

## Käyttöohje Mikroaaltouuni



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

# Sisältö

---

<b>Tärkeitä turvallisuusohjeita</b> .....	<b>4</b>
<b>Ennen ensimmäistä käyttökertaa</b> .....	<b>12</b>
<b>Asennus ja liitännät</b> .....	<b>13</b>
Sähköliitäntä.....	13
<b>Pidä huolta ympäristöstäsi</b> .....	<b>15</b>
<b>Laitteen osat</b> .....	<b>16</b>
<b>Mukana toimitettavat varusteet</b> .....	<b>17</b>
<b>Ohjaustaulu</b> .....	<b>18</b>
<b>Laitteen toimintaperiaate</b> .....	<b>19</b>
<b>Käyttötavat</b> .....	<b>20</b>
Toimintatavat.....	20
Mikroaaltotoiminto yksinään.....	20
Grilli.....	20
Mikroaallot + grilli .....	20
Automaattiohjelmat.....	20
<b>Astianvalintaohjeita</b> .....	<b>21</b>
Materiaali ja muoto .....	21
Astioiden soveltuvuuden testaus.....	23
Mikrokupu.....	24
<b>Ensimmäinen käyttökerta</b> .....	<b>25</b>
Kellonajan asettaminen .....	25
Kellonajan korjaaminen.....	25
Kellonajan kytkeminen pois.....	25
Kellonajan poiskytkentä yöksi .....	25
<b>Käyttö</b> .....	<b>26</b>
Luukun avaaminen.....	26
Astioiden laittaminen uuniin .....	26
Pyörivä lautanen .....	26
Luukun sulkeminen.....	26
Toiminnon käynnistäminen .....	26
“door”-ilmoitus.....	27
Toiminnon keskeytys / jatkaminen .....	27
Asetusten muuttaminen.....	27
Toiminnon poistaminen .....	27
Kun toiminto on päättynyt .....	28
Lämpimänäpitoautomaattikka.....	28
Pikakäynnistys (ohjelmoitavissa) .....	28
Käytön estävä lukitus .....	28
Hälytyskellon käyttö .....	29
Hälytysajan muuttaminen .....	29
Hälytyskellon käyttö yhtä aikaa mikroaaltouunin kanssa. ....	29
<b>Käyttö – Grilli</b> .....	<b>30</b>

<b>Gourmet-lautanen</b> .....	<b>32</b>
Vinkkejä käyttöön .....	32
Paistaminen / Ruskistus .....	32
Käyttöesimerkkejä .....	33
Reseptejä .....	33
<b>Käyttö – Automaattiohjelmat</b> .....	<b>36</b>
Automaattiohjelmat sulatukseen .....	36
Automaattiohjelmat kypsennykseen .....	36
<b>Reseptejä – Automaattiohjelmat</b> .....	<b>38</b>
<b>Oman ohjelman tallennus (Memory)</b> .....	<b>43</b>
<b>Asetusten muuttaminen</b> .....	<b>44</b>
<b>Kuumennus</b> .....	<b>46</b>
<b>Kypsennys</b> .....	<b>48</b>
<b>Sulatus</b> .....	<b>49</b>
<b>Umpioiminen</b> .....	<b>50</b>
<b>Käyttöesimerkkejä</b> .....	<b>51</b>
<b>Tietoja vertailutestejä varten</b> .....	<b>52</b>
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	<b>53</b>
Mukana toimitettavat varusteet .....	55
<b>Vianetsintä</b> .....	<b>56</b>
<b>Huolto</b> .....	<b>58</b>
Yhteydenotto häiriötilanteissa .....	58
Takuu .....	58

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

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 paikalleen sijoittamiseen, 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.
- ▶ 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.

### **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.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

▶ 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 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 hengenvaarallista. 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 haaroituspistorasian 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.

▶ Älä asenna laitetta liian kiinni viereisiin kalusteisiin. Jotta ilma pääsisi kunnolla kiertämään, laitteen ympärille on jätettävä vähintään 5 cm tilaa, sen yläpuolelle jopa 19,5 cm.

▶ 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.
- ▶ 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 liitântä johdon pistorasiasta, älä vedä liitântä johdosta, vaan tartu aina pistotulppaan.
  - Automaattisulake on kytketty pois päältä.
  - Sulake on kierretty irti sulaketaulusta.
- ▶ Laitteen rikkiäiset 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.
- ▶ Kun mikroaaltouuni on asennettu nosto-oven taakse: Älä laske nosto-ovea alas mikroaaltouunin ollessa käytössä.
- ▶ 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 kuumennetaan riittävän korkeassa lämpötilassa ( $> 70\text{ °C}$ ) riittävän kauan ( $> 10\text{ min}$ ). Jos olet epävarma siitä, kuumeneeko ruoka riittävästi, kuumenna sitä mieluummin hieman kauemmin kuin ohjeessa neuvotaan.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

► 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 räjähdysten. Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä suljetuissa astioissa tai pulloissa.

Poista tuttipulloista korkit **ja** tutit.

► 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 tyyppilliset 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.
- ▶ Jos uunitilassa olevat elintarvikkeet alkavat savuta, pidä luukku suljettuna, niin mahdolliset liekit tukahtuvat.  
Keskeytä toiminto kytkemällä mikroaaltouuni pois päältä 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 friteerauskeittimeksi. Älä koskaan käytä vettä rasvapalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja pidä luukku kiinni, niin liekit tukehtuvat.
- ▶ Kuuman 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.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

---

► 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 muoviasiastiat voivat mennä pilalle ja vahingoittaa mikroaaltouunia. Älä laita uuniin metalliastioita, alumiinifoliota, ruokailuvälineitä, metallikoristeisia astioita, lyijypitoista kristallilasia, koristereunaisia kulhoja, kuumuutta kestävämmämiä muoviasiastioita, puuastioita, metallisulkimia, muovisia tai paperisia sulkimia, joiden sisällä on metallilanka, äläkä alumiinikantaisia 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 ontton esineen räjähdyksen 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.

### Teräksiset pinnat:

- ▶ 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.

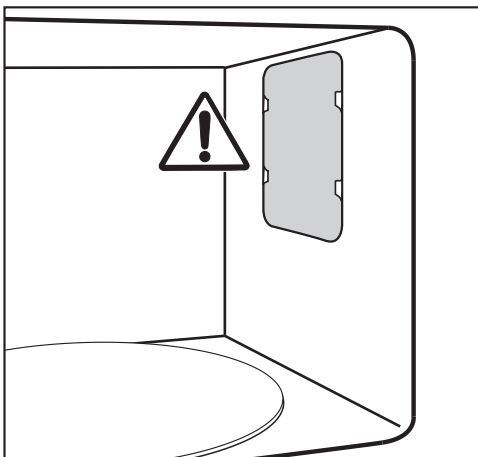
Näin laitteen lämpötila ehtii tasaantua ympäristön lämpötilaa vastaavaksi. Se on laitteen elektroniikan toiminnan kannalta tärkeää.

**!** 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, myös ulkovaipan suojakalvon.



Älä kuitenkaan poista uunitilassa olevaa mikroaaltojen ulostuloaukon suojasta äläkä luukun sisäpinnassa olevaa suojakalvoa.

- Tarkasta laite vaurioiden varalta.

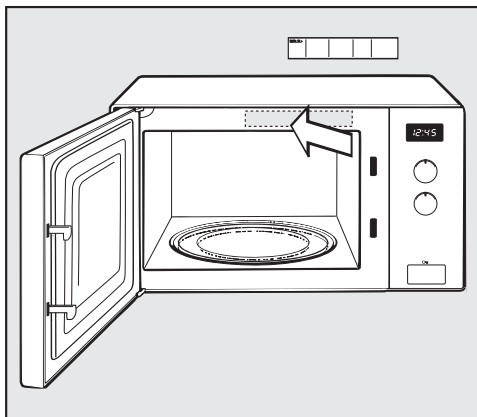
**!** Vaurioitunut laite aiheuttaa vaaraa terveydelle.

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.



- Liimaa laitteen mukana toimitettu pikakäyttöohje paikalleen niin, ettei se peitä ilmanpoistoaukkoja.

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

Älä siksi aseta mitään esineitä ilmaukkojen päälle tai laitteen alle sen pohjan ja sijoitusalueen väliin.

Laitte on sijoitettava vähintään 85 cm:n korkeudelle lattiasta.

Mikroaaltouunin voi asettaa myös työtasolle.

Jotta ilma pääsisi kunnolla kiertämään, laitteen ympärille on jätettävä vähintään 5 cm tilaa, sen yläpuolelle jopa 19,5 cm.

Älä asenna laitetta liian kiinni viereisiin kalusteisiin.

Jos sijoitat mikroaaltouunin suljetun kalusteoven taakse, tilaan voi kertyä lämpöä ja kosteutta, mikä voi aiheuttaa vaurioita laitteeseen ja ympäristöön kalusteisiin.


Pitä siksi kalusteovea auki aina, kun käytät mikroaaltouunia.

Älä sulje kalusteovea laitteen ollessa käytössä.

Sulje kalusteovi vasta, kun laite on täysin jäähtynyt.

Kun mikroaaltouuni on asennettu nosto-oven taakse: Älä laske nostoovea alas mikroaaltouunin ollessa käytössä.


## 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.

 Ylikuumenemisen aiheuttama tulipalovaara.

Laitteen käyttö haaroituspistorasian ja jatkojohtojen välityksellä voi aiheuttaa johtojen ylikuumenemisen.

Älä myöskään liitä laitetta sähköverkkoon ns. energiansäästöpistotulppien 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 liitäntäjohtojen välityksellä.

# Asennus ja liitännät

---

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

Jos koneen liitântäjohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain alkuperäisen kaltaiseen liitântäjohtoon (tilattavissa Miele-huollostosta). Turvallisuuden vuoksi verkkoliitântäjohdon saa vaihtaa vain valtuutettu sähköasentaja tai Miele-huoltoliike.

Katso liitântätiedot 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 soveltamissäännöissä kuvatulla tavalla.

## 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 kierrtoon säästää raaka-aineita. Lajittele pakkausmateriaalit asianmukaisesti keräysastioihin. Kuljetuspakkaukset voit palauttaa Miele-kauppiaillesi.

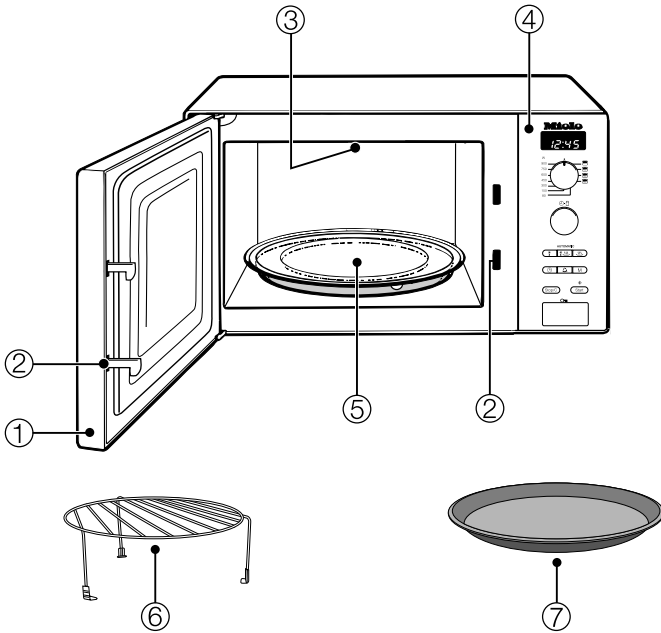
## Vanhan koneen käytöstä poistaminen



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 henkilötietojesi 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.

# Laitteen osat

---



- ① Luukku
- ② Luukun lukitus
- ③ Grilli
- ④ Ohjaustaulu
- ⑤ Pyörivä lautanen
- ⑥ Grilliritilä
- ⑦ Gourmet-lautanen



## 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.

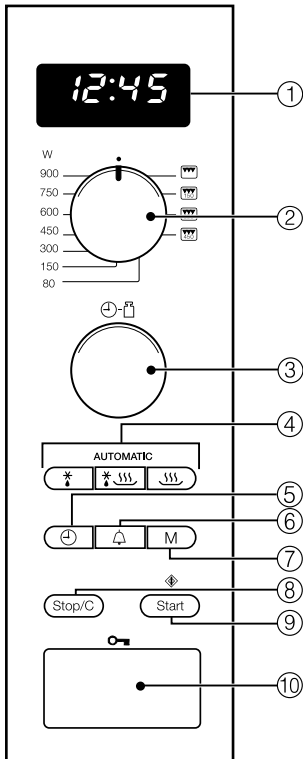
## Gourmet-lautanen

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.

# Ohjaustaulu



- ① Näyttö kellonajan ja käyttöön liittyvien tietojen näyttöön
- ② Valitsin mikroaaltotehon sekä Grillaus- ja yhdistelmäohjelmien valintaan
- ③ Kiertovalitsin aikojen ja painojen antamiseen
- ④ Automaattiohjelmat
- ⑤ Kellonaika
- ⑥ Hälytyskello
- ⑦ Muistipaikka 1–3-vaiheiselle ohjelmalle
- ⑧ Painike Stop / Tyhjennys
- ⑨ Käynnistyspainike / Minuutin lisäys / Pikakäynnistys (ohjelmoitavissa)
- ⑩ Luukunaukaisin

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 elintarvikkeessä on, 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.

# Käyttötavat

---

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, liivatteen 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:

– viisi sulatusohjelmaa (\*: Ad 1 – Ad 5),

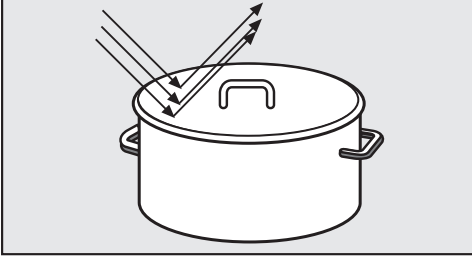
– neljä kypsennysohjelmaa pakasteruokien varten (\*:  $\text{---}$ : AC 1 – AC 4),

– ja kahdeksan kypsennysohjelmaa tuoreruokien varten ( $\text{---}$ : Ac 1 – Ac 8).

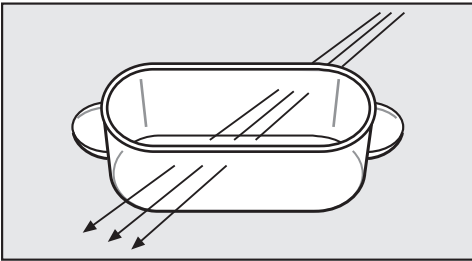
Ohjelmat toimivat painon perusteella, ts. sinun on annettava elintarvikkeen paino.

Voit antaa painon joko grammoina (g) tai paunoina (lb) (ks. Asetusten muuttaminen).

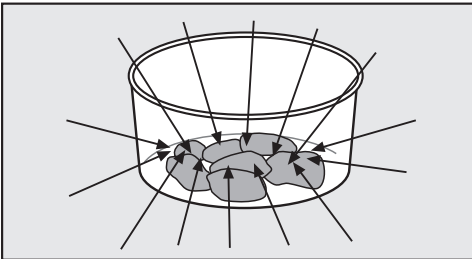
## Mikroaallot



- heijastuvat metallista.



- läpäisevät posliiniin, lasin, muovin ja pahvin.



- imeytyvät ruoka-aineeseen.

**!** Vääräntilaisten 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 kypsyy.

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

- 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.

# Astianvalintaohjeita

Alumiinivuoat voivat aiheuttaa kipinäntiä ja rätinää mikroaaltokäytössä, älä siksi aseta niitä ritilän päälle.

- Pala alumiinifoliota

Varmista, että folion ja uunitilan seinien väliin jää vähintään 2 cm tilaa. Folio ei saa koskettaa uunitilan seinäiä!

- Metallivartaat ja -hakaset

Voit käyttää metallivartaita ja -hakasia, kunhan kypsennettävä lihapala on huomattavasti suurempi kuin nämä metalliosat.

## Astioiden lasitteet ja värit

Joidenkin astioiden lasite- ja väriaineet sisältävät metallia. Tällaiset astiat eivät sovellu mikroaaltokäyttöön.

## Lasi

Tulenkestävä lasi ja keraamiset astiat soveltuvat erityisen hyvin mikroaaltokäyttöön.

Kristallilasi, joka on enimmäkseen lyijyä, voi hajota mikroaaltouunissa. Siksi se ei sovellu mikroaaltokäyttöön.

## Posliini

Posliiniasiastiat sopivat hyvin mikroaaltouunikäyttöön.

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

## Kivitavara

Maalattut kiviastiat sopivat mikroaaltouunikäyttöön vain, jos maalaus on lasitteen 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 kestävämmän muovin aiheuttama vahinkojen vaara.

Muovin on oltava kuumuutta kestävä ja kestävä vähintään 110 °C:n lämpötiloja. Muunlaiset muovit vääntyvät ja ne voivat sulaa ruoan sekaan. Käytä muoviasiastioita vain, kun käytät pelkästään mikroaaltoja.

Muovisia, keittämisen kestäviä pusseja voit käyttää lämmitykseen ja kypsennykseen, kunhan ensin pistellet niihin reikiä. Höyry pääsee poistumaan reikien kautta. Näin pussi ei pääse halkeamaan paineen vaikutuksesta.


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

 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.
- Kierrä tehonvalitsin 900 W kohdalle.
- Anna ajaksi 30 sekuntia.
- Paina Start-painiketta.

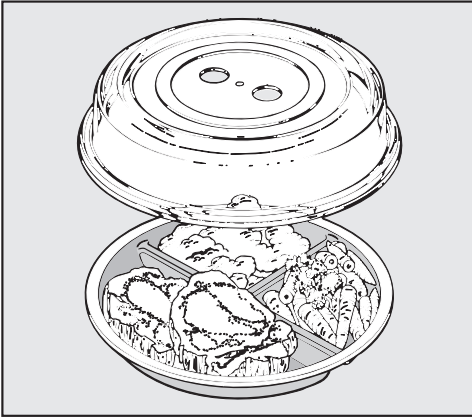
Jos kuulet testin aikana uunista räti-nää ja havaitset kipinöintiä, keskeytä heti uunin toiminta (paina kahdesti painiketta Stop/C)! Astia, joka aiheuttaa tällaisen reaktion, ei sovellu mikroaaltokäyttöön. Jos olet epävarma astiasi soveltuvuudesta mikroaaltokäyttöön, tiedustele asiaa astian valmistajalta tai myyjältä.

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

# Astianvalintaohjeita

## Mikrokupu

- estää vesihöyryn liiallisen poistumisen, etenkin pitkään kestävä 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.

⚠️ Kuumuutta kestäättömän muovin aiheuttama vahinkojen vaara.

Mikrokupujen muovi kestää yleensä enintään 110 °C:n lämpötiloja (ks. valmistajan ilmoittamat tiedot). Tätä korkeammissa 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 räjähdyksen.

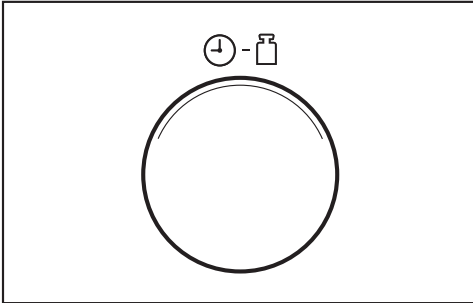
Älä koskaan lämmitä ruokia tai nesteitä, kuten vauvanruokaa, suljetuissa astioissa tai pulloissa. Avaa tölkit ja pullot ennen lämmitystä. Poista tutti-pulloista korkit ja tutit.



## Kellonajan asettaminen

- Liitä laite sähköverkkoon.

Näyttöruudussa vilkkuvat 12:00 ja symboli ⌚, kunnes olet asettanut kellonajan. Kello alkaa käydä eteenpäin 12:00:sta heti, kun liität laitteen sähköverkkoon.



- Aseta tunnit kiertovalitsimella.
- Paina painiketta ⌚.
- Aseta sitten minuutit kiertovalitsimella.
- Vahvasta antamasi kellonaika painamalla painiketta ⌚ tai odota muutama sekunti.

Kello alkaa näyttää asettamaasi aikaa. Kaksoispiste tuntien ja minuuttien välissä vilkkuu.

## Kellonajan korjaaminen

- Paina painiketta ⌚.

Näyttöruudussa vilkkuu symboli ⌚ ja senhetkinen tuntilukema palaa muuttaman sekunnin ajan.

- Korjaa tuntilukema kiertovalitsimella.
- Vahvasta lukema painamalla painiketta ⌚ tai odota muutama sekunti.

Näyttöruudussa vilkkuu symboli ⌚ ja senhetkinen minuuttilukema palaa muuttaman sekunnin ajan.

- Korjaa minuuttilukema kiertovalitsimella.
- Vahvasta lukema painamalla painiketta ⌚ tai odota muutama sekunti.

## Kellonajan kytkeminen pois

- Pidä painiketta ⌚ painettuna, kunnes näyttöruutu pimenee.

Saat kellonajan takaisin näyttöruutuun, kun pidät painiketta ⌚ painettuna.

## Kellonajan poiskytkentä yöksi

Voit muuttaa laitteen asetuksia siten, että kellonaika on automaattisesti pois päältä klo 23–4.

Yöksi poiskytkennän **ottaminen käyttöön**:

- Pidä painiketta Stop/C painettuna ja paina lisäksi painiketta ⌚.

Näyttöruutuun syttyy *DN*. Laite on edelleen käyttövalmis.

Yöksi poiskytkennän **ottaminen pois käytöstä**:

- Pidä painiketta Stop/C painettuna ja paina lisäksi painiketta ⌚.

Näyttöruutuun syttyy *OFF*.

# Käyttö

## Luukun avaaminen

- Avaa luukku painamalla -painiketta.

Jos mikroaaltouuni oli parhaillaan käytössä, toiminto keskeytyy.

## Astioiden laittaminen uuniin

Astia kannattaa sijoittaa keskelle uunitilaan.

## Pyörivä lautanen

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

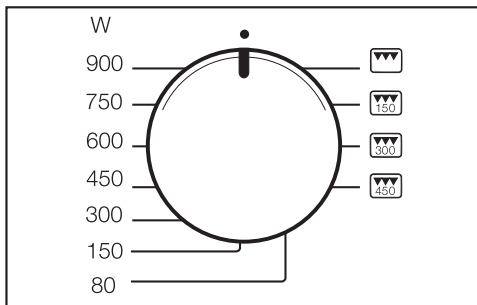
- Paina luukku kiinni.

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


Laite ei käynnisty, jos luukku ei ole kunnolla kiinni.

## Toiminnon käynnistäminen

Valitse mikroaaltoteho ja aika asiaankuuluvilla valitsimilla.



- Kierrä tehonvalitsin haluamasi mikroaaltotehon kohdalle.

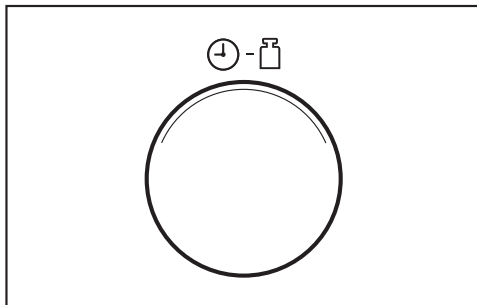
Näyttörüutuun syttyvät  ja valitsemasi mikroaaltoteho. 0:00 vilkkuu.

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.



- Anna aika kiertovalitsimella.

Valitsemasi aika näkyy näyttörüudussa.

Voit valita ajan 10 sekunnin ja 90 minuutin väliltä. Poikkeus: Jos olet valinnut maksimitehon, voit valita ajaksi enintään 15 minuuttia. Jos käytät laitetta täydellä teholla liian pitkään, laitteen ylikuumentemissuoja voi alentaa tehon 600 W:iin. Tämä tulee näkyviin näyttöruutuun.

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.
- astian muoto ja materiaali.

- Käynnistä toiminto painamalla Start-painiketta.

Uunitilan valaisin syttyy.

Voit käynnistää toiminnon vain, kun laitteen luukku on kiinni.

## “door”-ilmoitus

Laite voi vahingoittua, jos käytät sitä tyhjänä.

Jos painat Start-painiketta ilman, että olet sitä ennen avannut ja sulkenut luukun, näyttöruutuun tulee ilmoitus **door**. Jos luukku ei ole avattu pitkään aikaan (n. 20 minuuttiin), on todennäköistä, et-

tei uunissa ole mitään. Laite ei käynnisty ennen kuin avaat luukun ja suljet sen uudelleen.

## Toiminnon keskeytys / jatkaminen

Voit . . .

. . . **keskeyttää toiminnon milloin vain:**

- Paina painiketta Stop/C tai avaa laitteen luukku.

Aika pysähtyy.

. . . **jatkaa toimintoa milloin vain**

- Sulje luukku ja paina Start-painiketta.

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:

- Keskeytä toiminto (paina kerran painiketta Stop/C) ja anna uusi aika kiertovalitsimella. Jatka sen jälkeen toimintoa painamalla Start-painiketta,

tai vaihtoehtoisesti:

- Paina toiminnon aikana Start-painiketta, jolloin aika pitenee minuutin jokaisella Start-painikkeen painalluksella (Poikkeus: jos olet valinnut maksimitehon, aika pitenee 30 sekuntia per painallus).

## Toiminnon poistaminen

- Paina kaksi kertaa painiketta Stop/C.

# Käyttö

## Kun toiminto on päättynyt

Kun toiminto päättyy, laitteesta kuuluu merkkiäänä. Uunitilan valaisin sammuu.

Laitteesta kuuluu 5 minuutin välein lyhyt muistutusmerkkiäänä ensimmäisten 20 minuutin aikana ohjelman päättymisen jälkeen.

- Jos haluat keskeyttää merkkiäänän enenaikaisesti, paina painiketta Stop/C.

## Lämpimänäpitoautomaatiikka

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

Lämpimänäpitoautomaatiikka kytkeytyy n. 2 minuutin kuluttua päälle 80 W:n teholla enintään 15 minuutin ajaksi.


Näyttörudussa palavat , 80 W ja **H:H**.

Lämpimänäpito toiminto keskeytyy, jos avaat laitteen luukun tai painat jotain painiketta.




Lämpimänäpitoautomaatiikkaa ei voi kytkeä päälle erikseen.


Voit halutessasi ottaa tämän toiminnon pois käytöstä (ks. Asetusten muuttaminen).

## Pikakäynnistys (ohjelmoitavissa)

Kun painat painiketta Start / , laite käynnistyy maksimiteholla.

Laitteeseen on valmiiksi ohjelmoitu kolme pikakäynnistysaikaa:



- 30 s: paina 1 x painiketta Start / 
- 1 min: paina 2 x painiketta Start / 
- 2 min: paina 3 x painiketta Start / 


Jos painat painiketta Start /  neljä kertaa peräkkäin, laite palaa näyttämään ensimmäistä tallennettua aikaa jne.

Jos painat Start-painiketta laitteen ollessa jo käynnissä, aika pitenee joka painalluksella 30 sekuntia.

## Aikojen ohjelmointi

Voit muuttaa tallennettuja aikoja.

- Valitse haluamasi muistipaikka painamalla painiketta Start /  riittävän monta kertaa (1 x, 2 x tai 3 x) ja pidä sitten painiketta Start /  painettuna.
- Muuta aikaa samalla kiertovalitsimella (enint. 15 minuuttia).

Kun vapautat painikkeen Start / , muuttamasi ohjelma käynnistyy.

Ohjelmoimasi ajat poistuvat laitteen muistista sähkökatkon jälkeen, joten sinun on ohjelmoitava ne uudelleen.

## Käytön estävä lukitus

Käytön estävä lukitus estää ketään käynnistämästä laitetta vahingossa.

## Käytöneston kytkeminen päälle

- Pidä Stop/C-painiketta painettuna, kunnes laitteesta kuuluu merkkiääni ja näyttöruutuun ilmestyy avainsymboli:



Avainsymboli sammuu hetken kuluttua. Kun painat mitä tahansa painiketta tai kierrät valitsinta, avainsymboli tulee taas näkyviin.

Käytön estävä lukitus on kytkettävä uudestaan päälle sähkökatkon jälkeen.


## Käytön estävän lukituksen avaaminen

- Kun haluat avata käytön estävän lukituksen, pidä Stop/C-painiketta painettuna kunnes laitteesta kuuluu merkkiääni.

## Hälytyskellon käyttö


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


- Paina painiketta .

Näyttöruudussa vilkkuu 0:00 ja symboli  palaa.

- Aseta haluamasi hälytysaika kiertovalitsimella.
- Käynnistä toiminto painamalla Start-painiketta.

Vaikkaet painaisikaan Start-painiketta, laite alkaa hetken kuluttua laskea asettamaasi aikaa taaksepäin.

- Kun asettamasi aika on kulunut, laitteesta kuuluu merkkiääni, senhetkinen kellonaika tulee takaisin näyttöruutuun ja symboli  vilkkuu.

- Paina kerran Stop/C-painiketta, niin symboli  sammuu.

## Hälytysajan muuttaminen


- Paina painiketta Stop/C.

Asettamasi hälytysaika päättyy.

- Aseta uusi hälytysaika edellä kuvatulla tavalla.


## Hälytyskellon käyttö yhtä aikaa mikroaaltouunin kanssa.

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

- Kun mikroaaltouuni on käynnissä, paina painiketta .


Näyttöruudussa vilkkuu 0:00 ja symboli  palaa.

- Aseta haluamasi hälytysaika kiertovalitsimella.
- Odota muutama sekunti, niin asettamasi hälytysaika alkaa kulua.

Muutaman sekunnin kuluttua näyttöruutu palaa meneillään olevaan toimintoon. Symboli  palaa näyttöruudussa merkinä siitä, että asettamasi hälytysaika kuluu taustalla.

Kun asetat hälytysajan mikroaaltouunin ollessa toiminnassa, älä käynnistä hälytysaikaa painamalla Start-painiketta, sillä se lisäksi meneillään olevan toiminnon käyntiaikaa minuutilla.

## Hälytysajan tarkistus

- Paina painiketta .

Hälytysajan senhetkinen jäljellä oleva aika tulee näkyviin näyttöruutuun.

## Käyttö – Grilli

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

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

Jotta liha-/kalaviipaleet grillaantuvat molemmilta 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 ritilälle, ritilän alle kannattaa asettaa mikroaltauuniin sopiva astia, jotta tuotteista valuva rasva ja neste eivät päädy uunin pohjalle.



Ylikuumentamisen aiheuttama vaurioiden vaara.

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

Käytä sen sijaan kuumuutta ja mikroaaltoja kestävää vuokaa.

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



Kuumat asiat aiheuttavat palovammojen vaaran.

Ritilä ja astia tulevat käytön aikana erittäin kuumiksi.

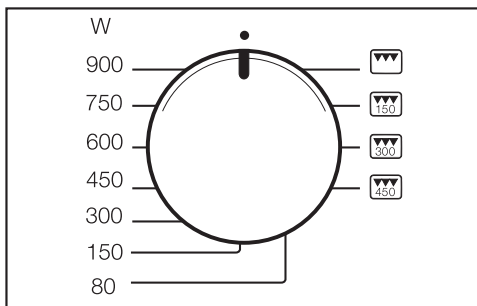
Käytä patakintaita.


Astia ja ritilä puhdistuvat helpommin, kun laitat ne välittömästi grillaamisen jälkeen likoamaan astianpesuaineveeteeen.


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 makkaroiden grillaukseen.



- Kierrä tehonvalitsin symbolin  kohdalle.

Näyttörudussa palaa grillin symboli  ja 0:00 vilkkuu.

- Anna aika kiertovalitsimella.
- Paina Start-painiketta.

Kun toiminto päättyy, laitteesta kuuluu merkkiääni.

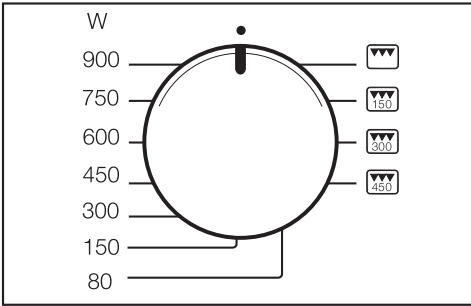
### Ajan muuttaminen

Voit muuttaa aikaa kesken toiminnon. Keskeytä ensin meneillään oleva toiminto painamalla Stop/C-painiketta, anna uusi aika ja jatka toimintoa painamalla Start-painiketta. Vaihtoehtoisesti voit lisätä toiminta-aikaa painamalla Start-painiketta kesken toiminnon, jolloin aika pitenee yhden minuutin jokaisella painalluksella.



## Mikroaallot + grilli

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

Voit yhdistää grillaustoiminnon kolmeen eri mikroaaltotehoon: 150, 300 ja 450 W. Voit vaihtaa tehoa käytön aikana ilman, että sinun täytyy keskeyttää toiminto.



- Kierrä tehonvalitsin haluamasi yhdistelmän   tai  kohdalle.

Näyttöruudussa palavat , mikroaaltoteho ja grillin symboli . 0:00 vilkkuu.

- Anna aika kiertovalitsimella.
- Paina Start-painiketta.


Kun toiminto päättyy, laitteesta kuuluu merkkiäni.

## Ajan muuttaminen

Voit muuttaa aikaa kesken toiminnon. Keskeytä ensin meneillään oleva toiminto painamalla Stop/C-painiketta, anna uusi aika ja jatka toimintoa painamalla Start-painiketta. Vaihtoehtoisesti voit lisätä toiminta-aikaa painamalla Start-painiketta kesken toiminnon, jolloin aika pitenee yhden minuutin jokaisella painalluksella.


# Gourmet-lautanen

## 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

 Ylikuumentamisen aiheuttama tulipalovaara.

Ylikuumentunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon.


Älä jätä uunია 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.

 Ylikuumentamisen aiheuttama vaurioiden vaara.

Varo, ettet kuumenna tyhjää lautasta liikaa. Sen pinnoite voi vahingoittua. Samasta syystä lautasta ei saa käyttää rasvan- ja nesteeneruustastiana 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 (täyteen 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 paahtoleipäviipaleetta 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 sipuliviipaleita tai ananasviipaleita, juustoa ja keittokinkkua.

# Gourmet-lautanen

---

## 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 pekoniviipale 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/konjakkli lihan paistoliepeen 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  
1/2 tl Tabascoa  
20 g voita

### Valmistus

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

## 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 kui-  
viksi talouspaperilla, mausta, aseta  
Gourmet-lautaselle ja painele kevyesti.  
Aseta lautanen pyörivälle lautaselle ja  
kypsennä toiminnolla 450 W + Grilli  
kummaltakin puolelta n. 1 1/2 – 2 minuut-  
tia.

Tarjoile lohi riisin ja Hollandaise-kastik-  
keen tai ruskistetun voin ja raikkaan vi-  
hersalaatin kera.

## Käyttö – Automaattiohjelmat


Kaikki automaattiohjelmat toimivat painon perusteella.


Voit antaa painon joko grammoina (g) tai paunoina (lb) (ks. Asetusten muuttaminen).

Valitse ensin automaattiohjelma ja anna sitten valmistettavan tuotteen paino. Laitte valitsee automaattisesti ajan antamasi painon mukaan.


Noudata annettuja tasaantumisaikoja (huoneenlämpötilassa), jotta lämpö ehtii jakautua tasaisesti ruokaan.

### Automaattiohjelmat sulatukseen


Laitteessa on viisi automaattiohjelmaa erilaisten elintarvikkeiden sulatukseen (painike ). Tasausaika on ohjelmassa Ad 3 tuotteen painon mukaan enintään 30 minuuttia, muissa ohjelmissa n. 10 minuuttia.

Ad 1  Pihvi, kyljys  
200–1.000 g

Ad 2  Jauheliha  
200–1.000 g

Ad 3  Broileri  
900–1.800 g

Ad 4  Kakut  
100–1.400 g


Ad 5  Leipä  
100–1.000 g

Tämä ohjelma sopii erityisesti viipaloidun leivän sulatukseen. Levitä viipaleet mahdollisuuksien mukaan yksitellen lautaselle tai erottele ne, kun puolet sulatusajasta on kulunut ja laitteesta kuuluu merkkiäänä muistutukseksi siitä, että sulatettava tuote pitää kääntää.

### Automaattiohjelmat kypsennykseen

Laitteessa on neljä ohjelmaa pakaste-ruokien ja kahdeksan ohjelmaa tuoreruokien kypsennykseen.


Tasausaika on näissä ohjelmissa n. 2 minuuttia.

 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 mikrokupua vain, kun käytät yksinomaan mikroaaltotoimintoja. Älä missään tapauksessa käytä mikrokupua, jos käyttämässäsi ohjelmassa on myös grilli-toiminto, kuten ohjelmissa AC 4 – AC 8.

### Pakasteruokien kypsennys

AC 1  Kasvikset  
100–600 g

AC 2  Valmisruoka, sekoitettava  
300–1.000 g


AC 3  Laatikkoruoka, gratiini  
200–600 g


AC 4  Ranskalaiset  
200–400 g

## Käyttö – Automaattiohjelmat

### Tuoreruokien kypsennys


AC 1  Kasvikset  
100–600 g

AC 2  Perunat  
100–800 g


AC 3  Kala  
500–1.500 g

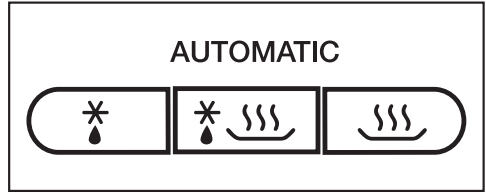
AC 4  Grillivartaat  
200–800 g



AC 5  Grillattu broileri  
900–1.800 g



AC 6  Broilerin koipireidet  
250–1.000 g

AC 7  Kalavuoka  
500–1.500 g



AC 8  Gratiinit/laatikkoruoaat,  
esim.: Perunagratiini  
500–1.500 g



- Paina tarvittavaa automaattiohjelmata-painiketta niin monta kertaa, että haluamasi automaattiohjelman numero näkyy näyttöruudussa: kun esim. haluat käyttää ohjelmaa AC 5  (Grillattu broileri), paina painiketta  viisi kertaa.

Näyttöruudussa alkaa vilkkua g tai lb, jotta voit antaa valmistettavan tuotteen painon, ja valitun ohjelman numero (esim. AC 5) ja tarvittavien toimintatapojen symbolit ( mikroaalto,  grilli) palavat.

- Anna paino kiertovalitsimella.
- Paina Start-painiketta.

Painoa vastaava toiminta-aika alkaa kuulua ja näyttöruudussa näkyy kulloinkin käynnissä olevan toimintatavan symboli(t) ( ja/tai ).

Kun puolet ajasta on kulunut, laitteesta kuuluu merkkiäni.


- Keskeytä ohjelma ja käännä tuote tai sekoita ruokaa, jos mahdollista, ja jatka sitten ohjelmaa.

Tarvittaessa voit pidentää ohjelmoituja aikoja käytön aikana parilla minuutilla (paina Start-painiketta niin monta kertaa, että haluamasi aika näkyy näyttöruudussa. Aikaa voi kaikissa ohjelmissa pidentää vain muutaman minuutin.

Kun toiminto on päättynyt, laitteesta kuuluu merkkiäni.

Uunitilan valaisin sammuu.

# Reseptejä – Automaattiohjelmat

Seuraavilla sivuilla on muutamia reseptiehdotuksia tuoreruokien kypsennykseen tarkoitettuja automaattiohjelmiä  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.

## AC 1 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 muisitat 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  
riippaus sokeria  
1/2 tl sinappia  
1-2 tl tuoretta kirveliä silputtuna tai  
1 tl kuivattua kirveliä  
n. 1 tl 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: Tuoreruoat AC 1 

Paino: 525 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

## AC 2 Perunat

Tällä ohjelmalla keittää perunoita kuorineen tai kuorittuna ja valmistaa perunaloikkoja liha- tai kasvisliemessä.

### Valmistus

Anna perunoiden ja nesteen yhteispaino.

Valuta kuoritut perunat, laita ne astiaan, ripottele suolaa päälle ja kypsennä peitettynä.

Jos kypsennät perunat kuorineen, lisää n. 1 rkl vettä perunaa kohti. Pistele kuoret 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 tl 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 kokonaisuena. Laita kaikki aineet riittävän suureen astiaan ja sekoita. Kypsennä peitettynä, sekoita, kun laitteesta kuuluu merkkiääni, ja jatka sen jälkeen kypsennystä.

Asetus: Tuoreruoat AC 2 

Paino: 800 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

## AC 8 Gratiinit/laatikkoruoat: 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 kuutioina

50 g gouda-juustoa raasteena

mustapippuria, suolaa, jauhettua muskottipähkinää,

1 tl hienonnettua persiljaa

### Valmistus

Leikkaa kukka- tai parsakaali pieniksi kukkannoiksi 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 persiljaa. Kaada kastike kasvien päälle, ripottele goudaraaste pinnalle ja kypsennä ilman kantta.

Asetus: Tuoreruoat AC 8 

Paino: 1500 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

1 tl suolaa

mustapippuria

muskottipähkinää

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 muskottipähkinä.

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: Tuoreruoat AC 8 

Paino: 1000 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

### AC 4 Grillivartaat: Fileevartaat (8 varrasta)

Valmistusaika: 25 – 35 minuuttia +  
1 tunti 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 (merkkiäni).

Asetus: Tuoreruoat AC 4 

Paino: n. 100 g per varras  
Kannatintaso: Ritilä ja vuoka pyörivällä lautasella

### Grillatut broilervartaat (8 varrasta)

Valmistusaika: 25 – 35 minuuttia +  
1 tunti 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 (merkkiäni).

Asetus: Tuoreruoat AC 4 

Paino: n. 100 g per varras  
Kannatintaso: Ritilä ja vuoka pyörivällä lautasella



## AC 6 Broilerinkoivet

### Valmistus

Sivele broilerinkoivien 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.

## AC 5 Grillattu broileri

### Valmistus

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

## Ohjeita automaattiohjelmien AC 6 ja AC 5 käyttöön

### Valmistus

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

## AC 3 Kala: 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: Tuoreruoat AC 3 

Paino: n. 1200 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

## Reseptejä – Automaattiohjelmat

---

### AC 7 Kalavuoka: 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 korppujauhoja  
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 levitä seos kalojen päälle. Paista kullanuskeaksi.

Asetus: Tuoreruoat AC 7 

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: Tuoreruoat AC 7 

Paino: n. 1150 g

Kannatintaso: Pyörivä lautanen

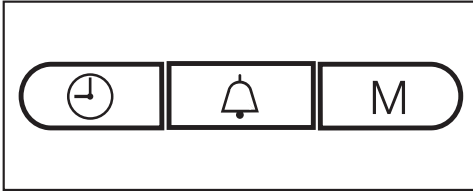
# Oman ohjelman tallennus (Memory)

Voit tallentaa muistiin kerrallaan yhden oman ohjelman. Muistipaikkaan kannattaa tallentaa ohjelma, jota käytät usein. Ohjelman kulku voi olla 1–3-vaiheinen (esim.: yksi minuutti 600 W, jonka jälkeen 2 minuuttia Grilli ja lopuksi vielä 3 minuuttia 150 W+Grilli).

## Ohjelmointi

(esim.: 3-vaiheinen ohjelmankulku)

- Valitse ensin ensimmäisen vaiheen toimintatapa.
- Valitse sitten kesto.



- Paina painiketta M.

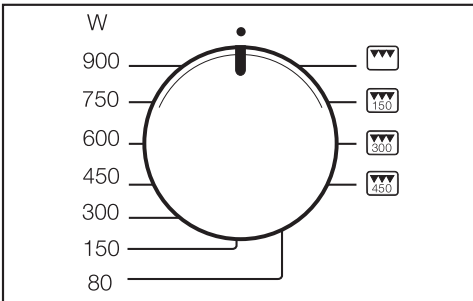
Numero 1 palaa ja numero 2 vilkkuu näyttöruudussa.

- Valitse nyt toinen toimintatapa ja kesto.
- Paina taas painiketta M.

Numero 2 palaa ja numero 3 vilkkuu näyttöruudussa.

- Valitse nyt kolmas toimintatapa ja kesto. Paina painiketta M.

Nyt voit tarkistaa antamasi asetukset selaamalla niitä painikkeella M.



- Kierrä ohjelmoinnin päätteeksi tehonvalitsin klo 12:n asentoon.

- Käynnistä ohjelma tallentaaksesi tekemäsi asetukset. Anna ohjelman käydä loppuun vain, jos valmistat samalla kyseisen ruoan.

⚠ Laite voi vahingoittua, jos käytät sitä tyhjänä.

Mikroaaltouuni voi vahingoittua, jos käytät sitä tyhjänä tai muuten väärin. Jos halusit tässä vaiheessa vasta ohjelmoida, etkä vielä valmistaa kyseistä ruokaa, pysäytä ohjelma heti sen käynnistymisen jälkeen (paina kahdesti painiketta Stop/C).

Yksi- ja kaksivaiheiset ohjelmat voit tallentaa kuten edellä: Ohjelmointi päättyy, kun kierrät tehonvalitsimen klo 12:n asentoon ja ohjelma käynnistyy. Jos sen sijaan haluat jatkaa ohjelmavaiheiden ohjelmointia, paina painiketta M.

## Asetusten korjaaminen

- Voit korjata tekemäsi asetukset tallentamalla kyseisen ohjelman päälle uuden ohjelman.

## Oman ohjelman hakeminen esiin.

- Kierrä tehonvalitsin klo 12:n asentoon.
- Paina painiketta M.
- Paina painiketta Start.

Jos asunnossa on ollut sähkökatko, ohjelma on hävinnyt laitteen muistista ja sinun on tallennettava se uudelleen.

# Asetusten muuttaminen

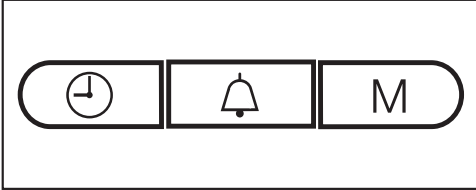
---

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 samanaikaisesti painikkeita  $\oplus$  ja M ja pidä niitä painettuna, kunnes P 1 ja  $\equiv$  tulevat näkyviin näyttöruutuun. Vapauta painikkeet sen jälkeen välittömästi, sillä jos odotat liian pitkään, näyttöruutu palaa näyttämään kellonaikaa.
- Valitse kiertovalitsimella asetus, jota haluat muuttaa (P 1 – P 5 ja P 0). Kierrä valitsinta, kunnes haluamasi asetus tulee näyttöruutuun.
- Hae sitten kyseinen asetus esiin painamalla painiketta M.

Näyttöruutuun tulee 5 merkiksi siitä, että asetusta voi nyt muuttaa.

- Kierrä kiertovalitsinta, jos haluat muuttaa asetusta (ks. taulukko), ja vahvista antamasi uusi arvo painamalla painiketta M (jos olet muuttamassa asetusta P 5 tai P 0, pidä M-painiketta painettuna n. 4 sekunnin ajan).

Tekemäsi muutos tallentuu laitteen muistiin. Näyttöruudussa näkyy jälleen P ja asetuksen numero.

Nyt voit muuttaa muita asetuksia. Toimi kuten edellä.

- Lopeta asetusten muuttaminen painamalla Stop/C-painiketta.

Muuttamasi asetukset pysyvät laitteen muistissa myös sähkökatkon sattuessa.


## Asetusten muuttaminen

Asetus		Asetusvaihtoehdot (* tehdasasetus)	
P1	Virran poiskytkentä yöksi	50*	Virran poiskytkentä yöksi on pois käytöstä.
		51	Virran poiskytkentä yöksi on käytössä. Kellon-aika ei näy klo 23–04.
P2	Lämpimänäpitoautomatiikka	51*	Lämpimänäpitoautomatiikka on käytössä.
		50	Lämpimänäpitoautomatiikka on pois käytöstä.
P3	"door"-ilmoitus	51*	"door"-ilmoitus tulee näkyviin, jos et ole avannut laitteen luukkaa viimeksi kuluneiden n. 20 minuutin sisään. Käynnistys on estetty.
		50	"door"-ilmoitus ei tule näkyviin.
P4	Muistutusmerkkiääni	51*	Muistutusmerkkiääni kuuluu 5 minuutin välein ensimmäisten 20 minuutin aikana ohjelman päättymisen jälkeen.
		50	Muistutusmerkkiääni on pois käytöstä.
P5	Messutoiminto (tarkoitettu laitteen esittelyyn myymälöissä ja messuilla yms.)	50*	Messutoiminto on pois käytöstä. Jos messutoiminto on ollut käytössä ja otat sen pois käytöstä, näyttöruudussa näkyy hetken aikaa _ _ _ _ _.
		51	Messutoiminto on käytössä. Kun painat jotain painiketta tai käännät kiertovalitsinta, näyttöruutuun ilmestyy hetkeksi <i>ME5_</i> . Laite ei ole toimintavalmis.
P6	Painoyksikkö	50*	Elintarvikkeen paino näytetään grammoina (g).
		51	Elintarvikkeen paino näytetään paunoina (lb).
P0	Tehtasasetukset	51*	Tehtasasetukset palautetaan tai niitä ei ole muutettu.
		50	Tehtasasetuksia on muutettu.

## 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

 Paineen aiheuttama räjähdysvaara.

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

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

 Ylikuumentamisen aiheuttama loukkaantumisvaara.

Kun lämmität nesteitä mikroaaltotoiminnoilla, 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. Höyrykuplien muodostuminen voi olla niin voimakasta, että uunin luukku avautuu itsestään ja kiehuvaa nestettä roiskuu ulos uunista.

Vältä nesteiden viivästyneen kiehahtamisen 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 muna mikroaaltouunissa, edes kuorittuina.

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 kuumennuksen 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 as-  
tiaan.

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

 Kuumat ruoat aiheuttavat palo-  
vammojen vaaran.

Ruoat voivat kuumentamisen jälkeen  
olla erittäin kuumia.

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

# Kypsennys

Aseta kypsennettävä ruoka mikroaaltouuninkestävään astiaan ja kypsennä peitettyinä.


Kiehauta kypsennettävä ruoka ensin 900 W:n teholla, ja jatka sitten hellävaaraista 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 säilytetyt.


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

 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, makkaroita, kuori-perunoita 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 kuoreineen, 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, keltuaiseen 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 kivita-  
vara), mutta lämpö siirtyy ruoasta astiaan.

Anna kypsennetyt ruoat 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.

- 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.



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 peitettyinä. Poikkeus: Kypsennä jauhelihapihvit 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

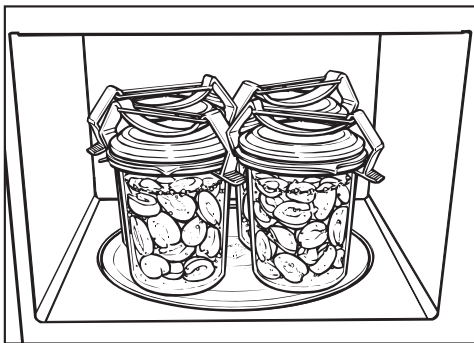
Mikroaaltouunilla voit umpioida pieniä määriä hedelmiä, vihanneksia ja lihaa mikroaaltouunin kestäviin umpiointitölkkeihin, joita on saatavana erikoisliikkeistä. Valmistele tölkit tavanomaiseen tapaan.

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 kipinäntiä.

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.
- sisällön lämpötila ennen mikroaaltouuniin laittamista.
- tölkkien määrä.

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

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.

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

## Umpioinnin jälkeen

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

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

## Käyttöesimerkkejä

Ruoka-aineet	Määrä	Mi- kroaalto- teho (W)	Aika (min)	Huomaa
Voin/margariin sulatus	100 g	450	1:00 – 1:10	avoimessa astiassa
Suklaan sulatus	100 g	450	3:00 – 3:30	avoimessa asiassa, sekoita vä- lillä
Liivatejauheen liuotus	1 rkl + 0,5 dl vettä	450	0:10 – 0:30	avoimessa astiassa, sekoita välillä
Kakunkuorrut- teen valmista- minen	1 rkl + 2,5 dl nestet- tä	450	4 – 5	avoimessa astiassa, sekoita välillä
Hiivataikina	esitaikina, 100 g jau- hoja	80	3 – 5	kohota peitettyssä astiassa
Popcornin val- mistus	1 rkl (20 g) popcorn- maissinjyviä	900	3 – 4	Kaada maissinjyvät 1 litran as- tiaan, valmista peitettyinä ja si- rottele valmiiden popcornien pääle tomusokeria
Suklaakuorrut- teen sulatus	20 g	600	0:10 – 0:20	avoimella lautasella
Salaattikastik- keiden aromati- sointi	125 ml	150	1 – 2	lämmitä vain aavistus, avoi- messa astiassa
Sitruhedel- mien tempe- rointi	150 g	150	1 – 2	lautasen päällä, ilman kantta
Aamiaispekonin paisto	100 g	900	2 – 3	talouspaperin päällä, ilman kantta
Jäätelön peh- mittäminen	500 g	150	2	avoimessa astiassa
Tomaattien kal- ttaaminen	3 kpl	450	6 – 7	tee ristiviilto kannan kohdalle; laita astiaan, jossa on vähän vettä; kuumenna ilman kantta; irrota kuori vetämällä. Varo, to- maatit voivat tulla erittäin kuu- miksi!
Mansikkahillon valmistus	300 g mansikoita, 300 g hyytelösoke- ria	900	7 – 9	sekoita marjat ja sokeri, kyp- sennä peitettyinä korkeassa astiassa
Sämpylöiden sulatus ja pais- to	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/Automaattiohjelma	Kesto (min)/Paino	Tasausaika* (min)	Huomaus
Munajuusto, 1000 g	300	38–40	120	Astia, ks. normi, mitat yläreunasta mitattuna (25 x 25 cm)
Hiekkakakku, 475 g	600	8	5	Astia, ks. normi, ulkohalkaisija yläreunasta mitattuna 220 mm, ilman kantta
Lihamureke, 900 g	600 450	7 12	5	Astia, ks. normi, mitat yläreunasta mitattuna 250 mm x 124 mm, ilman kantta
Perunagratiini, 1 100 g	AC 8	1 100 g	5	Astia, ks. normi, ulkohalkaisija yläreunasta mitattuna 220 mm, ilman kantta
Broileri, 1 200 g paino jäisenä, sulattuna ja halkaistuna	AC 5	1 200 g	2	Grillausritilä ja sen alle kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä vuoka, ensin leikkauspinta ylöspäin, käännä toiminta-ajan puolivälissä
Lihan (jauheliha) sulatus, 500 g	150	11	5–10	Astia, ks. normi, ilman kantta, käännä puolivälissä
Vadelmat, 250 g	150	7	3	Astia, ks. normi, ilman kantta

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

Voit ehkäistä pintojen uudelleenlikaantumista käsittelemällä ne ruostumattoman teräksen hoitoaineella, jota voit tilata Miele huollosta. Käytä hoitoainetta säästeliäästi ja levitä se pintaan pehmeällä kankaalla.

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.

## Ulkovaippa, 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.

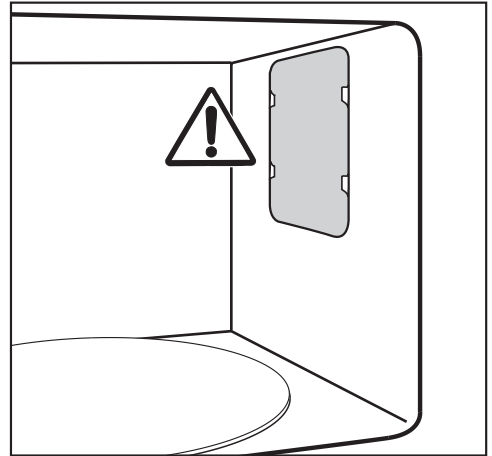
Runsas lika voi vahingoittaa laitetta ja jopa aiheuttaa tulipalon.

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

Pyyhi uunitila ja luukun sisäpinta miedolla 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 likaantumasta helposti pesuaineveteen kastetulla liinalla.

Teräspintojen puhdistukseen voit käyttää teräspintojen puhdistusainetta (tilattavissa Miele-huollosta).



Älä poista uunitilassa olevaa mikroaaltojen ulostuloaukon suojusta äläkä luukun sisäpinnassa olevaa suojakalvoa.

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

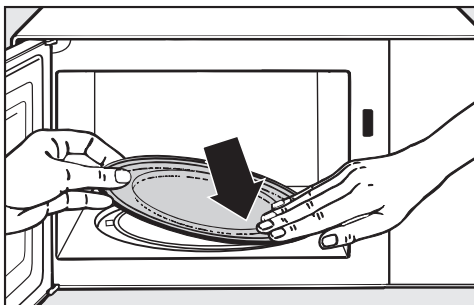
⚠ Vaurioitunut laite aiheuttaa vaaraa terveydelle.

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

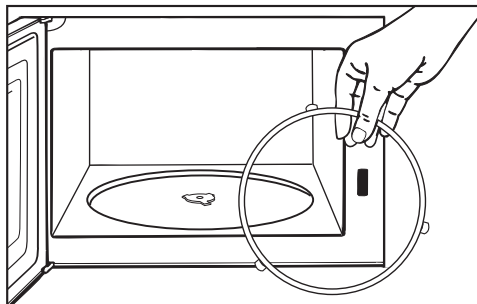
Pidä luukku puhtaana ja tarkasta se säännöllisesti vaurioiden varalta. Älä käytä mikroaaltouunia, jos

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

### Uunitilan pohjan puhdistus



- Ota pyörivä lautanen 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, lautanen pyörii nykien.
- Puhdista erityisesti lautasen ja renkaan välinen kosketuspinta.

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

## Laitteen etupinta

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.

Kaikki pinnat naarmuuntuvat herkästi. Lasipintojen naarmuuntuminen saattaa 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,
- liuotainaineita sisältäviä puhdistusaineita,
- ruostumattoman teräksen puhdistusaineita,
- astianpesukoneen pesuaineita,
- uuninpuhdistusaineita,
- lasinpuhdistusaineita,
- hankaavia kovia sieniä tai harjoja, esim. kattiloiden puhdistukseen tarkoitettuja sieniä,
- ihmiesieniä (taikasieniä),
- teräviä metallikaapimia.

## Mukana toimitettavat varusteet

### Ritilä

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

### Gourmet-lautanen

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. Huuhtele lautanen loppuksi 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](http://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
<b>Toiminto ei käynnisty.</b>	Varmista, <ul style="list-style-type: none"><li>■ että luukku on kiinni.</li><li>■ ettei käytön estävä lukitus ole kytkettynä päälle (ks. Käyttö – Käytönesto).</li><li>■ ettei näytössä lue “door”. Luukkua ei ole avattu vähään aikaan (n. 20 minuuttiin) (ks. kappale Käyttö – “door”-ilmoitus).</li><li>■ että uunin pistotulppa on kunnolla kiinni pistorasiassa.</li><li>■ ettei sulake ole lauennut mahdollisen itse laitteessa, sähköverkon jännitteessä tai jossain muussa samaan sulakkeeseen liitteessä laitteessa olevan vian vuoksi (jos on, irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta, kutsu sähkömies tai huolto paikalle, ks. kappale Huolto).</li></ul>
<b>Uunista kuuluu hurinaa, vaikka toiminto on päättynyt.</b>	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 kytketty automaattisesti pois päältä.
<b>Näyttö on pimeänä.</b>	Kellonajan näyttö on kytketty pois käytöstä. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Paina painiketta ☺ ja pidä sitä painettuna muutaman sekunnin ajan.</li></ul> <p>Kellonajan poiskytkentä yöksi on otettu käyttöön.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kytke se pois käytöstä.</li></ul>
<b>Pyörivä lautanen pyörii nykien.</b>	Uunitilan pohja voi olla likainen pyörivän lautasen alueelta. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Varmista, ettei uunitilan pohjan ja pyörivän lautasen välissä ole likaa.</li><li>■ Varmista, että lautasen ja renkaan välinen kosketuspinta on puhdas.</li><li>■ Puhdista tarvittaessa.</li></ul>
<b>Valitsemasi ajan kuluttua ruoka ei ole vielä tarpeeksi sulanut, lämmintä tai kypsää.</b>	Toiminta-aika tai valitsemasi teho eivät ole olleet riittävät. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Varmista, että olet valinnut toiminta-aikaa vastaavan tehon. Mitä alhaisempi teho, sitä pidempi toiminta-aika.</li><li>■ Varmista, ettet ole vahingossa keskeyttänyt laitteen toimintaa ja unohtanut jatkaa sitä.</li></ul>



Ongelma	Syy ja toimenpide
Laitte 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.	Sähkökatkon jälkeen kello alkaa käydä klo 12:00:sta eteenpäin samoin kuin käyttöönoton yhteydessä. Kellonaika on asetettava uudelleen. ■ 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 aineiden koostumus vaihtelee, pitempään ja alhaisella teholla.
Mikroaaltouuni kytketty pois päältä kesken kypsennys-, kuumennus- tai sulatustoiminnon.	Ilma ei pääse kiertämään riittävän hyvin laitteen ympärillä. ■ Varmista, ettei mikään laitteen ilmankiertoaukoista ole tukossa tai peitetty. Poista ilmankiertoaukkoja tukkivat esineet. Laitte voi turvallisuussyistä kytkeytyä pois päältä, jos se kuumentuu liikaa. ■ Kun laite on jäähtynyt, voit jatkaa keskeytynyttä toimintoa. Laitte kytkeytyy uudelleen pois päältä. ■ Ota yhteys huoltoon.

# Huolto

---

Osoitteesta [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) löydät tietoa Miele varaosista ja siitä, miten poistat häiriöitä itse.

## Yhteydenotto häiriötilanteissa

Mielen huollon voit varata verkossa osoitteesta [www.miele.fi/huolto](http://www.miele.fi/huolto).  
Mielen asiakaspalvelun yhteystiedot löydät tämän vihkosen 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: asiakaspalvelu@miele.fi  
Internet: www.miele.fi

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

M 6012 SC

fi-FI

M.-Nr. 11 357 000 / 07