohjelmat

 Muut
(ohjelmat ja Asetukset )

300 W

150 W

80 W

Grilli + 150 W

Sulatus

Kuumennus

Asetukset 

Näytön alapuolella olevat hipaisupainikkeet

Hipaisupainike	Toiminto
	Tällä hipaisupainikkeella käynnistät toiminnon Pika Mikroaalto. Mikroaaltouuni toimii tällöin maksimiteholla (900 W) 1 minuutin ajan (ks. kappale Käyttö – Pika Mikroaalto). Koskettamalla painiketta useita kertoja peräkkäin voit pidentää kestoaikaa asteittain.
	Tällä hipaisupainikkeella pääset edelliseen valikkoon tai päävalikkoon sen mukaan, missä valikossa olit. Kun toiminto on käynnissä, voit pysäyttää sen tällä painikkeella ja lopettaa sen kokonaan painamalla painiketta toisen kerran.
	Navigointialueella voit selata valintaluetteloja ylös- ja alaspäin nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla. Haluamasi valikon kohta tulee näyttöön. Voit muuttaa arvoja ja asetuksia nuolipainikkeita tai niiden välistä aluetta koskettamalla.
OK	Kun toiminto näkyy näytössä, voit valita sen painikkeella OK. Sen jälkeen voit muuttaa valitsemaasi toimintoa. Tallenna tekemäsi muutokset valitsemalla OK. Kun näyttöön tulee jokin ilmoitus, voit kuitata sen valitsemalla OK.
	Tällä hipaisupainikkeella voit milloin vain asettaa hälytyskellon (esim. kananmunien keittämistä varten), myös silloin kun jokin toiminto on käynnissä. Tällä painikkeella voit myös ohjelmoida toiminta-aikoja.
Start	Tällä painikkeella voit käynnistää toiminnon.

Käyttövalitsimet

Näytön symbolit

Näytössä voi näkyä seuraavia symboleja:

Symboli	Merkitys
	Tämä symboli osoittaa, että saatavilla on käyttöön liittyviä tietoja ja ohjeita. Voit kuitata tietoikkunan hipaisupainikkeella <i>OK</i> .
	Korvaa ylempien valikkojen nimet, kun koko valikkopolku ei mahdu näkyviin sille valittuun tilaan.
	Joitakin asetuksia, kuten näytön kirkkautta tai äänenvoimakkuutta muutetaan segmenteistä koostuvan palkin avulla.
	Asetuksen perässä oleva hakanen tarkoittaa, että kyseinen asetus on valittuna.
	Käytön estävä lukitus on kytketty päälle (ks. kappale Asetukset – Turvallisuus). Käyttö on estetty.
	Hälytyskello

Valikon kohtien valinta ja arvojen tai asetusten muuttaminen

Voit käyttää nuolipainikkeita $\wedge$ ja $\vee$ ja niiden välistä aluetta ||||| seuraaviin tarkoituksiin:

- Vaihtoehdon valintaan valintaluettelosta.
- Arvojen (kuten painon) tai asetusten (kuten merkkiäänten voimakkuuden) muuttamiseen.
- Kosketa jompaakumpaa nuolipainiketta tai pyyhkäise niiden välistä aluetta oikealle tai vasemmalle, kunnes haluamasi valikon kohta tai arvo tulee näyttoon.

Vinkki: Kun pidät nuolipainiketta painettuna, valintaluettelo tai arvot pyörivät näytössä automaattisesti, kunnes vapautat painikkeen.

- Vahvista valintasi painikkeella *OK*.

Valittuna olevan asetuksen tunnistat väkäsestä $\checkmark$.

Toimintatavan tai toiminnon valinta

Toimintatapojen ja toimintojen (esim. asetukset) hipaisupainikkeet sijaitsevat näytön yläpuolella. Toimintatavat ja toiminnot valitaan koskettamalla ohjaustaulun vastaavaa hipaisupainiketta (ks. kappaleet Käyttö ja Asetukset).

- Kosketa haluamasi toimintatavan tai toiminnon hipaisupainiketta.

Hipaisupainike muuttuu oranssiksi.

- Aseta arvot tai selaa valintaluettelo, kunnes haluamasi asetus tulee näyttoon.

Valmistustoiminnon lopettaminen

Valmistustoiminto lopetetaan oranssina palavalla toimintatavan hipaisupainikkeella tai hipaisupainikkeella $\hookleftarrow$.

- Lopeta toiminto koskettamalla käynnissä olevan toimintatavan hipaisupainiketta tai kahdesti hipaisupainiketta $\hookleftarrow$.
- Jos olet asettanut kestoajan, valitse Lopeta toiminto ja vahvista painikkeella *OK*.

Päävalikko tulee näkyviin.

Laitteen toimintaperiaate

Mikroaaltouunissa on magnetroni. Se muuttaa sähkövirran sähkömagneettiseksi värähtelyksi eli mikroaalloiksi. Mikroaallot jakautuvat tasaisesti koko uunitilaan, ja lisäksi mikroaallot heijastuvat uunitilan metalliseinistä. Näin mikroaallot pääsevät valmistettavaan ruokaan joka puolelta. Kun käytät pyörivää lautasia, mikroaallot jakautuvat ruokaan vieläkin tasaisemmin.

Jotta mikroaallot pääsevät valmistettavaan ruokaan, myös valmistusastian täytyy läpäistä mikroaalloja. Mikroaallot läpäisevät posliinin, lasin, pahvin ja muovin, mutteivät metallia. Älä siksi käytä metalliastioita tai metallia sisältäviä astioita, esimerkiksi kultakoristeisia lautasia. Mikroaallot heijastuvat pois metallista, mistä voi aiheutua kipinäintiä tai rätinää. Tällöin mikroaallot eivät pääse imeytymään mihinkään.

Kun valmistusastia on sopivaa materiaalia, mikroaallot pääsevät suoraan valmistettavaan ruokaan. Kaikki ruoka-aineet koostuvat lukuisista pienistä molekyyleistä ja mikroaallot saavat nämä molekyylit, etenkin vesimolekyylit, voimakkaaseen liikkeeseen - noin 2,5 miljardia värähdystä sekunnissa. Tämä synnyttää lämpöä. Lämpöä alkaa ensin muodostua ruoan reunoilla, joista se siirtyy keskelle. Mitä enemmän vettä elintarvike sisältää, sitä nopeammin se lämpenee tai kypsyy.

Lämpö syntyy siis itse ruoassa. Tästä on paljon etua:

- Ruoan voi yleensä kypsentää mikroaalloilla ilman nestettä tai lisättyä rasvaa tai käyttämällä niitä vain vähän.
- Ruoka sulaa, lämpiää, ja kypsyy nopeammin kuin perinteisessä uunissa tai keittotasolla.
- Ruoan tärkeät ravintoaineet, kuten vitamiinit ja hivenaineet, säilyvät.

– Ruoan oma, luonnollinen väri ja ominaismaku eivät juurikaan muutu.

Mikroaaltojen tuotto lakkaa välittömästi, kun keskeytät toiminnan tai avaat laitteen luukun. Toiminnon aikana uunin luukku tarjoaa riittävän suojan mikroaalloja vastaan, kunhan se vain on moitteettomassa kunnossa.

Mikroaaltotoiminnolla ruoat sulavat, lämpiävät ja kypsyvät lyhyessä ajassa.

Voit käyttää mikroaaltotoimintoa seuraavilla tavoilla:

– Voit sulattaa, lämmittää tai kypsentää elintarvikkeita valitsemalla mikroaaltotehon ja ajan.

– Voi sulattaa pakasteruokia ja kuumentaa tai kypsentää ne sulatuksen päätteeksi.

– Voit käyttää mikroaaltouuniasi myös moneen muuhun tarkoitukseen, kuten hiivataikinoiden kohotukseen, suklaan tai voin sulatukseen, liivатteen liuotukseen, kakunkuorrutuksen valmistukseen tai pienten hedelmä-, vihannes- ja lihamäärien kypsennykseen.

Toimintatavat

Mikroaaltotoiminto yksinään

Tämä toimintatapa sopii sulatukseen, kuumennukseen ja kypsennykseen.

Grilli

soveltuu litteiden lihatuotteiden, kuten pihvien tai makkaroiden grillaukseen.

Mikroaallot + grilli

soveltuu gratinointiin ja ruskistukseen. Mikroaallot kypsentävät ruoan ja grilli ruskistaa sen.

Automaattiohjelmat

Käytössäsi ovat seuraavat automaattiohjelmat:

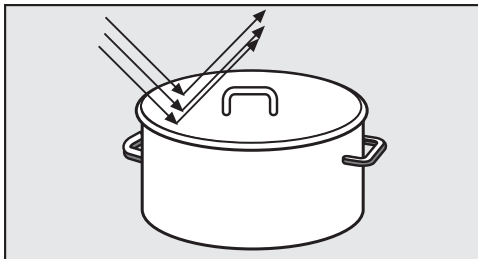
Valittavana on neljä automaattiohjelmien ryhmää.

- Kypsennys 
- Sulatus
- Kuumennus
- Popcorn 

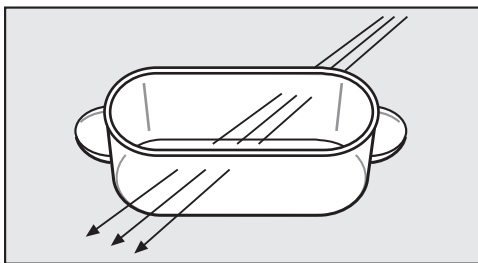
Ohjelmat toimivat painon perusteella. Voit antaa elintarvikkeen painon grammoina (g), paunoina (lb) tai paunoina/unsseina (lb/oz) (ks. kappale Asetukset – Asetusten muuttaminen).

Astianvalintaohjeita

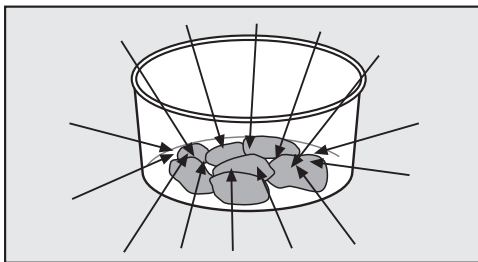
Mikroaallot



- heijastuvat metallista.



- läpäisevät posliiniin, lasin, muovin ja pahvin.



- imeytyvät ruoka-aineeseen.

⚠ Vääränlaisten astioiden käyttö aiheuttaa tulipalovaaran.

Mikroaaltouuniin soveltumattomat astiat voivat mennä pilalle ja vahingoittaa mikroaaltouunia. Noudata astianvalintaohjeita.

Materiaali ja muoto

Käytettävän astian materiaali ja muoto vaikuttavat kuumennus- ja kypsennysaikoihin. Pyöreät ja soikeat matalat astiat soveltuvat parhaiten. Tällaisissa astioissa ruoka kuumenee tasaisemmin kuin kulmikkaissa astioissa.

⚠ Astioiden ontot kahvat ja nupit aiheuttavat loukkaantumisvaaran. Onttojen kahvojen tai nappien sisään voi mikroaaltotoiminnon aikana päästä kosteutta, jonka höyrystyessä muodostuu korkea paine, joka puolestaan voi saada ontton osan hajoamaan räjähdysmäisesti. Älä käytä onttoja nuppeja tai kahvoja sisältäviä astioita. Niitä voi käyttää turvallisesti vain, jos onttoon tilaan pääsee riittävästi ilmaa.

Metalli

Metalliset astiat, alumiinifolio ja ruokailuvälineet eivät sovi mikroaaltouuniin, kuten eivät metallipinnoitteiset tai -koristeiset (kultaus, kobolttin sininen) astiatkaan. Mikroaallot heijastuvat pois metallista, joten metalliastiassa valmistettava ruoka ei sula, lämpene tai kypsä.

Älä käytä myöskään muoviasiatioita, joissa on jäljellä osia alumiinisesta kannesta.

Poikkeukset:

- Alumiinivuoissa olevat valmisruoat voit sulattaa ja lämmittää mikroaaltouunissa. Tärkeää: Poista kansi ja varmista, että vuoan reunojen ja uunitilan seinien väliin jää vähintään 2 cm tilaa. Ruoka lämpiää tällaisissa astioissa vain ylhäältä päin. Tasaisemman tuloksen saat, kun siirrät ruoan alumiinivuoasta mikroaaltouuniin sopivaan astiaan.

Alumiinivuoat voivat aiheuttaa kipi-
nöintiä ja rätinää mikroaaltokäytössä,
älä siksi aseta niitä ritilän päälle.

- Pala alumiinifoliota
Kun sulatat tai kypsennät esim. broileria
tai muuta lihaa, jossa on eripaksuisia
kohtia, voit peittää ohuimmat osat val-
mistuksen loppuvaiheessa pienillä alu-
miinifolion palasilla. Näin ruoka sulaa/
kypsy tasaisesti.

Varmista, että folion ja uunitilan sei-
nien väliin jää vähintään 2 cm tilaa.
Folio ei saa koskettaa uunitilan seiniä!

- Metallivartaat ja -hakaset
Voit käyttää metallivartaita ja -hakasia,
kunhan kypsennettävä lihapala on huo-
mattavasti suurempi kuin nämä metalli-
osat.

Astioiden lasitteet ja värit

Joidenkin astioiden lasite- ja väriai-
neet sisältävät metallia. Tällaiset as-
tiat eivät sovellu mikroaaltokäyttöön.

Lasi

Tulenkestävä lasi ja keraamiset astiat
soveltuvat erityisen hyvin mikroaalto-
käyttöön.

Kristallilasi, joka on enimmäkseen lyi-
jyä, voi hajota mikroaaltouunissa.
Siksi se ei sovellu mikroaaltokäyt-
töön.

Posliini

Posliiniastiat sopivat hyvin mikroaalto-
uunikäyttöön.

Älä kuitenkaan laita mikroaaltouuniin
posliiniastioita, joissa on kultareunus
tms. tai onttoja kahvoja tai nuppeja.

Kivitavara

Maalatut kiviastiat sopivat mikroaalto-
uunikäyttöön vain, jos maalaus on lasit-
teen alla.

Kiviastiat voivat tulla kuumiksi.
Käytä patakintaita.

Puu

Puun sisältämä vesi höyrystyy
mikroaaltouunissa. Näin puu kuivuu ja
voi halkeilla.
Siksi puuastiat eivät sovellu
mikroaaltouuniin.

Muovi

⚠️ Kuumuutta kestäättömän muo-
vin aiheuttama vahinkojen vaara.
Muovin on oltava kuumuutta kestä-
vää ja kestävä vähintään 110 °C:n
lämpötiloja. Muunlaiset muovit vään-
tyvät ja ne voivat sulaa ruoan sekaan.
Käytä muoviasioita vain, kun käytät
pelkästään mikroaaltoja.

Erikoisliikkeistä saat nimenomaan mik-
roaaltokäyttöön tarkoitettuja muovias-
tioita.

Melamiiniastiat eivät sovellu mikroaalto-
uuniin. Melamiini imee lämpöä ja kuu-
menee. Tarkista jo ostaessasi, mistä
materiaalista muoviasia on valmistettu.
Vaahtomuovista (esim. polystyreeni)
valmistettuja astioita voit käyttää ruo-
kien lyhytaikaiseen lämmittämiseen.

Muovisia, keittämisen kestäviä pus-
seja voit käyttää lämmitykseen ja
kypsennykseen, kunhan ensin pistet-
let niihin reikiä. Höyry pääsee poistu-
maan reikien kautta. Näin pussi ei
pääse halkeamaan paineen vaikutuk-
sesta.

Astianvalintaohjeita

Kaupoista saa myös erityisiä höyrykypsennykseen tarkoitettuja pusseja, joihin ei tarvitse pistellä reikiä. Noudata pussipakkausten ohjeita.

 Vääränlaisten materiaalien käyttö aiheuttaa tulipalovaaran.

Metalliset pussinsulkimet, muoviset ja paperiset pussinsulkimet, joiden sisällä on metallilanka voivat syttyä palamaan.

Vältä tällaisia sulkimia.

Kertakäyttöastiat

Muovisten kertakäyttöastioiden on täytettävä samat vaatimukset kuin muiden muovisten astioiden.

 Vääränlaisten astioiden käyttö aiheuttaa tulipalovaaran.

Muovista, paperista tai muista palavista materiaaleista valmistetut kertakäyttöastiat tai -pakkaukset saattavat syttyä palamaan.

Älä jätä laitetta toimimaan ilman valvontaa, kun lämmität tai kypsennät elintarvikkeita muovista, paperista tai muusta palavasta materiaalista valmistetuissa kertakäyttöastioissa.

Kertakäyttöastioiden käyttöä on hyvä välttää ympäristösyistä.

Astioiden soveltuvuuden testaus

Jos olet epävarma lasi-, savi- tai posliiniastioidesi soveltuvuudesta mikroaaltouunikäyttöön, voit testata niiden soveltuvuutta seuraavasti:

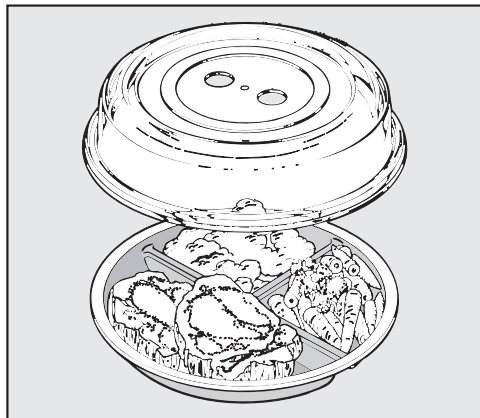
- Aseta astia tyhjänä keskelle uunitilaa.
- Sulje luukku.
- Paina painiketta ☺.
- Valitse teho 900 W.
- Aseta nuolipainikkeilla $\wedge$ ja $\vee$ sekuntiluvuksi 30 ja vahvista painikkeella OK.
- Käynnistä testi painamalla painiketta Start Start.

Jos kuulet testin aikana uunista räitinää ja havaitset kipinöintiä, keskeytä heti uunin toiminta (paina painiketta ☺ ja vahvista painamalla OK). Astia, joka aiheuttaa tällaisen reaktion, ei sovellu mikroaaltokäyttöön. Jos olet epävarma astiasi soveltuvuudesta mikroaaltokäyttöön, tiedustele asiaa astian valmistajalta tai myyjältä.

Tällä testillä et voi tutkia, pääseekö posliiniastioittesi onttoihin osiin tarpeeksi ilmaa.

Mikrokupu

- estää vesihöyryn liiallisen poistumisen, etenkin pitkään kestävänn kuumennuksen aikana.
- nopeuttaa ruokien lämpenemistä.
- estää ruokien kuivumista.
- ehkäisee uunitilan likaantumista.



- Peitä siksi ruoka mikroaaltouuniin soveltuvalla kuvulla, kun käytät pelkästään mikroaaltotoimintoa.

Mikrokupuja on saatavana hyvin varustetuista kaupoista.

Mikrokuvun sijaan voit käyttää myös mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettua tuorekelmua. Tavalliset kotitalouskäyttöön tarkoitetut muovikelmut voivat sulaa ja takertua ruokaan.

⚠ Kuumuutta kestäättömän muovin aiheuttama vahinkojen vaara. Mikrokupujen muovi kestää yleensä enintään 110 °C:n lämpötiloja (ks. valmistajan ilmoittamat tiedot). Tätä korkeammassa lämpötiloissa muovi voi vääntyä ja tarttua ruokaan. Käytä siksi kupua vain mikroaaltouunissa ja sielläkin vain, kun käytät pelkästään mikroaaltotoimintoja ilman Gourmet-lautasta.

⚠ Aukkojen peittymisen aiheuttama vaurioiden vaara. Kun käytettävä astia on halkaisijaltaan pieni, mikrokupu voi asettua niin tiiviisti sen päälle, ettei vesihöyry pääse poistumaan kuvun sivuilla olevista aukoista. Kupu kuumenee tällöin liikaa ja voi sulaa. Varmista, ettei kupu peitä astiaa liian tiiviisti.

Älä käytä mikrokupua, kun

- kuumennat paneroituja ruokia.
- haluat ruokiin rapean pinnan, esimerkiksi lämpimät voileivät.
- käytät Gourmet-lautasta.

⚠ Paineen aiheuttama räjähdysvaara.

Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdysriskin.

Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä, kuten vauvanruokaa, suljetuissa astioissa tai pulloissa. Avaa tölkit ja pullot ennen lämmitystä. Poista tutti-pulloista korkit ja tutit.

Ensimmäinen käyttökerta

Käytä mikroaaltouunia vain paikalleen asennettuna.

Mikroaaltouuni on käyttövalmis heti, kun liität sen sähköverkkoon.

Tervehdysteksti

Näyttöön tulee Miele-logo. Tämän jälkeen näyttö pyytää sinua tekemään muutamia perusasetuksia, jotka on tehtävä mikroaaltouunin käyttöönoton yhteydessä.

- Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

Kielen valinta

- Valitse haluamasi kieli nuolipainikkeilla.
- Vahvasta painikkeella OK.

Jos olet vahingossa valinnut kielen, jota et ymmärrä, noudata kappaleessa Asetukset – Kieli  annettuja ohjeita.

Käyttömaan valinta

- Valitse oikea käyttömaa nuolipainikkeilla.
- Vahvasta painikkeella OK.

Kellonajan asettaminen

- Aseta kellonaika nuolipainikkeilla.
- Vahvasta painikkeella OK.

Näytön tekstin Ajan näyttö pois päältä vieressä on väkänä .

- Vahvasta painikkeella OK.

Näyttöön tulee teksti Virrankulutus -, sillä kellonajan ottaminen pois käytöstä säästää energiaa.

- Pain painiketta OK.

Näyttöön tulee Käyttöönotto päättynyt.

- Vahvasta painikkeella OK.

Näyttöön tulee Valitse toimintatapa.

Kellonajan tehdasasetus on, että kello käy taustalla, mutta aika ei näy näytössä. Näyttö pysyy pimeänä, mikä säästää energiaa.

Voit muuttaa tätä asetusta, jos haluat, että kellonaika näkyy näytössä aina (ks. kappale Asetukset – Asetusten muuttaminen).

Kun kellonaika on näkyvissä, kaikki hipaisupainikkeet reagoivat kosketukseen välittömästi.

Kun kellonaika ei ole näkyvissä, laitteen virta on pois päältä. Tällöin sinun on kytkettävä virta päälle virtakytkimellä  ennen kuin voit taas käyttää laitetta.

Vinkki: Halutessasi voit asettaa kellonajan näkymään myös 12 tunnin kellonaika (ks. kappale Asetukset – Kellonaika – Ajan näyttötapa).

Kellonajan korjaaminen

- Kytke laitteen virta päälle virtakytkimellä .

Näyttöön tulee Valitse toimintatapa.

- Kosketa hipaisupainiketta .
- Valitse nuolipainikkeilla alakohta Asetukset  ja vahvasta se painikkeella OK.
- Valitse sitten nuolipainikkeilla alakohta Kellonaika ja vahvasta se painikkeella OK.
- Valitse nuolipainikkeilla Aseta ja vahvasta valintasi painikkeella OK.

Nykyinen kellonaika näkyy näytössä valkoisella pohjalla.

- Valitse kellonaika nuolipainikkeilla ja vahvasta valintasi painikkeella OK.
- Paina niin monta kertaa hipaisupainiketta , että pääset takaisin päävalikkoon.

Näyttöön tulee Valitse toimintatapa.

Asetukset

Valikon kohta	Mahdolliset asetukset
Kieli 	...deutsch*, english... Suomi
Kellonaika	Näyttö (Ajan näyttö pois päältä*, Ajan näyttö päällä, Virta pois yöaikaan) Ajan näyttötapa (24 h*, 12 h) Aseta
Äänenvoimakkuus	Merkkiäänet  Painikeääni 
Näytön kirkkaus	
Yksiköt	Paino (g*, lb, lb/oz)
Lämpimänäpito	päällä*, pois päältä
Pika Mikroaalto	Teho (...900 W*, 750 W, ...) Kesto (01:00*, säädettävissä)
Popcorn	Kesto 03:20*, säädettävissä, säätöväli 2:30–3:50 min
Onko kypsenn. uunissa?	päällä*, pois päältä
Turvallisuus	Painikelukitus (pois päältä*, päällä) Käytönestotoiminto  (pois päältä*, päällä)
Ohjelmaversio	
Myymälä	Messuasetus (pois päältä*, päällä)
Tehdasasetukset	Ei palauteta, Palautetaan

* Tehdasasetus

Asetukset

Asetusten muuttaminen

Voit muuttaa omien tarpeittesi mukaan joitakin laitteen perusasetuksia.

Seuraavasta taulukosta löydät kaikki asetukset, joita voit muuttaa.

Tehdasasetukset on merkitty taulukkoon tähdellä*.

Kun haluat muuttaa uunin perusasetuksia, toimi seuraavasti:

- Paina painiketta .
- Valitse lopuksi nuolipainikkeilla Asetukset .
- Vahvasta valintasi painikkeella OK.
- Nyt voit valita nuolipainikkeilla jonkin taulukossa luetelluista vaihtoehdoista. Vahvista haluamasi kohta painikkeella OK.
- Valitsemasi kohdan mukaan voit nyt antaa arvoja tai valita nuolipainikkeilla alakohtia.
- Kun et halua muuttaa näkyvissä olevaa asetusta, vaan haluat siirtyä muuttamaan jotain muuta asetusta, kosketa painiketta .
- Ellet halua enää muuttaa muita asetuksia, kosketa painiketta .

Muuttamasi asetukset pysyvät laitteen muistissa myös sähkökatkon sattuessa.

Kieli

Nyt voit valita kielen ja maan.

Maa täytyy valita vain, jos valitset kielen, jota puhutaan useassa maassa, ja josta siten on käytettävissä eri maa-vaihtoehtoja.

Kun olet valinnut kielen ja vahvistanut valintasi, näytön kieli muuttuu heti valitsemaksesi.

Vinkki: Jos valitsit vahingossa kielen, jota et ymmärrä, valitse . Symbolista  pääset takaisin alavalikkoon Kieli .

Kellonaika

Näyttö

Valitse nyt, miten haluat kellonajan näkyvän, kun mikroaaltouunin virta on pois päältä:

- päällä
Kellonaika näkyy näytössä aina. Kaikki hipaisupainikkeet reagoivat kosketukseen välittömästi.
- pois päältä
Näyttö pysyy pimeänä, mikä säästää energiaa. Tällöin sinun on kytkettävä mikroaaltouunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.
- Virta pois yöaikaan
Kellonaika näkyy vain klo 5–23, mikä säästää energiaa. Muina aikoina näyttö pysyy pimeänä. Tällöin sinun on kytkettävä mikroaaltouunin virta päälle ennen kuin voit käyttää sitä.

Ajan näyttötapa

Voit valita 24 tai 12 tunnin kellon.

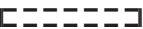
Aseta

Aseta tunnit ja minuutit.

Sähkökatkon jälkeen kellonaika palaa näyttöön normaalisti. Kellonaika pysyy sähkökatkon sattuessa muistissa n. 150 tunnin ajan.

Äänenvoimakkuus

Äänenvoimakkuutta säädetään segmenttipalkin avulla.

- 
suurin äänenvoimakkuus
- 
Äänet ovat pois käytöstä.

Merkkiäänet

Kun merkkiäänet on otettu käyttöön, laitteesta kuuluu merkkiääni, kun asetettu aika on kulunut.

Painikeääni

Kun painikeäänet on otettu käyttöön, laitteesta kuuluu merkkiääni aina, kun kosketat jotain hipaisupainiketta.

Näytön kirkkaus

Näytön kirkkautta säädetään segmenttipalkin avulla.

- ■■■■■■
kirkkain
- ■■■■■■
himmein

Yksiköt

Paino

Voit valita, annetaanko elintarvikkeiden paino automaattiohjelmissa grammoina (g), paunoina (lb) tai paunoina/unsseina (lb/oz).

Lämpimänäpito

Toiminto Lämpimänäpito kytkeytyy päälle automaattisesti, kun olet käyttänyt vähintään 450 W:n tehoa ja kun laitteen luukku ei avata tai mitään painiketta paineta.

Laite aloittaa noin 2 minuutin kuluttua ruoan lämpimänäpidon 80 W teholla ja jatkaa sitä enintään 15 minuutin ajan.

- päällä
Toiminto Lämpimänäpito on otettu käyttöön.
- pois päältä
Toiminto Lämpimänäpito on pois käytöstä.

Pika Mikroaalto

Kun painat painiketta , laite käynnistyy maksimiteholla 1 minuutin ajaksi.

Voit muuttaa sekä tehoa että toiminta-aikaa. Näin voit tallentaa tälle ohjelmapainikalle jonkin usein käyttämäsi toiminnon.

- Teho
Kaikki laitteen tehot ovat valittavissa.
- Kesto
Jos valitset tehoksi maksimitehon, voit valita toiminta-ajaksi enintään 5 minuuttia, muilla tehoilla enintään 10 minuuttia.

Popcorn

Tämä ohjelma soveltuu mikropopcornien valmistukseen.

Voit muuttaa 3:20 minuutin tehdasasetusta.

Voit asettaa ajaksi 2:30–3:50 minuuttia.

Onko kypsenn. uunissa?

Laite muistuttaa sinua siitä, ettei sitä saa käynnistää tyhjänä.

Laite voi vahingoittua, jos käytät sitä tyhjänä.

Jos käynnistät toiminnon ilman, että olet avannut laitteen luukkuja, näyttöön tulee kysymys Onko kypsennettävä uunissa?.

Jos luukku ei ole avattu pitkään aikaan (n. 20 minuuttiin), on todennäköistä, ettei uunissa ole mitään.

Toiminto käynnistyy tällöin vasta, kun kuittaat kysymyksen painikkeella OK tai kun avaat ja suljet luukun.

Turvallisuus

Käytönestotoiminto

Käytön estävä lukitus estää ketään käynnistämästä laitetta vahingossa.

Vaikka käytönesto on päällä, voit silti käyttää hälytyskellotoimintoa suoraan.

Asetukset

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

- päällä
Käytön estävä lukitus on kytketty päälle. Nyt voit käyttää mikroaaltouunia vasta, kun kytket ensin sen virran päälle ja kosketat sen jälkeen painiketta *OK* vähintään 6 sekunnin ajan.
- pois päältä
Käytönesto on pois käytöstä. Nyt voit käyttää mikroaaltouunia tavalliseen tapaan.

Painikelukitus

Painikelukitus estää sen, ettei kukaan pääse vahingossa kytkemään laitetta pois päältä tai muuttamaan asetuksia sen ollessa toiminnassa. Kun painikelukitus on otettu käyttöön, kaikki hipaisupainikkeet ja näytön kentät lukkiutuvat muutaman sekunnin kuluttua valitun toiminnon käynnistymisestä.

- päällä
Painikelukitus on otettu käyttöön. Nyt voit käyttää toimintoja vain, kun kosketat ensin painiketta *OK* vähintään 6 sekunnin ajan. Tällöin painikelukitus poistuu käytöstä lyhyeksi ajaksi.
- pois päältä
Painikelukitus ei ole käytössä. Kaikki hipaisupainikkeet reagoivat kosketukseen välittömästi.

Ohjelmaversio

Valikon kohta Ohjelmaversio on tarkoitettu Miele-huollon käyttöön. Tätä tietoa ei tarvita yksityisessä kotikäytössä.

Myymälä

Tätä toimintoa voi myymälöissä käyttää mikroaaltouunin esittelyyn ilman, että se kuumenee. Yksityiskäytössä tällä toiminnolla ei ole merkitystä.

Messuasetus

Jos messutoiminto on otettu käyttöön, niin näyttöön tulee Messuasetus, kun kytket mikroaaltouunin virran päälle. Laite ei lämmitä.

- päällä
Messutoiminto tulee käyttöön, kun kosketat painiketta *OK* vähintään 4 sekunnin ajan.
- pois päältä
Messutoiminto kytkeytyy pois käytöstä, kun kosketat painiketta *OK* vähintään 4 sekunnin ajan.
Mikroaaltouuni on nyt normaalisti käytettävissä.

Tehdasasetukset

Voit halutessasi palauttaa kaikki muuttamasi asetukset takaisin mikroaaltouunin tehdasasetuksiin kätevästi yhdellä asetuksella.

- Ei palauteta
Kaikki tekemäsi muutokset säilyvät.
- Palautetaan
Kaikki muutetut asetukset palautuvat takaisin tehdasasetuksiin.

Luukun avaaminen

Jos mikroaaltouuni on parhaillaan käynnissä, toiminto keskeytyy, kun avaat luukun.

 Aukinainen luukku aiheuttaa loukkaantumisvaaran.

Laitteen luukku kestää enintään 8 kg:n painon. Lapset voivat loukata itsensä avoimeen uuniluukkuun.

Älä päästä lapsia istumaan tai astumaan avatun uuniluukun päälle äläkä anna lasten roikkua avatusta uuniluukusta.

Astioiden laittaminen uuniin

Astia kannattaa sijoittaa keskelle uunitilaa.

Pyörivä lautanen

Pyörivän lautasen ansiosta ruoka sulaa, kuumenee tai kypsyy tasaisesti.

Käytä laitetta vain, kun pyörivä lautanen on asetettu paikalleen.

Lautanen alkaa pyöriä automaattisesti kaikilla toiminnoilla.

Älä aseta sulatettavaa, kuumennettavaa tai kypsennettävää ruokaa suoraan pyörivälle lautaselle. Käytettävä astia ei saa olla pyörivää lautasta suurempi.

Sekoita ruokaa mahdollisuuksien mukaan tai käännä astiaa toiminnon puolivälissä, niin lämpö jakautuu ruokaan tasaisemmin.

Luukun sulkeminen

Jos avasit luukun kesken toiminnon, kosketa Start-painiketta jatkaaksesi kyseistä toimintoa.

Toiminnon käynnistäminen

Mikroaaltoteho valitaan tehonvalintapainikkeilla.

■ Kosketa haluamasi tehon hipaisupainiketta.

Hipaisupainike muuttuu oranssiksi.

■ Aseta toiminta-aika nuolipainikkeilla ja vahvasta valintasi painikkeella OK.

■ Paina painiketta Start.

Toiminto käynnistyy.

Valittavana on 7 tehoa.

Mitä suurempi teho, sitä enemmän mikroaaltoja ruokaan osuu.

Käytä alhaista tehoa, kun lämmität tai kypsennät ruokia, joita ei voi sekoittaa tai kääntää kesken valmistuksen tai jotka koostuvat hyvin erilaisista aineksista.

Vain näin lämpö jakautuu ruokaan tasaisesti. Lämmitys tai kypsennys kestää tällöin kauemmin, mutta tulos on toivotun kaltainen.

Tarvittavan ajan pituuteen vaikuttavat

- ruoan alkulämpötila. Suoraan jääkaapistasta otetut elintarvikkeet vaativat lämmitäkseen tai kypsentyäkseen pidemmän ajan kuin huoneenlämpötilassa olleet.
- ruoan tyyppi ja koostumus. Tuoreet kasvikset sisältävät enemmän vettä kuin pitkään varastoidut ja kypsyvät siten nopeammin.
- se, kuinka usein sekoitat tai käännät ruokaa.
Kun sekoitat tai käännät ruokaa usein, lämpö jakautuu siihen tasaisemmin, jolloin kypsennysaika lyhenee.
- ruoan määrä.
Toisin sanoen: kaksinkertainen määrä, lähes kaksinkertainen aika.
Pienet ruokamäärät vaativat lyhyemmän ajan.

Käyttö

- astian muoto ja materiaali.

Onko kypsennettävä uunissa?

Mikroaaltouunin näyttöön tuleva Onko kypsennettävä uunissa? teksti muistuttaa siitä, ettei laitetta saa käynnistää tyhjänä.

Laite voi vahingoittua, jos käytät sitä tyhjänä.

Jos kosketat Start-painiketta ilman, että olet sitä ennen avannut ja sulkenut luukun, näyttöön tulee ilmoitus Onko kypsennettävä uunissa?. Jos luukku ei ole avattu pitkään aikaan, on todennäköistä, ettei uunissa ole mitään. Laite ei käynnisty ennen kuin avaat luukun ja suljet sen uudelleen.

Toiminnon keskeytys / jatkaminen

Voit . . .

. . . keskeyttää toiminnon milloin vain:

- Avaa laitteen luukku.

Aika pysähtyy.

Näyttöön tulee ilmoitus Sulje luukku.

. . . jatkaa toimintoa milloin vain:

- Sulje luukku ja paina painiketta Start.

Toiminto jatkuu.

Asetusten muuttaminen

Jos huomaat toiminnon käynnistettyäsi, että . . .

. . . valitsemasi **mikroaaltoteho** on liian suuri tai liian alhainen:

- Valitse toinen mikroaaltoteho.

. . . antamasi **aika** on liian lyhyt tai liian pitkä:

- Muuta aikaa nuolipainikkeilla ja jatka toimintoa (koskettamalla painiketta Start).

Toiminnon poistaminen

- Kosketa kaksi kertaa painiketta ↶ tai valitun tehon painiketta.

Näyttöön tulee Lopeta toiminto.

- Vahvista painikkeella OK.

Kun toiminto on päättynyt

Kun toiminto päättyy, laitteesta kuuluu merkkiäni. Uunivalaisin sammuu.

Laite toistaa merkkiänsä muutaman kerran. Näyttöön tulee Valmis.

- Kuittaa painamalla valitun tehon painiketta.

Lämpimänäpito

Toiminto Lämpimänäpito kytkeytyy päälle automaattisesti, kun olet käyttänyt vähintään 450 W:n tehoa ja kun laitteen luukku ei avata tai mitään painiketta kosketeta.

Laite aloittaa noin 2 minuutin kuluttua ruoan lämpimänäpidon 80 W teholla ja jatkaa sitä enintään 15 minuutin ajan.

Näytössä näkyy Lämpimänäpito.

Toiminto päättyy, kun avaat luukun tai kosketat jotain painiketta.

Toimintoa Lämpimänäpito ei voi valita erikseen.

Voit halutessasi ottaa tämän toiminnon pois käytöstä (ks. kappale Asetukset).

Toiminta-aikojen ohjelmointi

Valmistustulos saattaa kärsiä, jos valmistettavan ruuan uuniin laittamisen ja valmistuksen alkamisajankohdan väliin jää pitkä aikaväli. Tuoreiden elintarvikkeiden väri saattaa muuttua ja elintarvikkeet voivat jopa pilaantua. Siirrä valmistustoiminnon alkamisajankohtaa vain mahdollisimman lyhyen ajan päähän.

Antamalla Valmis klo- tai Alkaa klo -ajan voit lopettaa tai käynnistää valmistustoiminnon automaattisesti.

- Valmis klo
Aseta kellonaika, jolloin haluat valmistustoiminnon päättyvän. Mikroaaltouuni kytkeytyy tällöin automaattisesti pois päältä asettamanasi ajankohtana.
- Alkaa klo
Anna kellonaika, jolloin haluat toiminnon käynnistyvän. Mikroaaltouuni kytkeytyy tällöin automaattisesti päälle asettamanasi ajankohtana.
- Laita valmistettava tuote uuniin.
- Valitse haluamasi toimintatapa.
- Aseta toiminta-aika ja vahvista valitsemalla OK.
- Paina painiketta ☺.
- Valitse nuolipainikkeilla Valmis klo tai Alkaa klo ja vahvista valintasi painikkeella OK.
- Aseta nuolipainikkeilla ajankohta, jolloin haluat toiminnon päättyvän tai käynnistyvän ja vahvista valintasi painikkeella OK.

Näyttöön tulee Alkaa klo ja käynnistymisaika.

Pika Mikroaalto -toiminnon valinta

Kun painat painiketta , laite käynnistyy maksimiteholla 1 minuutin ajaksi.

■ Paina painiketta .

Laite toimii nyt 1 minuutin ajan maksimiteholla ilman, että sinun täytyy painaa mitään muuta painiketta.

Ajan ja tehon muuttaminen

Voit muuttaa tallennettua aikaa ja tehoa ja tallentaa ne omaksi toiminnoksi.

■ Valitse .

■ Valitse Asetukset  ja vahvista valitsemalla OK.

■ Valitse Pika Mikroaalto ja vahvista valitsemalla OK.

■ Valitse Teho.

Näytössä näkyy Teho ja sen perässä valitsemasi teho.

■ Jos haluat muuttaa tehoa, valitse OK.

Tallennettuna oleva teho näkyy väkäsellä ✓ merkittynä.

■ Muuta tehoa nuolipainikkeilla ja vahvista painikkeella OK.

■ Valitse sitten nuolipainikkeella Kesto ja sen jälkeen OK.

■ Aseta haluamasi toiminta-aika nuolipainikkeilla ja vahvista se painikkeella OK.

Näytössä näkyvät Kesto ja sen perässä valittuna oleva aika.

■ Palaa päävalikkoon painamalla painiketta  useita kertoja peräkkäin.

Muuttamasi teho ja toiminta-aika ovat nyt tallentuneet ja tulevat käyttöön, kun seuraavan kerran painat painiketta .

Ohjelmoimasi ajat pysyvät laitteen muistissa myös sähkökatkon ajan, joten sinun ei tarvitse ohjelmoida niitä uudelleen.

Käyttö

Käytön estävä lukitus

Käytön estävä lukitus estää ketään käynnistämästä laitetta vahingossa.

Käytöneston kytkeminen päälle

- Valitse .
- Valitse Asetukset  ja vahvista valitsemalla OK.
- Valitse Turvallisuus ja vahvista valitsemalla OK.
- Valitse Käytönestotoiminto  ja sen jälkeen OK.
- Valitse päällä ja sen jälkeen OK.
- Kytke laitteen virta pois päältä, niin käytönesto tulee käyttöön.

Laitteen toiminnot on nyt lukittu ja voit käyttää niitä vain, kun ensin avaat käytön estävän lukituksen. Kun käytön estävä lukitus on päällä, voit käyttää ainoastaan hälytyskelloa (ks. kappale Hälytyskello).

Käytönesto pysyy päälle kytkettynä myös sähkökatkon jälkeen.

Käytön estävän lukituksen ottaminen väliaikaisesti pois käytöstä

Voit ottaa käytöneston väliaikaisesti pois käytöstä.

- Kytke laitteen virta päälle virtakytkimellä .

Näyttöön tulee Käytönestotoiminto .

- Vahvista painikkeella OK.

Näyttöön tulee Paina OK 6 s ajan.

- Noudata näyttöön tulevaa ohjetta.

Näyttö alkaa laskea aikaa alaspäin.

Kun aika on kulunut, käytönesto on väliaikaisesti pois käytöstä.

- Valitse haluamasi toiminto.

Kaikki painikkeet ja toiminnot ovat nyt käytettävissä, kunnes kytket laitteen virran pois päältä.

Käytön estävä lukitus menee takaisin päälle vasta, kun kytket laitteen virran pois päältä.

Käytön estävän lukituksen avaaminen

- Kytke laitteen virta päälle virtakytkimellä .

Näyttöön tulee Käytönestotoiminto .

- Vahvista painikkeella OK.

Näyttöön tulee Paina OK 6 s ajan.

- Noudata näyttöön tulevaa ohjetta.

Näyttö alkaa laskea aikaa alaspäin.

Kun aika on kulunut, käytönesto on väliaikaisesti pois käytöstä.

- Valitse .

- Valitse Asetukset  ja vahvista valitsemalla OK.

- Valitse Turvallisuus ja vahvista valitsemalla OK.

- Valitse Käytönestotoiminto  ja sen jälkeen OK.

- Valitse pois päältä ja sen jälkeen OK.

- Kytke laitteen virta pois päältä.

Käytön estävä lukitus on nyt otettu pois käytöstä. Laitteen toiminnot ovat taas käytettävissä.

Hälytyskellon käyttö

Voit käyttää hälytyskelloa ajanottoon esim. kananmunia keittäessäsi. Laite laskee asettamaasi aikaa alaspäin sekunneittain.

Voit käyttää hälytyskelloa myös silloin, kun olet ohjelmoinut laitteen kytkeytymään automaattisesti päälle tai päältä pois, (esimerkiksi muistuttamaan, milloin ruokaan pitää lisätä mausteita).

- Kosketa painiketta ☺.

Näyttöön tulee Hälytyskello.

- Aseta haluamasi hälytysaika nuolipainikkeilla ja vahvasta painikkeella OK.

Näytössä näkyy ⏰ ja näyttö laskee aikaa alaspäin.

Kun asettamasi aika on kulunut, laitteen kuuluu merkkiäänä.

⏰ vilkkuu ja näyttö alkaa laskea aikaa eteenpäin. Siitä tiedät, kuinka kauan sitten hälytyskello hälytti.

- Pysäytä toiminto painamalla painiketta ☺.

Hälytysajan muuttaminen

- Paina painiketta ☺.

Näyttöön tulee Muuta. Meneillään oleva hälytysaika pysähtyy.

- Vahvasta painikkeella OK.

- Muuta aika nuolipainikkeilla ja vahvasta painamalla OK.

Hälytysajan kuluminen jatkuu.

Hälytysajan poistaminen

- Paina painiketta ☺.

Näyttöön tulee Muuta. Meneillään oleva hälytysaika pysähtyy.

- Valitse nuolipainikkeilla poista ja vahvasta valintasi painikkeella OK.

Hälytysaika poistuu laitteen muistista.

Hälytyskellon käyttö yhtä aikaa mikroaaltouunin kanssa

Voit käyttää hälytyskelloa myös mikroaaltouunin ollessa toiminnassa, jolloin aika käy taustalla.

- Kun mikroaaltouuni on käynnissä, kosketa painiketta ☺.

- Valitse nuolipainikkeilla Hälytyskello ja vahvasta valintasi painikkeella OK.

- Aseta haluamasi hälytysaika nuolipainikkeilla ja vahvasta painikkeella OK.

- Kosketa painiketta ☺.

Kuluva toiminta-aika ja kuluva hälytysaika näkyvät näytössä vierekkäin.

Käyttö – Grilli

Grilliiä voi käyttää neljällä eri asetuksella, eli erikseen ja kolmena erilaisena yhdistelmänä mikroaaltojen kanssa siten, että käytät grilliä yhdessä tietyn mikroaaltotehon kanssa.

Jos kokonaisgrillausaika on alle 15 min, esilämmitä grilliä n. 5 minuuttia.

Jotta liha-/kalaviipaleet grillaantuvat moilemmilta puolilta, käännä ne grillauksen puolivälissä. Ohuet viipaleet täytyy kääntää vain kerran, isommat, pyöreämmät palat useita kertoja.

Annetut grillausajat ovat vain ohjeellisia, sillä ajat määräytyvät grillattavan tuotteen lajin ja paksuuden sekä halutun kypsyyssasteen mukaan.

Jos asetat grillattavat tuotteet suoraan rutilälle, rutilän alle kannattaa asettaa mikroaaltouuniin sopiva astia, jotta tuotteista valuva rasva ja neste eivät päädy uunin pohjalle.



Ylikuumenemisen aiheuttama vaurioiden vaara.

Laitteen mukana toimitettu Gourmet-lautanen ei sovellu tähän tarkoitukseen. Tyhjä lautanen ylikuumenee. Se vaurioittaa tuotteen pinnoitetta.

Käytä sen sijaan kuumuutta ja mikroaaltoja kestävää vuokaa.

- Aseta valmistettava tuote sopivaan astiaan.
- Aseta rutilä ja kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä vuoka tai astia, johon laitoit valmistettavan tuotteen, pyörivälle lautaselle.



Kuumat asiat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Rutilä ja astia tulevat käytön aikana erittäin kuumiksi.

Käytä patakintaita.

Astia ja rutilä puhdistuvat helpommin, kun laitat ne välittömästi grillaamisen jälkeen likoamaan astianpesuaineveeteen.

Uunitilan katto värjäytyy grillin kohdalta ajan mittaan sinertäväksi. Värjäytymistä ei voi välttää, mutta se ei myöskään vaikuta laitteen toimintaan millään tavalla.

Grilli ilman mikroaaltoja

Tämä toimintatapa sopii erinomaisesti ohuiden tuotteiden, kuten pihvien ja makkarojen grillaukseen.

- Paina painiketta

Ohjaustaulun painike muuttuu oranssiksi.

Näytössä näkyvät Kesto ja 00:00 min.

- Aseta toiminta-aika nuolipainikkeilla ja vahvista valintasi painikkeella OK.

- Paina painiketta Start.

Toiminto käynnistyy.

Kun toiminto päättyy, laitteesta kuuluu merkkiäni.

Grillausajan muuttaminen

Voit muuttaa grillausaikaa kesken laitteen toiminnan.

- Paina jompaakumpaa nuolipainiketta.

Toiminto keskeytyy.

- Muuta aikaa nuolipainikkeilla.

- Jatka toimintoa painamalla painiketta Start.

Käynnistys- tai lopetusajan valinta

Voit asettaa grillaustoiminnon päättymään tiettyinä ajankohtana siten, että se kestää asettamasi ajan.

- Paina painiketta .

Ohjaustaulun painike  muuttuu oranssiksi.

Näytössä näkyvät Kesto ja 00:00 min.

- Aseta toiminta-aika nuolipainikkeilla ja vahvista valintasi painikkeella OK.

- Paina lopuksi painiketta .

Näytössä näkyvät Kesto ja asettamasi grillaustoiminnon kesto-aika.

- Valitse nuolipainikkeilla vaihtoehto Alkaa klo tai Valmis klo.

Asetuksella Alkaa klo voit asettaa grillitoiminnon käynnistymisajan. Asetuksella Valmis klo voit asettaa grillitoiminnon päättymisajan.

Vaihtoehtoisesti voit tässä kohtaa valita myös vaihtoehdon Hälytyskello, jos haluat grillitoiminnon lisäksi käynnistää hälytyskellon jotain muuta toimintoa varten.

- Vahvista valintasi painikkeella OK.

Näytössä näkyy Alkaa klo tai Valmis klo sen mukaan, mitä valitsit.

Lisäksi kellonaika näkyy vaalealla pohjalla.

- Valitse haluamasi käynnistymis- tai päättymisaika nuolipainikkeilla ja vahvista se lopuksi painikkeella OK.

Näytössä näkyy Alkaa klo ja painike  palaa.

Grillitoiminto käynnistyy valitsemanasi ajankohtana.

Kun toiminto päättyy, laitteesta kuuluu merkkiäni.

Grillin ja mikroaallojen yhdistäminen

Tämä toimintatapa sopii hyvin gratinointiin ja ruskistukseen. Mikroaallot kypsäntävät ruoan ja grilli ruskistaa sen.

Voit yhdistää grillitoimintoon 3 mikroaallototehoa: 150, 300 ja 450 W.

Et voi vaihtaa tehoa toiminnon aikana muuten kuin keskeyttämällä toiminnon.

Yhdistelmät  ja  voit valita suoraan ohjaustaulusta, yhdistelmän  löydät kohdasta .

- Valitse haluamasi yhdistelmä painamalla painiketta ,  tai , jos haluat valita toiminnon .

Ohjaustaulun vastaava painike muuttuu oranssiksi.

Näytössä näkyvät Kesto ja 00:00 min.

- Aseta toiminta-aika nuolipainikkeilla ja vahvista valintasi painikkeella OK.

- Paina painiketta start.

Toiminto käynnistyy.

Kun toiminto päättyy, laitteesta kuuluu merkkiäni.

Ajan muuttaminen

Voit muuttaa aikaa kesken laitteen toiminnan.

- Paina jompaakumpaa nuolipainiketta.

Toiminto keskeytyy.

- Muuta aikaa nuolipainikkeilla.

- Jatka toimintoa painamalla painiketta start.

Käyttö – Grilli

Käynnistys- tai lopetusajan valinta

Voit asettaa toiminnon päättymään tietynä ajankohtana siten, että se kestää asettamasi ajan.

- Valitse haluamasi yhdistelmätoimintatapa.

Ohjaustaulun vastaava painike muuttuu oranssiksi.

Näytössä näkyvät Kesto ja 00:00 min.

- Aseta toiminta-aika nuolipainikkeilla ja vahvista valintasi painikkeella OK.

- Paina lopuksi painiketta ⏻.

Näytössä näkyvät Kesto ja asettamasi grillaustoiminnon kesto aika.

- Valitse nuolipainikkeilla vaihtoehto Alkaa klo tai Valmis klo.

Asetuksella Alkaa klo voit asettaa kellonajan, jolloin haluat toiminnon käynnistyvän.

Asetuksella Valmis klo voit asettaa kellonajan, jolloin haluat toiminnon päättyvän.

Vaihtoehtoisesti voit tässä kohtaa valita myös vaihtoehdon Hälytyskello, jos haluat valmistustoiminnon lisäksi käynnistää hälytyskellon jotain muuta toimintoa varten.

- Vahvista valintasi painikkeella OK.

Näytössä näkyy Alkaa klo tai Valmis klo sen mukaan, mitä valitsit.

Lisäksi kellonaika näkyy vaalealla pohjalla.

- Valitse haluamasi käynnistymis- tai päättymisaika nuolipainikkeilla ja vahvista se lopuksi painikkeella OK.

Näytössä näkyy Alkaa klo ja valitsemasi toimintatavan painike palaa.

Toiminto käynnistyy valitsemanasi ajankohtana.

Kun toiminto päättyy, laitteesta kuuluu merkkiäni.

Vinkkejä käyttöön



Kuumat asiat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Gourmet-lautanen tulee erittäin kuumaksi.

Käytä siksi aina patakintaita, kun otat kuuman lautasen ulos uunista. Aseta lautanen lämmönkestävälle alustalle, kun otat sen uunista.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Laita lautaselle ennen ensimmäistä käyttöä 4 dl vettä ja 3–4 rkl etikkaa tai sitruunamehua ja kuumenna 5 minuuttia toiminnolla 450 W + Grilli .

Gourmet-lautasen pinnoite estää ruokia tarttumasta lautaseen ja helpottaa lautasen puhdistusta.

Teflonin kaltaisiin pinnoitteisiin tulee helposti viiltoja ja naarmuja.

Metalliset tai terävät esineet vahingoittavat pinnoitetta.

Älä siksi leikkaa ruokia Gourmet-lautasella.

Käytä ruokien sekoittamiseen ja kääntöön puisia tai muovisia välineitä.

Paistaminen / Ruskistus



Ylikuumenemisen aiheuttama tulipalovaara.

Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon.

Älä jätä uunia ilman valvontaa, kun käytät Gourmet-lautasta öljyjen tai rasvojen kanssa.

- Käytä paistamiseen vain vähän rasvaa tai öljyä. Pinnoite estää ruoan tarttumisen ruokaan, joten voit valmistaa ruokaa kevyesti vähällä rasvalla.

- Esivalmistele ruoat, jotta ne ovat valmiina laitettavaksi uuniin, heti, kun lautanen on esilämmennyt.
- Aseta Gourmet-lautanen suoraan pyörivän lautasen päälle.

Kipinät voivat vaurioittaa lautasta ja uunitilaa.

Älä aseta lautasta ritilälle ja huolehdi siitä, että sen reunojen ja uunitilan seinien väliin jää noin 2 cm:n rako, niin uunissa ei pääse muodostumaan kipinöitä.

- Kuumenna lautasta toiminnolla 450 W + Grilli  enintään 5 minuuttia.



Ylikuumenemisen aiheuttama vaurioiden vaara.

Varo, ettet kuumenna tyhjää lautasta liikaa. Sen pinnoite voi vahingoittua. Samasta syystä lautasta ei saa käyttää rasvan- ja nesteeneruuastiana ritilän alla grillauksen aikana.

Jos aiot käyttää öljyä paistamiseen, voit joko esilämmittää öljyn yhdessä lautasen kanssa tai lisätä sen vasta lautasen esilämmityksen jälkeen.

Jos käytät voita, lisää se aina vasta lautasen esilämmityksen jälkeen, muuten se voi tummua lämmön vaikutuksesta. Pyyhi liha, linnut, kala ja kasvikset kuiviksi aina ennen kuin laitat ne Gourmet-lautaselle.

Munat voivat räjähtää.

Älä käytä Gourmet-lautasta munien kypsentämiseen tai kypsien munien lämmitykseen.

Käyttöesimerkkejä

Esilämmitä Gourmet-lautasta pyörivällä lautasella toiminnolla 450 W + Grilli  enintään 5 minuuttia.

- Kalapuikkoja (pakaste), 150 g + 2 rkl öljyä , 3 – 4 min per puoli.
- Hampurilainen, 2 kpl + 2 rkl öljyä , 3 – 4 min per puoli.
- Perunakuorukat (pakaste), 10 – 12 kpl + 2 rkl öljyä , 6 – 8 min, käännä puolivälissä
- Fileepihvi, n. 200 g , n. 5 min per puoli (halutun kypsyyssasteen mukaan)
- Pizza (pakaste), 300 g, , 7 – 9 min.
- Pizza, tuore, ilman esilämmitystä , n. 15 min (täytteen mukaan)

Reseptejä

Resepteissä mainitut valmistusajat tarkoittavat kokonaisaikaa, joka sisältää sekä ruoan esivalmistelut että kypsennyksen. Valmistusaikaan ei ole laskettu vetäytymis- tai marinointiaikoja.

Croque Monsieur (3 annosta)

Valmistusaika: 10 – 15 minuuttia

Ainekset

6 viipaletta paahtoleipää
30 g pehmeää voita
75 g emmentaljuustoa raasteena
3 siivua keittokinkkua

Valmistus

Sivele paahtoleipäviipaleet voilla. Jaa juusto kolmelle leipäviipaleelle ja aseta viipale kinkkua kullekin. Aseta loput kolme paahtoleipäviipaletta voipuoli alapäin edellisten päälle. Aseta leivät Gourmet-lautaselle, jota olet esilämmittänyt toiminnolla 450 W + Grilli noin 5 minuuttia. Aseta lautanen pyörivälle lautaselle ja grillaa toiminnolla 450 W + Grilli kummaltakin puolelta n. 3 minuuttia. Vaihtoehtoisina täytteinä voit käyttää valutettua maustamatonta tonnikalaa ja ohueksi leikattuja sipulinviiipaleita tai ananasviipaleita, juustoa ja keittokinkkua.

Kasvispannu (3 annosta)

Valmistusaika: 25 – 35 minuuttia

Ainekset

2 sipulia
2 rkl öljyä
100 g osterivinokkaita tai herkkusieniä
puhdistettuna
150 g pikkuporkkanoita (pakaste) tai
porkkanaviipaleita
100 g parsakaalinkukintoja
1 punainen paprika tai 100 g paprikasuikaleita (pakaste)
1 tomaatti
suolaa, mustapippuria
30 g parmesanjuustoa raasteena

Valmistus

Leikkaa sipulit ohuiksi renkaiksi, leikkaa paprika neljään osaan, poista kalvot ja siemenet ja suikaloi. Kuutioi tomaatti. Aseta Gourmet-lautanen pyörivälle lautaselle ja esilämmitä toiminnolla 450 W + Grilli noin 5 minuuttia. Laita öljy ja sipulirenkaat Gourmet-lautaselle. Aseta lautanen taas pyörivälle lautaselle ja grillaa toiminnolla 450 W + Grilli n. 2 minuuttia. Lisää sienet, porkkanat, parsakaali, paprikasuikaleet, tomaattikuutiot ja mausteet ja sekoita. Kypsennä toiminnolla 450 W + Grilli n. 6 minuuttia. Sekoita ja ripottele päälle parmesanraaste ennen tarjoilua.

Porsaanfilee herkkusienikastikkeessa (2 annosta)

Valmistusaika: 15 – 20 minuuttia

Ainekset

1 porsaan sisäfilee (n. 400 g)
4 viipaleta pekonia
suolaa, mustapippuria
10 g voita
200 g herkkusieniviipaleita
2 dl kermaa
2 rkl brandyä tai konjakkia

Valmistus

Leikkaa porsaanfilee neljäksi viipaleeksi. Mausta viipaleet suolalla ja mustapippurilla, kierrä pekoninviipale ympärille ja kiinnitä se tarvittaessa cocktailtikulla. Aseta Gourmet-lautanen pyörivälle lautaselle ja esilämmitä toiminnolla 450 W + Grilli noin 5 minuuttia. Lisää voi ja sen jälkeen fileeviipaleet. Aseta lautanen pyörivälle lautaselle ja kypsennä toiminnolla 450 W + Grilli kummaltakin puolelta n. 3 minuuttia. Ota liha pois lautaselta ja anna sen vetäytyä kannen alla lämpimässä paikassa. Lisää sienet, kerma ja brandy/konjakki lihan paistoliekeen ja höyrytä maksimiteholla n. 4 minuuttia. Tarjoile kastike lihan kanssa.

Porsaanfilee homejuustokastikkeessa

Valmistusaika: 10 – 12 minuuttia

Valmistus

Leikkaa porsaanfilee neljäksi viipaleeksi. Grillaa esilämmitetyllä Gourmet-lautasella toiminnolla 450 W + Grilli n. 4 minuuttia kummaltakin puolelta. Lisää sen jälkeen joukkoon 0,5 dl valkoviiniä, 1,25 dl kermaa, 2 rkl kastikesuurusta ja 150 g Roquefort-juustoa. Sekoita ja kypsennä vielä 3 minuuttia.

Pikantit broilerkuutiot (3 annosta)

Valmistusaika: 25 – 35 minuuttia

Ainekset

600 g broilerin tai ankanrintaa
2 rkl öljyä
2 rkl valkoviiniä
2 rkl omenamehua
1 rkl sitruunamehua
suolaa, mustapippuria
1 tl currya
1 veitsenkärjellinen hienonnettua rosma-
riinia
1 veitsenkärjellinen jauhettua inkivääriä
1 veitsenkärjellinen cayennepippuria
 $\frac{1}{2}$ tl Tabascoa
20 g voita

Valmistus

Leikkaa fileet n. 2 x 2 cm:n kuutioiksi. Sekoita muut ainekset voita lukuunottamatta keskenään ja kaada kuutioiden päälle. Sekoita ja anna maustua n. 30 minuuttia. Aseta Gourmet-lautanen pyörivälle lautaselle. Kuumenna toiminnolla 450 W + Grilli n. 5 minuuttia. Lisää voi ja lihakuutiot, joista olet valuttanut enimmän nesteen pois. Aseta lautanen pyörivälle lautaselle ja kypsennä toiminnolla 450 W + Grilli n. 4 minuuttia, käännä ja jatka kypsentämistä samalla toiminnolla vielä n. 4 minuuttia. Jos liha tulee niin runsaasti nestettä, ettei liha ruskistu kunnolla, poista osa nesteestä.

Lohifilee naturel (2 annosta)

Valmistusaika: 5 – 10 minuuttia

Ainekset

2 lohifileepalaa (à 150 g)
1 rkl sitruunamehua
suolaa, valkopippuria

Valmistus

Ripottele lohifileille sitruunamehua ja anna vetäytyä n. 10 minuuttia. Aseta Gourmet-lautanen pyörivälle lautaselle ja esilämmitä toiminnolla 450 W + Grilli noin 5 minuuttia. Taputtele lohifileet kuiviksi talouspaperilla, mausta, aseta Gourmet-lautaselle ja painele kevyesti. Aseta lautanen pyörivälle lautaselle ja kypsennä toiminnolla 450 W + Grilli kummaltakin puolelta n. $1\frac{1}{2}$ – 2 minuuttia.

Tarjoile lohi riisin ja Hollandaise-kastikkeen tai ruskistetun voin ja raikkaan vihersalaatin kera.

Kaikki automaattiohjelmat toimivat painon perusteella.

Voit antaa elintarvikkeiden painon grammoina (g), paunoina (lb) tai paunoina/unsseina (lb/oz) (ks. kappale Asetukset – Asetusten muuttaminen).

Valittavana on neljä automaattiohjelmien ryhmää:

- Kypsennys 
- Sulatus
- Kuumennus
- Popcorn 

Kypsennysohjelmat ja Popcorn-ohjelma valitaan hipaisupainikkeilla  tai . Ryhmien Sulatus ja Kuumennus automaattiohjelmat valitaan nuolipainikkeilla luettelosta, joka avautuu, kun painat hipaisupainiketta .

Automaattiohjelmien käyttö

- Valitse haluamasi automaattiohjelma ja vahvista valintasi painikkeella **OK**.
- Anna elintarvikkeen paino ja vahvista se painikkeella **OK**.
- Valitse nuolipainikkeilla vaihtoehto Käynnistys heti, Alkaa klo tai Valmis klo.
- Noudata näyttöön tulevia ohjeita, kuten Käännä kypsennettävä tai Sekoita kypsennettävää.
- Noudata annettuja tasaantumisaikoja (huoneenlämpötilassa), jotta lämpö ehtii jakautua tasaisesti ruokaan.

Kypsennys

Joissakin kypsennysohjelmissa käytetään välillä myös grilliä.

 Kuumuutta kestäättömän muovin aiheuttama vahinkojen vaara.

Mikroakupujen muovi kestää yleensä enintään 110 °C:n lämpötiloja (ks. valmistajan ilmoittamat tiedot). Tätä korkeammassa lämpötiloissa muovi voi vääntyä ja tarttua ruokaan.

Käytä mikrokupua vain, kun käytät yksinomaan mikroaaltotoimintoja.

Älä missään tapauksessa käytä mikrokupua, jos käyttämässäsi ohjelmassa on myös grilli-toiminto (kaikki tähdellä * merkityt ohjelmat).

Valittavana on 23 automaattiohjelmaa. Tasausaika on kussakin ohjelmassa n. 2 minuuttia.

- Pekoni
- Perunat
- Broilerinpalat *
- Broileria kastikkeessa
- Kalafilee
- Kalafilee kastikkeessa
- Ranskalaiset, pakaste *
- Keitto
- Kasvikset
- Gratiini, pakaste *
- Pizza, ohut *
- Pizza, paksu *
- Valmisruoka, pakaste
- Kasvikset, pakaste
- Hedelmäjälkiruoka
- Gratiini *
- Grillibroileri *
- Kalagradiini *
- Kala, grillattu *
- Grillivarras *
- Lihaa kastikkeessa

Käyttö – Automaattiohjelmat

- Riisi
- Pataruoka
- * myös grillitoiminto käytössä aika ajoin

Sulatus

Laitteessa on 13 automaattiohjelmaa erilaisten elintarvikkeiden sulatukseen. Tasausaika on kussakin ohjelmassa n. 10 minuuttia.

- Leipä
- Kakku
- Broilerinkoipi
- Ruoka-annos
- Kalafilée
- Hedelmät
- Lihapalat
- Jauheliha
- Linnut
- Keitto
- Lihaa viipaleina
- Kasvikset
- Kala

Kuumennus

Laitteessa on kahdeksan automaattiohjelmaa erilaisten elintarvikkeiden kuumennukseen. Tasausaika on näissä ohjelmissa n. 2 minuuttia.

- Gratiini
- Broileria kastikkeessa
- Ruoka-annos
- Kalafilée kastikkeessa
- Keitto
- Lihaa kastikkeessa
- Pataruoka
- Kasvikset

Popcorn

Tämä automaattiohjelma soveltuu mikropopcornien valmistukseen.

Mikropopcorneja myydään erikokoisissa pakkauksissa. Tämän ohjelman asetukset on määriteltä n. 100 g:n pakkausta varten. Jos pakkauskoko poikkeaa tästä, voit muuttaa aikaa jonkin verran (ks. kappale Asetukset – Asetusten muuttaminen).

Käynnissä olevan ohjelman aikaa ei voi muuttaa.

Ohjelma ei sovellu popcornin valmistukseen tavallisista popcorn-maissinjyvistä tai muista maissinjyvistä.

Valmista tällä automaattiohjelmalla ainoastaan nimenomaan mikroaaltouunissa valmistettavaksi tarkoitettuja popcornia.

- Aseta pakkaus pakkauksen ohjeiden mukaisesti pyörivälle lautaselle.

Jos pussi koskettaa uunitilan seiniin ja lakkaa pyörimästä, jokin osa pussin sisällöstä voi kuumeta liikaa.

Varmista siksi, että pussi pääsee pyörimään kunnolla.

- Kosketa .

Ohjelma käynnistyy hetken kuluttua. Se käynnistyy heti, jos kosketat painiketta start.

Pian maissinjyvät alkavat paukkua.

- Pysäytä ohjelma ennen aikaisesti, jos paukkuminen lakkaa. Katso myös popcorn-pakkauksen ohjeita.

 Kuuma pussi aiheuttaa palovam-
mojen vaaran.

Pussi on erittäin kuuma.

Ota se uunista varovasti.

Seuraavilla sivuilla on muutamia reseptiehdotuksia kypsennykseen tarkoitettuja automaattiohjelmia **Auto** varten. Voit täydentää tai varioida niitä oman makusi mukaan.

Huomaa kuitenkin, että jos ylität kulloisenkin ohjelman painosuosituksen, ruoka ei kypsy riittävän kypsäksi. Noudata siksi painosuosituksia.

Kasvikset

Valmistus

Aseta puhdistetut, esivalmistellut kasvikset astiaan. Lisää tuotteiden tuoreuden ja kosteuspitoisuuden mukaan 3–4 ruokalusikallista vettä ja vähän suolaa tai muita mausteita. Anna paino, johon on laskettu myös vesi, ja kypsennä peitettynä. Kun noin puolet ajasta on kulunut, laitteesta kuuluu merkkiäni, jotta muistat sekoittaa valmistettavaa ruokaa tai kääntää sen.

Jos valmistat kasviksia kastikkeessa, huomioi painoa antaessasi myös kastikeainesten paino. Noudata suositeltuja enimmäispainoja.

Porkkanoita kirvelikermassa (2 annosta)

Valmistusaika: 25–35 minuuttia

Ainekset

350 g porkkanoita kuorittuna
5 g voita
0,5 dl kasvislientä (jauheesta)
75 g ranskankermaa
1 rkl valkoviiniä
suolaa, mustapippuria
riipaus sokeria
1/2 tl sinappia
1–2 rkl tuoretta kirveliä silputtuna tai
1 rkl kuivattua kirveliä
n. 1 rkl vaaleaa kastikesuurusta

Valmistus

Leikkaa porkkanat tikuiksi (paksuus n. 3–4 mm) tai viipaleiksi (3–4 mm). Sekoita voi, kasvisliemi, ranskankerma ja muut aineet keskenään ja laita astiaan yhdessä porkkanoiden kanssa. Kypsennä peitettynä, sekoita, kun laitteesta kuuluu merkkiäni.

Asetus: **Auto** Kasvikset

Paino: 525 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

Perunat

Tällä ohjelmalla keittää perunoita kuori-
neen tai kuorittuna ja valmistaa peruna-
lohkoja liha- tai kasvisliemessä.

Valmistus

Anna perunoiden ja nesteen yhteispai-
no.

Valuta kuoritut perunat, laita ne astiaan,
ripottele suolaa päälle ja kypsennä pei-
tettynä.

Jos kypsennät perunat kuorineen, lisää
n. 1 rkl vettä perunaa kohti. Pistele kuo-
ret haarukalla tai puutikulla ja kypsennä
peitettynä.

Kullankeltaiset perunat (3 annosta)

Valmistusaika: 25–35 minuuttia

Ainekset

500 g kuorittuja perunoita
1 sipuli silputtuna
10 g voita
1–2 rkl currya
2,5 dl kasvislientä (jauheesta)
0,5 dl kermaa
125 g pakasteherneitä
suolaa, mustapippuria

Valmistus

Leikkaa perunat isoiksi kuutioiksi (n. 3 x
3 cm), pienet voit kypsentää kokonaise-
na. Laita kaikki aineet riittävän suureen
astiaan ja sekoita. Kypsennä peitettynä,
sekoita, kun laitteesta kuuluu merkkiää-
ni, ja jatka sen jälkeen kypsennystä.

Asetus: Perunat

Paino: 800 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

Riisi

Tällä ohjelmalla voit valmistaa riisiä
mikroaaltouunissa.

Valmistus

Anna kuivan riisin paino.

Lisää kuivan riisin joukkoon kiehuva
vettä, suhteessa 1 osa riisiä 2 osaa vet-
tä.

Kypsennä riisi peitettynä.

Kasvisgratiini (4 annosta)

Valmistusaika: n. 40 minuuttia

Ainekset

400 g kukka- tai parsakaalia
400 g porkkanoita

Juustokastike

20 g margariinia
20 g jauhoja
3 dl kasvislientä (jauheesta)
2 dl maitoa
100 g emmentalsulatejuustoa kuutiaina
50 g gouda-juustoa raasteena
mustapippuria, suolaa, muskottia,
1 rkl hienonnettua persiljaa

Valmistus

Leikkaa kukka- tai parsakaali pieniksi kukkinnoiksi ja porkkanat ohuiksi (3 mm) viipaleiksi. Laita molemmat paistovuokaan (halkaisija n. 24 cm) ja sekoita. Sulata margariini, lisää jauhot joukkoon, sekoita ja lisää kasvisliemi ja maito joukkoon koko ajan sekoittaen. Lisää emmentaljuusto ja anna kiehua hiljalleen, kunnes juusto on kokonaan sulanut. Mausta reilusti suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä ja lisää lopuksi persilja. Kaada kastike kasvisten päälle, ripottele goudaraaste pinnalle ja kypsennä ilman kantta.

Asetus:  Paistos

Paino: 1 500 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

Peruna-juustopaistos (4 annosta)

Valmistusaika: 45 minuuttia

Ainekset

Gratiini
600 g jauhoisia perunoita
75 g gouda-juustoa raasteena

Kuorrute
2,5 dl kermaa
suolaa, mustapippuria, muskottia
voita

Pinnalle
75 g gouda-juustoa raasteena

Vuoan voiteluun
1 valkosipulinkynsi

Varusteet

Mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä vuoka, Ø 26 cm

Valmistus

Sivele paistovuoka valkosipulin kynnellä.

Sekoita kerma, suola, pippuri ja muskotipähkinä.

Kuori ja viipaloi perunat 3–4 mm paksuiksi viipaleiksi. Sekoita perunaviipaleet, juusto ja kermaseos ja laita paistovuokaan.

Ripottele goudaraaste pinnalle ja kypsennä ilman kantta.

Asetus:  Paistos

Paino: 1000 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

Fileevartaat (8 varrasta)

Valmistusaika: 25–35 minuuttia + 1 tun-
ti maustumiseen

Ainekset

1 porsaan sisäfilee, n. 300 g
1 punainen paprika
2 sipulia

Marinadi

8 rkl ruokaöljyä
mustapippuria, suolaa, mietoa paprika-
jauhetta, chilijauhetta
8 puuvarrasta

Valmistus

Leikkaa porsaanfilee 16 osaan. Puhdista paprika ja leikkaa suuhun sopiviksi paloiksi. Jaa sipulit kahdeksaan osaan. Pujota vartaisiin vuorotellen lihanpaloja, paprikanpaloja ja sipulilohkoja. Sekoita marinadin ainekset ja sivele vartaat marinadilla. Anna maustua noin tunnin ajan. Aseta vartaat grillausritilälle, ritilä kuumuutta ja mikroaaltoja kestävään vuokaan ja nosta vuoka pyörivälle lautaselle. Käännä, kun noin puolet grillausajasta on kulunut (merkkiääni).

Asetus:  Grillivarras

Paino: n. 100 g per varras

Kannatintaso: Ritilä ja vuoka pyörivällä lautasella

Grillatut broilervartaat (8 varrasta)

Valmistusaika: 25–35 minuuttia + 1 tun-
ti maustumiseen

Ainekset

4 broilerin fileetä à n. 120 g
4 ananasviipaletta (säilyke)
16 aprikoosinpuolikasta (säilyke)

Marinadi

4 rkl ruokaöljyä
4 rkl seesamiöljyä
mustapippuria, suolaa,
 $\frac{1}{2}$ tl tulista paprikajauhetta
 $\frac{1}{2}$ tl currya
riipaus chilijauhetta
jauhetta inkivääriä tai korianteria maun mukaan

8 puuvarrasta

Valmistus

Leikkaa kaikki broilerfileet 4 osaan. Jaa myös ananasviipaleet neljään osaan. Valuta aprikoosinpuolikastat hyvin. Sekoita marinadin ainekset hyvin keskenään.

Pujota vartaisiin vuorotellen broilerinpalloja, ananasta ja aprikooseja, sivele marinadilla ja anna maustua noin tunnin ajan. Aseta vartaat grillausritilälle, ritilä kuumuutta ja mikroaaltoja kestävään vuokaan ja nosta vuoka pyörivälle lautaselle. Käännä, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut (merkkiääni).

Asetus:  Grillivarras

Paino: n. 100 g per varras

Kannatintaso: Ritilä ja vuoka pyörivällä lautasella

Broilerinkoivet

Valmistus

Sivele broilerinkoipien pintaan voita tai öljyä ja mausta makusi mukaan. Aseta broilerit grillausritilälle ja laita ritilä kuumuutta ja mikroaaltoja kestävään vuokaan. Kun noin puolet toiminta-ajasta on kulunut (merkkiääni) käännä broilerinkoivet ja jatka kypsennystä.

Asetus:  Broilerinpalat

Grillattu broileri

Valmistus

Halkaise broileri. Sivele pintaan voita tai öljyä ja mausta makusi mukaan. Aseta broilerinpuolikkaat grillausritilälle leikkuupinta ylöspäin, laita ritilä kuumuutta ja mikroaaltoja kestävään vuokaan ja nosta vuoka pyörivälle lautaselle. Kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut (merkkiääni) käännä broilerinpuolikkaat ja jatka kypsennystä.

Asetus:  Grillibroileri

Ohjeita lintujen grillaukseen

Valmistus

Saat broilerin pintaan kauniin värin, kun maustat pinnan paprikajauheella ja currylla. Näillä mausteilla saat pintaan herkullisen maun lisäksi ruokahalua herättävän kullanruskean värin.

Kalacurry (4 annosta)

Valmistusaika: 35–45 minuuttia

Ainekset

300 g säilykeananaspaloja
1 punainen paprika
1 pieni banaani
500 g kulta- tai puna-ahvenfileitä
3 rkl sitruunamehua
30 g voita
1 dl valkoviiniä
1 dl ananasmehua
suolaa, sokeria, chilipippuria
2 rkl vaaleaa kastikesuurusta

Valmistus

Kuutioi kalafileet, laita ne sopivaan vuokaan ja ripottele päälle sitruunamehu. Jaa paprika neljään osaan, poista kalvot ja siemenet ja leikkaa kapeiksi suikaleiksi. Kuori ja viipaloi banaani. Levitä banaaniviipaleet, paprikasuikaleet ja ananaspalat kalojen päälle ja sekoita. Lisää voi. Sekoita viini, suola, mausteet ja kastikesuurus keskenään ja kaada seos vuokaan. Sekoita vielä hyvin ja kypsennä peitettynä.

Asetus:  Kalafilee kastikkeessa

Paino: n. 1 200 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

Reseptejä – Automaattiohjelmat

Paneroidut puna-ahvenfileet (2 annosta)

Valmistusaika: 25–35 minuuttia

Ainekset

400 g puna-ahvenfileitä
3 rkl sitruunamehua
suolaa, valkopippuria
50 g voita
2 tl sinappia
1 sipuli silputtuna
40 g gouda-juustoa raasteena
3 rkl korppujauhoa
2 rkl tilliä silputtuna

Valmistus

Ripottele kalafileille sitruunamehua ja anna maustua n. 10 minuuttia. Voitele matala paistovuoka voilla. Taputtele kala kuivaksi talouspaperilla, mausta suolalla ja pippurilla ja aseta vuokaan. Sekoita sulatetun voin (450 W, 40–50 s) joukkoon sinappi, sipuli, gouda-raaste, korppujauhot ja tilli ja sivele seos kalojen päälle. Paista kullanuskeaksi.

Asetus: Kalagратиini

Paino: n. 600 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

Puna-ahven-tomaattigratiini (4 annosta)

Valmistusaika: 35–45 minuuttia

Ainekset

500 g puna-ahvenfileitä
2 rkl sitruunamehua
500 g tomaatteja
yrttisuolaa
2 tl hienonnettua oreganoa
150 g gouda-juustoa raasteena

Valmistus

Paloittele kala, ripottele päälle sitruunamehua ja anna maustua n. 10 minuuttia. Kuutioi tomaatit ja laita ne paistovuokaan, lisää kala ja puolet juustoraasteesta. Mausta reilusti yrttisuolalla ja oreganolla ja sekoita hyvin. Ripottele loppu juustoraaste pinnalle ja kypsennä ilman kantta.

Asetus: Kalagратиini

Paino: n. 1 150 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

Grillatut purotaimenet (4 annosta)

Valmistusaika: 25–30 minuuttia

Ainekset

4 purotaintenta à 250 g
4–8 rkl hienonnettua persiljaa
suolaa, mustapippuria, sitruunamehua
pehmeää voita

Valmistus

Perkaa kalat, mausta ne sisältä ja ulkoa ja täytä persiljalla. Aseta kalat kevyesti öljytylle rutilälle, sivele pintaan pehmeää voita, aseta rutilä kuumuutta ja mikroaaltuja kestävään vuokaan ja nosta vuoka pyörivälle lautaselle.

Asetus:  Kala, grillattu

Paino: n. 1 000 g

Kannatintaso: Rutilä ja vuoka pyörivällä lautasella

Pekoni

Tällä ohjelmalla voit valmistaa nopeaa pekonia mikroaaltouunissa.

Valmistus

Aseta arkki talouspaperia mikroaaltouuninkestävälle lautaselle.
Levitä pekoniviipaleet talouspaperin päälle ja aseta toinen arkki talouspaperia niiden päälle.

Valitse ohjelma Pekoni, anna viipaleiden lukumäärä ja käynnistä ohjelma.

Broileria sinappikastikkeessa (4 annosta)

Valmistusaika: 30 minuuttia

Ainekset

250 g ranskankermaa
1 valkosipulinkynsi murskattuna
4 rkl makeaa sinappia
1½ tl suolaa
½ tl salviaa
4 broilerin fileetä (à 200 g), paistovalmiita

Varusteet

Mikroaallonkestävä paistovuoka

Valmistus

Sekoita kastiketta varten ranskankerma, valkosipuli, sinappi, suola ja salvia.

Laita rintafileet paistovuokaan ja levitä kastike niiden päälle. Peitä vuoka ja käynnistä ohjelma.

Kun näyttöön tulee ilmoitus Käännä kypsennettävä, käännä rintafileet ja valele ne kastikkeella. Jatka kypsentämistä peitetynä.

Asetus:  Broileria kastikkeessa

Paino: 1100 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

Vinkki

Vaihtoehtoisesti voit käyttää rakeista sinappia.

Reseptejä – Automaattiohjelmat

Minestronekeitto (4 annosta)

Valmistusaika: 40 minuuttia

Ainekset

50 g kinkkupekonia
1 sipuli
150 g selleriä
2 tomaattia
150 g porkkanoita
100 g vihreitä papuja, pakasteena
100 g herneitä, pakasteena
50 g makaroneja (pieniä simpukkamakaroneja)
1 rkl italialaista yrttisekoitusta, pakasteena
1,0 dl kasvislientä
100 g parmesanijuustoa (palana)

Varusteet

Kannellinen mikroaallonkestävä lasivuoka

Valmistus

Kuutioi pekoni ja sipuli. Kuutioi selleri ja tomaatit. Viipaloi porkkanat. Laita kaikki lasiastiaan.

Lisää pavut, herneet, makaronit, yrtit ja kasvisliemi ja sekoita. Peitä vuoka ja käynnistä ohjelma.

Sekoita välillä ja jatka kypsentämistä peitettyinä.

Raasta parmesanjuusto ja ripottele raaste keiton päälle.

Asetus:  Keitto

Paino: 1000 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

Vinkki

Makaronien sijaan voit käyttää myös 150 g kuutioitua perunaa.

Kaalipata (4 annosta)

Valmistusaika: 45 minuuttia

Ainekset

200 g naudan jauhelihaa
 $\frac{1}{2}$ tl suolaa
 $\frac{1}{2}$ tl makeaa paprikajauhetta
mustapippuria
1 sipuli
250 g perunoita
100 g purjoa
250 g keräkaalia
250 g punajuuria
2,5 dl lihalientä
 $1\frac{1}{2}$ tl suolaa
2 rkl punaviinietikkaa
150 g ranskankermaa
1 rkl hienonnettua persiljaa

Varusteet

Mikroaallonkestävä astia

Valmistus

Sekoita jauheliha suolan, paprikan ja pippurin kanssa tasaiseksi. Muotoile massasta pieniä lihapullia ja laita vuokaan.

Kuutioi sipuli ja perunat. Leikkaa purjosipuli renkaiksi. Pilko keräkaali. Raasta punajuuri.

Laita kasvikset lihapullien päälle. Lisää lihaliemi ja suola. Kypsennä kannella peitettyinä.

Sekoita joukkoon ranskankerma ja persilja. Mausta punaviinietikalla.

Asetus:  Pataruoka

Paino: 1600 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

Königsberger Klopse -lihapullat (4 annosta)

Valmistusaika: 30 minuuttia

Lihapullat

40 g korppujauhoja
1,1 dl vettä
1 sipuli silputtuna
250 g porsaan jauhelihaa
250 g naudan jauhelihaa
1 muna, koko M
1 tl suolaa
mustapippuria

Kastike

40 g pehmeää voita
40 g hienoja vehnä jauhoja
5 dl kylmää lihalientä
2 rkl kermaa
1 rkl kapriksia
1 tl sitruunamehua

Varusteet

Mikroaallonkestävä paistovuoka

Valmistus

Sekoita korppujauhot veteen ja anna turvota.

Lisää jauheliha ja sipulit korppujauhojen joukkoon. Lisää muna, suola ja pippuri ja vaivaa tasaiseksi taikinaksi. Muotoile taikinasta 8 lihapullaa ja aseta ne vuokaan.

Sekoita voi ja jauhot ja lisää pieninä annoksina lihapullien viereen. Lisää lihalieppi. Kypsennä kannella peitettynä.

Kun laitteesta kuuluu merkkiäni, sekoita kastike varovasti sileäksi. Mausta kermalla, kapriksilla ja sitruunamehulla ja jatka kypsentämistä.

Asetus:  Lihaa kastikkeessa

Paino: 1400 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

Pakastepizza

Ohjelmilla Pizza, ohut ja Pizza, paksu voit paistaa pakastepizzoja.

Ohjelma Pizza, ohut on tarkoitettu ohuille esipaistetuille pizzoille ja ohjelma Pizza, paksu paksupohjaisille pizzoille, joiden taikinan kuuluu vielä kohota paistamisen aikana.

Valitse sopiva ohjelma paistettavan pizzan mukaan.

Kalafilee

Mausta paistovalmis kalafilee makusi mukaan, aseta se mikroaaltouunin kestävään vuokaan, peitä mikroaaltokelmulla tai mikrokuvulla, anna paino ja kypsennä peitettynä.

Marjakiisseli (4 annosta)

Valmistusaika: 15–20 minuuttia

Ainekset

400 g sekalaisia marjoja (esim. mansikoita, vadelmia), tuoreina tai pakasteena
0,5 dl mansikkasiirappia
1–2 rkl ohra- tai maissitärkkelystä
2 cl herukkalikööriä

Valmistus

Laita marjat, 1 dl vettä ja mansikkasiirappi astiaan.

Sekoita tärkkelys likööriin, johon olet lisännyt 2 rkl vettä, kaada seos marjojen päälle ja kypsennä.

Asetus:  Hedelmäjälkiruoka

Paino: 500 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

Vinkki

Tarjoile vaniljakastikkeen tai -jätelön kanssa.

Kuumennus

Käytä elintarvikkeiden kuumennukseen seuraavia mikroaaltotehoja:

Juomat	900 W
Ruoat	600 W
Vauvan- ja lastenruoka	450 W

⚠ Liian kuuma ruoka aiheuttaa palovammojen vaaran.
Älä kuumenna vauvan- ja lastenruokia liikaa.
Kuumenna niitä vain 1/2–1 minuuttia 450 W:n teholla.

Neuvoja kuumentamiseen

Kuumenna ruoat peitettyinä (ei koske paineroituja ruokia).

⚠ Paineen aiheuttama räjähdysvaara.
Suljettuihin astioihin tai pulloihin muodostuu kuumennettaessa painetta, joka voi aiheuttaa räjähdysten.
Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä, kuten vauvanruokaa, suljetuissa astioissa tai pulloissa. Avaa tölkit ja pullot ennen lämmitystä. Poista tutti-pulloista korkit ja tutit.

⚠ Ylikuumentamisen aiheuttama loukkaantumisvaara.

Kun lämmität nesteitä mikroaaltotoiminnoilla, varsinkin jos lämmität aiemmin keitettyjä nesteitä uudelleen, neste voi kuumentua kiehuvaksi, mutta kiehumiselle tyypilliset höyrykuplat jäävät muodostumatta. Neste ei kiehu tasaisesti. Tämän ns. viivästyneen kiehtaamisen seurauksena neste saattaa alkaa kuplia ja kiehua räjähdysmäisesti yli, kun otat astian uunista tai kun liikutat astiaa. Höyrykuplien muodostuminen voi olla niin voimakasta, että uunin luukku avautuu itsestään ja kiehuvaa nestettä roiskuu ulos uunista.

Vältä nesteiden viivästyneen kiehtaamisen ja siitä aiheutuvat kuumat roiskeet, kun sekoitat kuumennettavaa nestettä ennen kuumennusta. Odota vähintään 20 sekuntia, ennen kuin otat kuumaa nestettä sisältävän astian ulos uunista. Voit lisäksi pitää kuumennuksen aikana nesteastiassa lasisauvaa tai vastaavaa esinettä, jos sellainen on käytettävissä.

Munat voivat räjähtää.

Älä kuumenna kovaksi keitettyjä munia mikroaaltouunissa, edes kuorittuina.

Suoraan jääkaapista otetut elintarvikkeet vaativat lämmitäkseen pitemmän ajan kuin huoneenlämpötilassa olleet. Kuumentamiseen tarvittava aika vaihtelee ruoan koostumuksen, määrän ja alkulämpötilan mukaan.

Tarkista, että ruoka kuumenee tarpeeksi.

Jos olet epävarma siitä, onko ruoka tarpeeksi lämmintä, lämmitä sitä vielä hetki.

Kun kuumennat suuria määriä kerrallaan, sekoita ruokaa tai käännä se kuumentuksen puolivälissä. Sekoita reunasta keskelle, sillä ruoka lämpenee reunoilta nopeammin.

Kuumentamisen jälkeen

Ole varovainen ottaessasi astiaa uunista. Se voi olla kuuma.

Astia ei kuumene mikroaaltojen vaikutuksesta (poikkeus: uuninkestävä kivita-
vara), mutta lämpö siirtyy ruoasta astiaan.

Anna kuumennetun ruoan tasaantua huoneenlämmössä muutaman minuutin ajan ennen tarjoilua, jotta lämpö ehtisi jakautua tasaisesti ruoka-aineeseen. Lämpötilat tasaantuvat.



Kuumat ruoat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Ruoat voivat kuumentamisen jälkeen olla erittäin kuumia.

Sekoita tai ravistele ruokia, etenkin vauvan- ja lastenruokia ehdottomasti ennen tarjoilua ja tarkista niiden lämpötila.

Kypsennys

Aseta kypsennettävä ruoka mikroaaltouuninkestävään astiaan ja kypsennä peitettynä.

Kiehauta kypsennettävä ruoka ensin 900 W:n teholla, ja jatka sitten hellävaraisista kypsennystä 450 W:n teholla.

Kun valmistat turvotettavia ruokia kuten **riisipuuroa** tai muita **suurimoita tai ryynejä**, käytä ensin 900 W:n tehoa ja sen jälkeen 150 W:n tehoa.

Neuvoja kypsentämiseen

Vihannesten kypsennysajat vaihtelevat niiden koostumuksen mukaan. Tuoreet vihannekset sisältävät enemmän vettä ja kypsyvät siksi nopeammin kuin pitkään säilytetty.

Suoraan jääkaapista otetut elintarvikkeet vaativat kypsyäkseen pitemmän ajan kuin huoneenlämpötilassa olleet.

Sekoita tai käännä ruokia kypsennyksen aikana. Näin lämpö jakautuu niihin tasaisemmin.

 Liian lyhyt kypsennysaika aiheuttaa terveysvaaran.

Kypsennä etenkin helposti pilaantuvia elintarvikkeita, kuten kalaa riittävän pitkään.

Noudata tällaisia elintarvikkeita kypsentaessasi ehdottomasti annettuja kypsennysaikoja.

Jos kypsennät **kuorellisia elintarvikkeita**, kuten tomaatteja, makkarointa, kuoriperunoita tai munakoisoja, pistele kuoreen haarukalla useita reikiä tai tee kuoreen viiltoja ennen kypsennystä. Näin höyry pääsee poistumaan eivätkä elintarvikkeet halkea.

 Kuorelliset kananmunat aiheuttavat loukkaantumisvaaran.

Jos kypsennät kokonaisia munia kuorineen, ne voivat räjähtää, myös uunista ottamisen jälkeen.

Jos haluat kypsentää munia mikroaaltouunissa, käytä aina tähän tarkoitukseen suunniteltua erikoisastiaa.

 Kuorettomana kypsennetyt kananmunat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Jos kypsennät munia ilman kuorta, keltuaisen voi muodostua painetta kypsennyksen aikana, jolloin se voi räjähtää uunista ottamisen jälkeen.

Voit kypsentää munia ilman kuoria, kunhan pistelet keltuaista useita kertoja ennen kypsennystä.

Kypsennyksen jälkeen

Ole varovainen ottaessasi astiaa uunista! Se voi olla kuuma.

Astia ei kuumene mikroaaltojen vaikutuksesta (poikkeus: uuninkestävä kivitarra), mutta lämpö siirtyy ruoasta astiaan.

Anna kypsennetyn ruoan tasaantua huoneenlämmössä muutaman minuutin ajan ennen tarjoilua, jotta lämpö ehtisi jakautua tasaisesti ruoka-aineeseen. Lämpötilat tasaantuvat.



Uudelleen pakastaminen aiheuttaa terveysvaaran.

Sulaneet tai sulatetut elintarvikkeet menettävät uudelleen pakastettaessa ravintoarvoaan ja pilaantuvat.

Älä koskaan pakasta sulanutta tai sulatettua tuotetta uudelleen. Käytä ne mahdollisimman pian. Kypsennyksen jälkeen voit pakastaa jo kertaalleen pakastetut elintarvikkeet uudelleen.

Käytä elintarvikkeiden sulatukseen seuraavia mikroaaltotehoja:

- 80 W
herkkien elintarvikkeiden, kuten kerman, voin, kerma- ja voikreemikakkujen, juuston sulatukseen.
- 150 W
muiden elintarvikkeiden sulatukseen.

Ota pakasteet pakkauksestaan ja aseta ne mikroaaltouuninkestävään astiaan ja sulata ilman kantta. Kun puolet sulatusajasta on kulunut, käännä tuote, hajota tuote osiin tai sekoita.

Kun sulatat lihaa, aseta pakkauksesta poistettu liha ylösalaisin käännetyn lautasen päälle lasi- tai posliinivuokaan, jotta liha ei jää seisomaan siitä valuvaan nesteeseen. Käännä sulatuksen aikana.



Salmonellan aiheuttama terveysvaara.

Noudata erityistä puhtautta lintuja sulattaessasi.

Älä käytä sulamisnestettä.

Lihaa, kalaa tai lintuja ei tarvitse sulattaa kokonaan ennen valmistusta.

Riittää, kun tuotteiden pinta sulaa. Pinta on tällöin sen verran pehmentynyt, että mausteet imeytyvät siihen.

Sulatus ja valmistus ruoaksi

Voi sulattaa pakasteruokia ja kuumentaa tai kypsentää ne sulatuksen päätteeksi.

Valitse ensin 900 W:n teho ja sitten 450 W:n teho.

Siirrä elintarvikkeet pakkauksestaan mikroaaltouuninkestävään astiaan ja sulata ja kuumenna tai kypsennä peitettynä. Poikkeus: Kypsennä jauhelihipihvit ilman kantta.

Sekoita paljon nestettä sisältäviä ruokia, kuten keittoja ja kasviksia useita kertoja. Erottele lihaviipaleet varovasti toisistaan puolivälissä ja käännä. Käännä myös kalat, kun puolet ajasta on kulunut.

Anna kuumennetun tai kypsennetyn ruoan tasaantua huoneenlämmössä muutaman minuutin ajan ennen tarjoilua, jotta lämpö ehtisi jakautua tasaisesti ruoka-aineeseen.

Umpioiminen

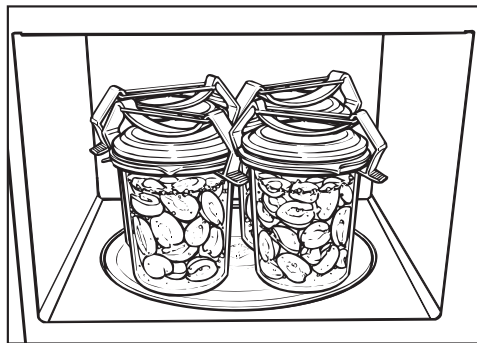
Mikroaaltouunilla voit umpioida pieniä määriä hedelmiä, vihanneksia ja lihaa mikroaaltouunin kestäviin umpiointitölkeihin, joita on saatavana erikoisliikkeistä. Valmistele tölkit tavanomaiseen tapaan.

Jätä tölkit vähintään 2 cm vajaan.

Käytä mikroaaltouunin kestävien umpiointitölkkien sulkemiseen vain mikroaaltouuninkestäviä sulkimia tai läpinäkyvää teippiä.

Älä käytä metallisia sulkimia tai kierrekannellisia tölkkejä, koska metalli voi aiheuttaa kipinöintiä.

Edullisinta on umpioida kerrallaan enintään neljä 1/2 litran tölkkiä.



- Aseta tölkit pyörivälle lautaselle.
- Käytä laitetta 900 W:n teholla, kunnes tölkkien sisältö alkaa kuplia.

Tarvittavan ajan pituuteen vaikuttavat

- sisällön lämpötila ennen mikroaaltouuniin laittamista.
- tölkkien määrä.

Seuraavasta taulukosta näet, kuinka paljon aikaa suunnilleen kuluu siihen, että kaikkien tölkkien sisältö alkaa kuplia ta-
saisesti:

1 tölkki	n. 3 minuuttia
2 tölkkiä	n. 6 minuuttia
3 tölkkiä	n. 9 minuuttia
4 tölkkiä	n. 12 minuuttia

Hedelmillä ja kurkuilla tämä aika riittää umpiointiin.

Vihannekset tarvitsevat pitemmän ajan. Kun sisältö alkaa kuplia, alenna teho 450 W:iin ja jatka umpiointia seuraavasti:

- porkkanat n. 15 minuuttia,
- herneet n. 25 minuuttia.

Umpioinnin jälkeen

Ota tölkit pois uunista ja siirrä ne vedotomaan paikkaan. Peitä ne pyyhkeellä ja anna seisoa noin vuorokauden ajan.

Poista sulkimet tai teippi ja varmista, että tölkit ovat sulkeutuneet.

Käyttöesimerkkejä

Ruoka-aineet	Määrä	MA-teho (W)	Aika (min)	Muita ohjeita
Voin/margariinin sulatus	100 g	450	1:00–1:10	sulata avoimessa astiassa
Suklaan sulatus	100 g	450	3:00–3:30	avoimessa astiassa, välillä sekoittaen
Liivatejauheen liuotus	1 rkl + 0,5 dl vettä	450	0:10–0:30	avoimessa astiassa, välillä sekoittaen
Kakunkuorrutteen valmistaminen	1 rkl + 2,5 dl vettä	450	4–5	avoimessa astiassa, välillä sekoittaen
Hiivataikina	esitaikina, 100 g jauhoja	80	3–5	kohota peitetyssä astiassa
Suklaakuorrutteen sulatus	20 g	600	0:10–0:20	avoimella lautasella
Salaattikastikkeiden aromatisointi	125 ml	150	1–2	lämmitä vain aavistus, avoimessa astiassa
Sitrushedelmien temperointi	150 g	150	1–2	lautasen päällä, ilman kantta
Jäätelön pehmittäminen	500 g	150	1–3	avoimessa astiassa
Tomaattien kaltaaminen	3 kpl	450	6–7	tee ristiviilto kannan kohdalle; laita astiaan, jossa on vähän vettä; kuumenna ilman kantta; irrota kuori vetämällä. Varo, tomaatit voivat tulla erittäin kuumiksi.
Mansikkahillon valmistus	300 g mansikoita, 300 g hyytelösoke- ria	900	7–9	sekoita marjat ja sokeri, kypsennä peitettynä korkeassa astiassa
Sämpylöiden sulatus ja paistaminen	2 kpl	150+Grilli Grilli	1–2 4–6	sulata ritilällä ilman kantta, käännä sulatuksen puolivälissä

Kaikki taulukossa mainitut ajat ovat ohjeellisia.

Tietoja vertailutestejä varten

Normin EN 60705 mukaisia kokeiluruokia	MA-Teho (W)+Grilli/Automaattiohjelmia	Kesto (min)/Paino	Tasaus-aika* (min)	Huomautus
Munajuusto, 1000 g	300	38–40	120	Astia, ks. normi, mitat yläreunasta mitattuna (25 x 25 cm)
Hiekkakakku, 475 g	600	7–7:30	5	Astia, ks. normi, ulkohalkaisija yläreunasta mitattuna 220 mm, ilman kantta
Lihamureke, 900 g	600 450	4 17	5	Astia, ks. normi, mitat yläreunasta mitattuna 250 mm x 124 mm, ilman kantta
Perunagratiini, 1 100 g	Gratiini	1 100 g	5	Astia, ks. normi, ulkohalkaisija yläreunasta mitattuna 220 mm, ilman kantta
Broileri, 1 200 g paino jäisenä, sulatettuna ja halkaistuna	Grillibroileri	1 200 g	2	Grillausritilä ja sen alle kuumuutta ja mikroaaltolaitteita kestävä vuoka, ensin leikkauspinta ylöspäin, käännettä toimintajan puolivälissä
Lihan (jauheliha) sulatus, 500 g	300 150	3 6:30	10	Astia, ks. normi, ilman kantta, käännettä puolivälissä
Vadelmat, 250 g	150	7	3	Astia, ks. normi, ilman kantta

* Anna ruokien seisoa huoneenlämpötilassa tasausajan verran, jotta lämpö jakautuu tasaisesti ruokaan.

Tee mikroaaltouuni jännitteettömäksi ennen puhdistusta (esim. vetämällä pistotulppa pistorasiasta).

Älä missään tapauksessa käytä mikroaaltouunin puhdistukseen höyrypuhdistinta.

Höyrypuhdistimen höyry voi päästä mikroaaltouunin sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun.

Uunitila, luukun sisäpuoli

⚠ Kuuma uunitila aiheuttaa palovammojen vaaran.

Uunitila voi olla heti käytön jälkeen liian kuuma puhdistettavaksi.

Puhdista uunitila heti kun se on jäähtynyt.

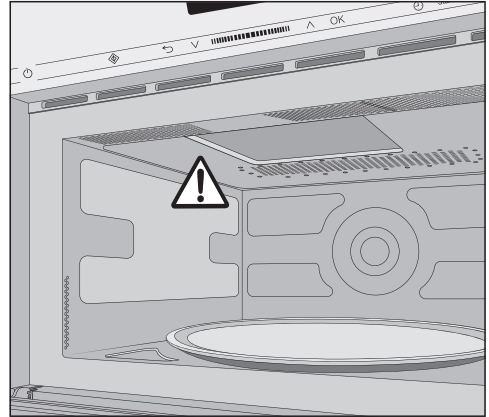
⚠ Runsas lika aiheuttaa tulipalon vaaran.

Runsas lika voi vahingoittaa laitetta ja jopa aiheuttaa tulipalon.

Uuni kannattaa puhdistaa säännöllisesti, muuten puhdistus vaikeutuu ja ääritapauksissa se ei välttämättä onnistu ollenkaan.

Pyyhi uunitila ja luukun sisäpinta miehdolla pesuaineella tai vedellä, johon on lisätty tilkka pesuainetta. Kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla.

Jos uunitila on hyvin likainen, kuumenna mikroaaltotoiminnolla lasillista vettä 2-3 minuutin ajan, kunnes vesi alkaa kiehua. Vesihöyry tiivistyy uunitilan seinämille ja pehmittää lian. Nyt voit pyyhkiä likaantumia helposti pesuaineveteen kastetulla liinalla.



Älä poista uunitilassa olevaa mikroaaltojen ulostuloaukon suojusta.

Laitteen ilma-aukkoihin ei saa joutua vettä tai mitään esineitä.

Älä käytä uunitilan puhdistuksessa liian märkää riepua, ettei uunitilan aukkoihin pääse vettä.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat naarmuttaa laitteen pintoja.

Epämiellyttävät hajut saat poistettua uunitilasta keittämällä uunissa kupillisen vettä, johon olet lisännyt hieman sitruunamehua.

Puhdistus ja hoito

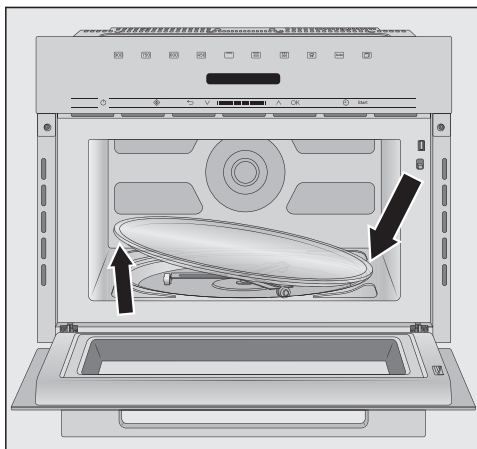
⚠ Vaurioitunut laite aiheuttaa vaaraa terveydelle.

Jos luukku on vaurioitunut, laitetta ei saa käyttää ennen kuin Mielen valtuuttama huoltoliike on korjannut vian. Jos tällöin käytät mikroaaltouunia, voit altistua mikroaaltosäteilylle.

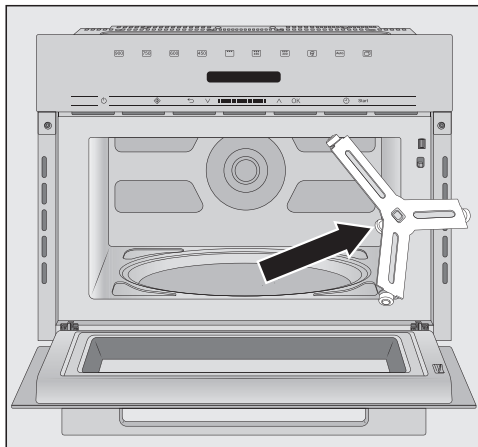
Pidä luukku puhtaana ja tarkasta se säännöllisesti vaurioiden varalta. Älä käytä mikroaaltouunia, jos

- laitteen luukku on vääntynyt.
- luukun saranat ovat irti.
- laitteen ulkovaipassa, luukussa tai uunitilan seinissä on näkyviä reikiä tai halkeamia.

Uunitilan pohjan puhdistus



- Ota pyörivä lautasen ulos laitteesta ja pese se astianpesukoneessa tai vedellä, johon olet lisännyt tilkan pesuainetta.



- Puhdista lautasen alla oleva pyöritysrenkas ja uunitilan pohja. Jos pohja tai renkas on likainen, lautasen pyörii nykien.
- Puhdista erityisesti lautasen ja renkaan välinen kosketuspinta.

Älä kierrä uunin pohjalla olevaa vääntiötä käsin, sillä pyörivän lautasen käyttömoottori voi vahingoittua.

Laitteen etupinta

Laitteen rungon ilma-aukkoihin ei saa joutua vettä tai mitään esineitä.

Jos pintoihin jää likaa pitkiksi ajoiksi, likaantumien poisto ei välttämättä onnistu enää myöhemmin, ja pinnat voivat värjäytyä tai muuttua. Poista kaikki likaantumat laitteen etupinnasta mahdollisimman pian.

Puhdista laitteen etupinta puhtaalla pehmeällä sieniliinalla, käsiastianpesuaineella ja lämpimällä vedellä. Kuivaa se lopuksi kuivalla, pehmeällä liinalla. Voit käyttää puhdistukseen myös puhdasta, kosteaa mikrokuituliinaa, jolloin ei tarvita puhdistusainetta.

Kaikki pinnat naarmuuntuvat herkästi. Lasipintojen naarmuuntuminen saat-
taa pahimmassa tapauksessa rikkoa lasin.
Kaikki pinnat voivat värjäytyä pysyvästi, jos ne joutuvat kosketuksiin sopimattomien puhdistusaineiden kanssa.
Noudata siksi puhdistusohjeita.

Jotta pinnat eivät vahingoittuisi, älä käytä puhdistuksessa

- sooda-, ammoniakki-, happo- tai kloridipitoisia puhdistusaineita,
- kalkkia irrottavia puhdistusaineita,
- hankaavia puhdistusaineita, esim. hankausjauhetta, nestemäistä hankausainetta, puhdistuskiviä,
- liuotinaineita sisältäviä puhdistusaineita,
- ruostumattoman teräksen puhdistusaineita,
- astianpesukoneen pesuaineita,
- uuninpuhdistusaineita,

- lasinpuhdistusaineita,
- hankaavia kovia sieniä tai harjoja, esim. kattiloiden puhdistukseen tarkoitettuja sieniä,
- ihmesieniä (taikasieniä),
- teräviä metallikaapimia.

Mukana toimitettavat varusteet

Ritilä

Huuhtelee ritilä aina käytön jälkeen. Voit myös pestä sen astianpesukoneessa. Poista pinttynyt lika ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.

Gourmet-lautanen

Puhdista Gourmet-lautanen kuumalla vedellä, astianpesusienellä ja rasvaa irrottavalla pesuaineella.

Älä missään tapauksessa käytä metallisia sieniä äläkä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita.
Gourmet-lautasta ei saa pestä astianpesukoneessa.

Kun olet valmistanut Gourmet-lautasella voimakkaantuoksuisia ruokia, voit neutraloida sen keittämällä siinä vettä ja sitruunamehua maksimimikroaaltoteholla 2 – 3 minuuttia. Huuhtelee lautanen lopuksi raikkaalla vedellä.

Vianetsintä

Useimmat päivittäisessä käytössä syntyvät häiriöt ja ongelmat voit poistaa itse. Monissa tapauksissa säästät sekä aikaa että rahaa, kun sinun ei tarvitse kutsua huoltoliikettä paikalle. Osoitteesta www.miele.com/service löydät tietoa siitä, miten poistat häiriöitä itse. Seuraavien taulukoiden tarkoituksena on auttaa sinua löytämään häiriön tai vian mahdollinen syy.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Toiminto ei käynnisty.	Varmista, ■ että luukku on kiinni. ■ ettei käytön estävä lukitus ole kytkettynä päälle (ks. Käyttö – Käytönesto). ■ ettei näytössä lue Onko kypsennettävä uunissa?. Luukkua ei ole avattu vähään aikaan (n. 20 minuuttiin) (ks. kappale Käyttö – Onko kypsennettävä uunissa?). ■ että uunin pistotulppa on kunnolla kiinni pistorasiassa. ■ ettei sulake ole lauennut mahdollisen itse laitteessa, sähköverkon jännitteessä tai jossain muussa samaan sulakkeeseen liitetyssä laitteessa olevan vian vuoksi (jos on, irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta, kutsu sähkömies tai huolto paikalle, ks. kappale Huolto).
Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päättynyt.	Kyseessä ei ole häiriö. Kun toiminto päättyy, kylmäilmapuhallin jatkaa toimintaansa vielä hetken ajan, jottei uunitilaan alkaisi muodostua kosteutta, joka voisi höyrystyä uunin ohjaustauluun ja uunia ympäröiviin kalusteisiin. Puhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
Näyttö on piimeänä.	Kellonajan näyttö on kytketty pois käytöstä. ■ Kytke laite päälle virtakytkimellä ①.
Pyörivä lautanen pyörii nykien.	Uunitilan pohja voi olla likainen pyörivän lautasen alueelta. ■ Varmista, ettei uunitilan pohjan ja pyörivän lautasen välissä ole likaa. ■ Varmista, että lautasen ja renkaan välinen kosketuspinta on puhdas. ■ Puhdista tarvittaessa.
Valitsemasi ajan kuluttua ruoka ei ole vielä tarpeeksi sulanut, lämmintä tai kypsää.	Toiminta-aika tai valitsemasi teho eivät ole olleet riittävät. ■ Varmista, että olet valinnut toiminta-aikaa vastaavan tehon. Mitä alhaisempi teho, sitä pidempi toiminta-aika. ■ Varmista, ettet ole vahingossa keskeyttänyt laitteen toimintaa ja unohtanut jatkaa sitä.

Ongelma	Syy ja toimenpide
Laite toimii normaalisti, mutta uunitilan valaisin ei pala.	Lamppu on palanut. Voit käyttää laitetta normaalisti, vaikka lamppu olisikin palanut. ■ Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, kun haluat vaihdattaa lampun.
Laitteesta kuuluu mikroaaltotoiminnon aikana epätavallisia ääniä.	Olet peittänyt ruoan alumiinifoliolla. ■ Poista folio. Käyttämässäsi astiassa on metallia. ■ Noudata astianvalintaohjeita, ks. samanniminen kappale.
Näytössä näkyvä kellonaika on väärä.	Kellonaika on asetettava uudelleen aina sähkökatkon jälkeen. ■ Korjaa kellonaika.
Ruoka kylmenee liian nopeasti.	Mikroaaltojen synnyttämä lämpö kehittyy ensin ruoan uloimmissa osissa ja leviää sieltä ruoan sisälle. Jos siis lämmität ruokaa suurella mikroaaltoteholla, ruoka voi olla uloimmista osistaan täysin kuumaa, muttei vielä sisältä. Toiminnon jälkeisenä tasausaikana ruoka lämpiää sisältä, mutta jäähtyy reunoilta. ■ Lämmitä siksi ruokia, etenkin ruoka-annoksia, jonka ainesten koostumus vaihtelee, pitempään ja alhaisella teholla.
Mikroaaltouuni kytkeytyy pois päältä kesken kypsennys-, kuumennus- tai sulatustoiminnon.	Ilma ei pääse kiertämään riittävän hyvin laitteen ympärillä. ■ Varmista, ettei mikään laitteen ilmankiertoaukoista ole tukossa tai peitettynä. Poista ilmankiertoaukkoja tukkivat esineet. Laite voi turvallisuussyistä kytkeytyä pois päältä, jos se kuumeenee liikaa. ■ Kun laite on jäähtynyt, voit jatkaa keskeytynyttä toimintoa. Laite kytkeytyy uudelleen pois päältä. ■ Ota yhteys huoltoon.

Huolto

Osoitteesta www.miele.com/service löydät tietoa Miele varaosista ja siitä, miten poistat häiriöitä itse.

Yhteydenotto häiriötilanteissa

Ellet saa itse poistetuksi toimintahäiriötä, ota yhteys Mielen koneita ja laitteita myyvään liikkeeseen tai Mielen asiakaspalveluun.

Mielen huollon voit varata verkossa osoitteesta www.miele.fi/huolto.
Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosien takakannesta.

Asiakaspalvelu tarvitsee laitteen mallitunnisteen ja valmistusnumeron (Fabr./SN/Nr.). Nämä tiedot löytyvät arvokilvestä.

Takuu

Tälle laitteelle on myönnetty kahden (2) vuoden takuu.

Lisätietoja takuuehdoista löydät laitteen mukana toimitetusta erillisestä takuuvihkosesta.

Miele Oy
Porttikaari 6
01200 Vantaa
Puhelin: (09) 875 970
Sähköposti: contact@miele-support.fi
Internet: www.miele.fi

Saksa
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

M 7244 TC

fi-FI

M.-Nr. 11 194 130 / 07