



**MICROWAVE OVEN
MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI**

**OWNER'S MANUAL
ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET**

**MS-207Y/ 207YS
MS-267Y/ 267YS**

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.
LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHANDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.
SETT DEG GRUNDIG INN I INNEHÅLLET I DENNE BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET TAS I BRUK.
LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEEN OVNEEN TAGES I BRUG.
LUKEKAA NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

Varotoimenpiteet

Varotoimenpiteet, joilla vältetään mahdollinen altistuminen mikroaaltoenergialle.

Oven turvalukitusmekanismi estää mikroaaltouunin käyttämisen oven ollessa auki. Tämä lukitusjärjestelmä keskeyttää mikroaaltouunin toiminnan, kun ovi avataan. Näin vältetään haitallinen altistuminen mikroaaltoenergialle.

Turvalukitusmekanismia ei saa mennä peukaloimaan.

Uunin oven eteen ei saa sijoittaa mitään tavaroita. On myös huolehdittava siitä, että tiivisteiden pinnalle ei pääse kerrostumaan ruoantähteitä tai pesuaineiden jäänteitä eikä uunia saa käyttää, mikäli se on vahingoittunut. On tärkeää, että uunin ovi sulkeutuu kunnolla, ja että (1) ovi, (2) saranat ja lukituslaitteet, (3) oven tiivisteet ja tiivistepinnat eivät ole vahingoittuneet tai irti.

Vain valtuutettu huoltoliike saa korjata ja säätää mikroaaltouunia.

Varoitus

Keittoja, kastikkeita, juomia tai muita nesteitä kuumennettaessa saattaa esiintyä viivästynyttä kiehumista, vaikka kuplia ei muodostuisikaan. Tästä saattaa puolestaan seurata yhtäkkinen ylikiehuminen, mikä on estettävissä seuraavilla keinoilla:

1 Älä käytä suorareunaisia, kapeakaulaisia astioita.

2 Älä kuumenna liikaa.

3 Sekoita nestettä ennen sen kaatamista uunissa olevaan astiaan ja uudelleen kuumentamisen puolesta välissä.

4 Anna ruuan asettua hetken aikaa mikroaaltouunissa kuumentamisen jälkeen, sekoita tai ravista uudelleen varovasti (etenkin tuttipullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä) ja tarkista ruuan lämpötila ennen syömistä palovammojen estämiseksi (etenkin tuttipullojen ja vauvanruokapurkkien sisältö).

Ole varovainen astiaa käsitellessäsi.

Varoitus

Anna ruoan aina asettua hetken kypsentämisen jälkeen ja tarkista lämpötila ennen nauttimista, etenkin tuttipullojen ja vauvanruokapurkkien sisällön lämpötila.

Mikroaaltouunin toimintaperiaate

Mikroaallot ovat radio- ja televisioaaltojen ja tavallisen päivänvalon kaltainen energiamuoto. Tavallisesti mikroaallot levittäytyvät ulospäin niiden kulkiessa ilmakehän läpi ja häviävät ilman seurauksia. Mikroaaltouuneissa on kuitenkin magneutroni, joka on suunniteltu hyödyntämään mikroaaltojen energiaa. Magneutroniputkeen johdettavaa sähköä käytetään mikroaaltoenergian luomiseen.

Nämä mikroaallot kulkeutuvat kypsentämisalueelle uunin sisäpuolella olevien aukkojen läpi. Uunin pohjalla on pyörintäalusta tai lautanen. Mikroaallot eivät pääse kulkemaan uunin metalliseiniin läpi, mutta ne pystyvät tunkeutumaan lasin, posliinin ja paperin kaltaisten materiaalien läpi, joita käytetään mikroaaltouunin kestävien keittoastioiden valmistamiseen.

Mikroaallot eivät kuumenna keittoastioita, mutta ruoan aiheuttama lämpö kyllä lopulta kuumentaa ne.

Erittäin turvallinen laite

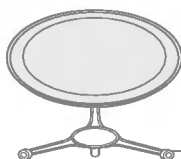
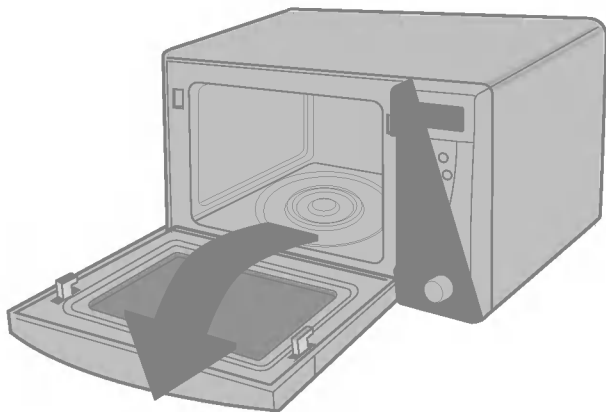
Tämä mikroaaltouuni on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Se lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaaltoja, kun sen ovi avataan. Mikroaaltoenergia muuntuu kokonaan lämmöksi tunkeutuessaan ruokaan. Siitä ei jää ruokaan minkäänlaista haitallista "jäännösenergiaa".

Varotoimenpiteet _____	107
Sisällysluettelo _____	108
Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus _____	109 ~ 110
Kellon asettaminen aikaan _____	111
Lapsilukko _____	112
Mikroaaltouunin tehoasetukset _____	113
Mikroaaltouunin tehoalueet _____	114
Kaksivaiheinen kypsentaminen _____	115
Flakäynnistys _____	116
Automaattinen kypsentaminen _____	117 ~ 118
Automaattinen sulatus _____	119 ~ 120
Flakasulatus _____	121 ~ 122
Favorite Cook _____	123
Kellolaite _____	124
More/ Less _____	125
Heating or Reheating Guide _____	126
Turvatoimet _____	127
Mikroaaltouunin kestävät astiat _____	128
Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen _____	129 ~ 130
Kysymyksiä & Vastauksia _____	131
Tiedot johtimista/ Tekniset tiedot _____	132

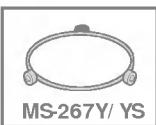
Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus

Seuraavalla kahdella sivulla olevien ohjeiden avulla voit nopeasti tarkistaa, että mikroaaltouuni toimii moitteettomasti. Erityistä huomiota kannattaa kiinnittää uunin sijoituspaikkaan. Varmista, että pakkausta purkaessasi poistat kaikki lisätarvikkeet ja pakkausmateriaalit. Varmista lisäksi, että mikroaaltouuni ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana.

- 1** Poista mikroaaltouuni pakkauksesta ja sijoita se tasaiselle alustalle.



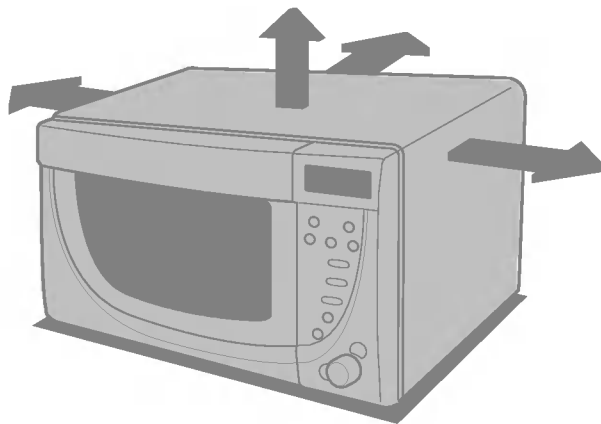
LASINEN ALLUSLAUTANEN



PYÖRIVA RENGAS

MS-267Y/ YS

- 2** Sijoita mikroaaltouuni tasolle, joka on yli 85 cm korkea ja varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 30 cm ja taakse vähintään 10 cm vapaata tilaa tuuletusta varten. Uunin etuosan tulisi olla vähintään 8 cm päässä reunasta keikahtamisen estämiseksi. Höyrynpistoaukko on uunin päällä tai sivulla. Aukon tukkiminen saattaa vahingoittaa mikroaaltouunia.



TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.

- 3** Liitä mikroaaltouuni tavalliseen pistorasiaan. Varmista, että pistorasiaan ei ole kytketty muita laitteita. **Mikäli uuni ei toimi kunnolla, irrota kosketin pistorasiasta ja liitä sitten uudelleen takaisin pistorasiaan.**

- 4** Avaa uunin ovi vetämällä **OVESSA** olevasta **KAHVASTA**. Pane **PYÖRIVÄ RENGAS** uunin sisäpuolelle ja **LASINEN ALLUSLAUTANEN** sen päälle.

- 5** Kaada mikroaaltouunin **kestävään** astiaan 3 dl vettä, pane astia **LASISEN ALLUSLAUTASEN** päälle ja sulje uunin ovi. Lisätietoja mikroaaltouuniin soveltuvista astioista löydät sivulta 128.



- 6** Paina **PYSÄYTYS-** painiketta ja sitten kuusi kertaa **KÄYNNISTYS-** painiketta asettaaksesi 3 minuutin kypsennysajan. Jokaisella painalluksella kuuluu PIIP-ääni. Mikroaaltouuni käynnistyy ennen kuudetta painallusta, mutta se kuuluu asiaan.



- 7** **NÄYTÖLTÄ** näet ajan kulumisen 3 minuutista alaspäin. Kun kellonaika näyttää nollaa, kuuluu PIIP-ääniä. Avaa mikroaaltouunin ovi ja tarkista veden lämpötila. **Mikäli uuni toimii, veden tulisi olla lämmintä. Poista astia varovasti, sillä se saattaa olla kuuma.**



Kellonajan asettaminen

Voit valita joko 12 tai 24 tunnin kellon. Seuraavassa esimerkissä asetetaan kellonajaksi 14:35 käyttämällä 24 tunnin kelloa. Varmista, että olet poistanut uunista kaikki pakkausmateriaalit.



Kun mikroaaltouuni kytketään ensimmäisen kerran pistorasiaan tai kun sähkövirta tulee päälle sähkökatkoksen jälkeen, näytöllä on "0". Kello on tällöin asetettava aikaan.

Mikäli kellossa (tai näytöllä) on oudon näköisiä symboleita, irrota mikroaaltouuni pistorasiasta, kytke uudelleen pistorasiaan ja aseta kellonaika uudelleen.

KÄYNNISTYS-painike vilkkuu kellonajan asettamisen aikana. Kun aika on saatu asetettua, KÄYNNISTYS-painike lakkaa vilkkumasta.

Varmista, että kello on asetettu paikoilleen edellä olevien ohjeiden



Paina **PISÄYTYKSEN PERUUTUS**-painiketta.



Paina **KELLO**-painiketta.



(Jos haluat muuttaa valintaa, paina vielä kerran **KELLO**-painiketta. Mikäli haluat kellonajan asettamisen jälkeen muuttaa valintaa, irrota mikroaaltouuni pistorasiasta ja kytke uudelleen pistorasiaan.)



Käännä **KÄYNNISTYS**-painiketta, kunnes näyttöön tulee kellonaika "14:00".



Paina **KELLO**-painiketta tuntien valitsemiseksi.



Käännä **KÄYNNISTYS**-painiketta, kunnes näyttöön tulee kellonaika "14:35".



Paina **KELLO**-painiketta. Tällöin kello alkaa käydä.





Uunissa oleva turvatoiminto estää uunin käynnistymisen vahingossa. Kun lapsilukko on kytkettynä, uuni ei toimi eikä sitä voida käyttää paistamiseen. Lapsi voi kuitenkin edelleen avata mikroaaltouunin oven.

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta.



Paina toista kertaa **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta, kunnes näytöllä ilmestyy "2" ja kuulet PIIP-äänen. **LAPSILUKKO** on nyt kytketty päälle.



Mikäli kellonaika on asetettu, se häviää näytöltä.

Näytöllä näkyy "1" sen merkiksi, että **LAPSILUKKO** on kytketty.



LAPSILUKKO kytketään pois päältä painamalla ja pitämällä alhaalla **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta, kunnes "L" häviää näytöltä. Kun painat toista kertaa painiketta, kuulet PIIP-äänen.



Mikroaaltouunin tehoasetukset

Seuraavassa on esimerkki ruuan kypsentämisestä 80 % teholla 5 _ minuutin ajan.



Mikroaaltouunissa on viisi tehoaluetta. Korkein teho valitaan automaattisesti, mutta painamalla toistuvasti **TEHONVAUNTA**-painiketta voidaan valita eri tehoalueita.

TEHO	%	Paina tehovalitsinta	Unin teho MS-207Y/ MS-207YS	Unin teho MS-267Y/ MS-267YS
KORKEA TEHO	100%	1 kerran	800W	900W
KESKIKORKEA TEHO	80%	2 kertaa	640W	720W
KESKITEHO	60%	3 kertaa	480W	540W
SULATUS KESKIMATALA	40%	4 kertaa	320W	360W
MATALA TEHO	20%	5 kertaa	160W	180W

Varmistaaksesi, että teho on asetettu paikoilleen edellä olevien ohjeiden

Paina **TEHONVAUNTA** / **PERUUTUS**-painiketta.

Paina **TEHONVAUNTA**-painiketta valitaksesi tehoksi 80 %

Käännä **TEHONVAUNTA**-painiketta, kunnes näytössä on "5:30".

Paina **TEHONVAUNTA**-painiketta.

Mikroaaltouunin tehoalueet

Mikroaaltouunissa on 5 tehoaluetta, joiden ansiosta ruoanlaitto on joustavaa ja helposti valvottavaa. Alla olevassa taulukossa on esimerkkejä ruuista ja niiden kypsentämiseen suositeltavista tehoalueista.

TEHOALUE	KÄYTTÖTARKOITUS	TEHO (%)	UUNIN TEHO	
			MS-207Y/ YS	MS-267Y/ YS
KORKEA	<ul style="list-style-type: none"> * veden keittäminen * jauhelihan ruskistaminen * linnun, kalan, vihannesten kypsentäminen * mureiden lihapalojen kypsentäminen 	100%	800W	900W
KESKIKORKEA	<ul style="list-style-type: none"> * kaikenlainen uudelleen kuumennus * paahdettu liha ja linnut * sienten ja äyriäisten kypsentäminen * juustoa ja kananmunia sisältävien ruokien kypsentäminen 	80%	640W	720W
KESKITEHO	<ul style="list-style-type: none"> * kakkujen ja teeleipien leipominen * kananmunien ruuaksi valmistaminen * vaniljakastikkeen valmistaminen * riisi, keitot 	60%	480W	540W
SULATUS / KESKIMATALA	<ul style="list-style-type: none"> * kaikenlainen sulattaminen * voin ja suklaan sulattaminen * sitkeätköjen lihapalojen kypsentäminen 	40%	320W	360W
MATALA	<ul style="list-style-type: none"> * voin ja juuston pehmentäminen * jäätelön pehmentäminen * hiivataikinan kohottaminen 	20%	160W	180W



Kaksivaiheinen kypsäntäminen



Kaksivaiheisen kypsäntämisen aikana uunin ovi voidaan avata ruuan tarkistamista varten. Kypsennystä jatkettaessa suljetaan ovi ja painetaan **KÄYNNISTYS-painiketta**.

Ensimmäisen vaiheen lopussa kuuluu PIP-ääni, ja toinen vaihe käynnistyy.

Ohjelma voidaan nollata painamalla kahdesti **PYSÄYTYS/ PERUUTUS-painiketta**.

Seuraavassa on esimerkki ruuan kypsäntämisestä kahdessa vaiheessa. Ensimmäisessä vaiheessa ruokaa kypsennetään 11 minuutin ajan korkealla teholla ja toisessa vaiheessa 35 minuutin ajan 40 % teholla.

Paina **PERUUTUS-painiketta**.

Aseta **11:00** aika ensimmäistä vaihetta varten. Paina kerran **TEHONVALINTA-painiketta** korkean tehon valitsemiseksi.



Käännä **11:00** kelloa, kunnes näyttöön tulee "11:00".



Aseta **35:00** kysäntäaika toista vaihetta varten.

Paina **TEHONVALINTA-painiketta** valitaksesi tehoksi 40 %



Käännä **35:00** kelloa, kunnes näyttöön tulee "35:00".



Paina **PERUUTUS-painiketta**.



Seuraavassa on esimerkki kypsentämisestä 2 minuutin ajan korkealla teholla.

PIKAKÄYNNISTYS



PIKAKÄYNNISTYS on ominaisuus, jolla voidaan asettaa 30 sekunnin pituisia korkean tehon kypsennyksiä **KÄYNNISTYS**-painiketta painamalla.

Paina **PIKAKÄYNNISTYS**-painiketta.



Paina **PIKAKÄYNNISTYS**-painiketta valitaksesi kahden minuutin kypsennyksen korkealla teholla. Mikroaaltouuni käynnistyy ennen neljättä minuuttia.



PIKAKÄYNNISTYS aikana paistoaikaa voidaan pidentää aina 10 minuuttiin asti **KÄYNNISTYS**-painiketta painamalla.



Automaattinen kypsentaaminen

Seuraavassa on esimerkki siitä, miten kypsennetään 600 g kuoriperunoita.

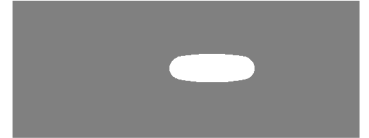


AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN -toiminnon avulla voit valmistaa useimmat lempiruokasi helposti valitsemalla ruuan tyyppin ja syöttämällä näytölle ruuan painon.

Paina **SAATTOKAUDETUS**-painiketta.

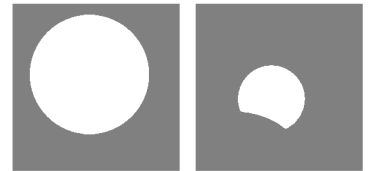





Paina **AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN** -painiketta. Tämän jälkeen näytöllä tulee teksti "Ac-1".



Käynnistä **VALINTA**-toimintoja, kunnes näytölle tulee luku "0.6".

Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta.



1. KUORIPERUNAT 	Huonelämpötila	Lasinen aluslautanen	100 g - 1,0 kg	<p>Pese ja kuivaa perunat ja pistele niitä useita kertoja haarukalla. Pane perunat kolminkertaisen keittiöpaperin päälle, lasisen aluslautasen keskelle. Anna perunoiden asettua 5 minuutin ajan kypsentämisen jälkeen.</p>
2. TUOREET VIHANNEKSET 	Huonelämpötila	Lasinen aluslautanen	200 g - 800 g	<p>Pane käsitellyt vihannekset sopivankokoiseen astiaan (esim. pataruoka). Lisää 30 ml vettä 200 g:lle vihanneksia. Anna asettua 5 minuutin ajan kypsentämisen jälkeen.</p>
3. PAKASTEVIHANNEKSET 	Pakaste	Lasinen aluslautanen	200 g - 800 g	<p>Pane käsitellyt pakastevihannekset sopivankokoiseen astiaan. Lisää 30 ml vettä 200 g:lle vihanneksia. Peitä vihannekset ja pane ne lasisen aluslautasen keskelle. Anna asettua 5 minuutin ajan kypsentämisen jälkeen.</p>

Automaattinen sulatus



Mikroaaltouunissa on kolme sulatusasetusta: **LIHA**, **LINNUT**, **KALA** ja **LEIPÄ**, ja kaikilla on omat tehoasetuksensa.

Ruuan lämpötila ja tiiviys vaihtelee, ja siksi on suositeltavaa tarkistaa ruoka ennen kypsentämisen aloittamista. Erityisesti kannattaa kiinnittää huomiota suuriin liha- ja kanapaloihin eikä kaikkia ruoka-aineita pidä sulattaa kokonaan ennen niiden kypsentämistä. **LEIPÄ**-ohjelma soveltuu hyvin pienten erien sulattamiseen, esimerkkinä kääryleet tai pienet murekkeet. Seisottamisajan avulla nämä ruuat saadaan sulamaan myös sisältä. Seuraavassa on esimerkki 1,4 kg:n painoisen pakastekanan sulattamisesta.

Paina **KÄYNNISTYS/PERUUTUS**.

Edellytykset: Sulattamiskampani. Poista metallia sisältävät sulkijat ja kaapit sulattamiskampanin ovesta ja sulje ovi.

Paina **LIHA**-painiketta.





Syötä näytöllä sulattavan pakasteen paino.

Kun näyttö on tyhjä, kunnes näytölle tulee luku "1.4".

Paina **KÄYNNISTYS/PERUUTUS**-painiketta.

Sulatuksen aikana uuni antaa äänimerkin, mikä tarkoittaa sitä, että ruoka tulee kääntää ja erotella tasaisen sulamisen varmistamiseksi. Poista tällöin myös kaikki sulaneet osat tai suojaa ne sulamisen hidastamiseksi. Sulje tämän jälkeen uuni ja paina **KÄYNNISTYS**-painiketta sulatuksen jatkamiseksi. **Sulatus toiminto jatkuu (merkkiaamasta huolimatta), kunnes ovi avataan.**

AUTOMAATTINEN PAINONMUKAINEN SULATUS

OHJELMA		SULATETTAVAT RUUAT	VÄHIMMÄIS-/ ENIMMÄISPAINO
1. UHA 	Naudanliha	Jauheliha, häränseläke, palapaisti, sisäpaisti, paahtopaisti, takapaisti, hampurilaispihvit.	100 g / 4,0 kg
	Lampaanliha	Palat (2,5 cm:n paksuiset), kääryleet.	
	Sianliha	Palat (1,2 cm:n paksuiset), sian kylki, kääryleet, makkara.	
	Vasikanliha	Kyljykset (450 g, 1,2 cm:n paksuiset)	
2. LINNUT 	Kana	Kokonaisena (alle 2 kg:n painoinen), paloittelut rintapalat (luuttomat), koivet.	100 g / 4,0 kg
	Kalkkuna	Rintapalat (alle 2,5 kg:n painoiset).	
3. KALA 	Kala	Fileet, pihvit, kokonaisena.	100 g / 4,0 kg
	Äyriäiset	Taskuravun liha, hummerin pyrstöt, katkaravut, simpukat.	
4. LEIPÄ 		Vaalea/ tumma leipä viipaloituna, tikkuperunat, patonki, sarvet.	100 g / 500 g

- * Automaattisen painonmukaisen sulatuksen etuina ovat automaattinen sulatuksen asetus ja sulatuksen valvonta, mutta ruuan sulamista on kuitenkin tarkkailtava sulatuksen aikana aivan samoin kuin perinteisessäkin sulattamisessa.
- * Parhaan paistotuloksen saavuttamiseksi on lihasta ja linnuista poistettava niiden alkuperäinen paperi- tai muovikääre. Muuten kääre pitää höyryn ja mehut kypsennettävän ruuan pinnalla, mikä saattaa aiheuttaa sen, että ruuan ulkopinta alkaa kiehua.
- * Pane ruoka-aineet matalaan lasiseen uunivuokaan, joka kerää tippuvan paistinliemen.
- * Niiden tulee olla vielä hiukan jäässä keskeltä uunista pois otettaessa.
- * Mikäli käärettä on vaikea irrottaa, sulata kääreessä olevaa ruoka-ainetta noin neljäsosan ajan siitä kokonaissulatusajasta, joka näkyy näytöllä ennen sulatuksen aloittamista. Ota sitten ruoka-ainetta pois uunista ja poista pinnassa oleva kääre.
- * Leipäviipaleet pannaan talouspaperiarkkien väliin ja sämpylät halkaistaan ennen sulattamista.



Pikasulatus

Käytä tätä toimintoa ainoastaan 0,5 kg painavien jauhelihan, kanapalojen tai kalafileiden nopeaan sulattamiseen. Tässä tarvitaan seisoa-aikaa, jotta ne sulavat myös keskeltä. Seuraavassa on esimerkki siitä, miten sulatetaan 0,5 kg painava pakastekana.



Mikroaaltouunissa on kolme sulatusasetusta: **LIHA**, **LINNUT**, **KALA** ja **LEIPÄ**, ja kaikilla on omat tehoasetuksensa. Asetukset valitaan painamalla toistuvasti **PIKASULATUS**-painiketta.

Luokka	Paina
LIHA	1 kerta
LINNUT	2 kertaa
KALA	3 kertaa

Paina **PIKASULATUS**-painiketta.

...-aine. Poista metallia sisältävät sulkiat ja kaat...mikroon ja sulje ovi.




Paina **PIKASULATUS**-painiketta valitaksesi **LINNUT**-

... tulee tällöin teksti "**DEF2**".
(...g).

Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta.

Sulatuksen aikana uuni antaa äänimerkin, mikä tarkoittaa sitä, että ruoka tulee kääntää ja erotella tasaisen sulatuksen... Poista tällöin myös kaikki sulaneet osat tai suojaa ne sulamisen hidastamiseksi. Sulje... **KÄYNNISTYS**-painiketta sulatuksen jatkamiseksi.
Sulata... (merkkiäänestä huolimatta), kunnes ovi avataan.

AUTOMAATTINEN PAINONMUKAINEN SULATUS

LUOKKA		RUOKA-AINE	VÄHIMMÄIS-/ ENIMMÄISMÄÄRÄ RUOKA-AINETTA
1. LIHA 	Naudanliha Lampaanliha Sianliha Vasikanliha	Jauhe-liha	500 g
2. LINNUT 	Kana Kalkkuna	Kanapalat Kalkkunan palat	500 g
3. KALA 	Kala Äyriäiset	Fileet Katkaravut, hummerin pyrstöt, simpukat	500 g

* Pk-asulatuksen etuina ovat automaattinen sulatuksen asetus ja sulatuksen valvonta, mutta ruuan sulamista on kuitenkin tarkkailtava sulatuksen aikana aivan samoin kuin perinteisessäkin sulattamisessa.

* Parhaan paistotuloksen saavuttamiseksi on kalasta, äyriäisistä, lihasta ja linnuista poistettava niiden alkuperäinen paperi- tai muovikääre. Muuten kääre pitää höyryn ja mehut kypsennettävän ruuan pinnalla, mikä saattaa aiheuttaa sen, että ruuan ulkopinta alkaa kiehua.

* Pane ruoka-aineet matalaan lasiseen uunivuokaan, joka kerää tippuvan paistinliemen.

* Niiden tulee olla vielä hiukan jäässä keskeltä uunista pois otettaessa.

* Seisota ruokaa sulattamisen jälkeen 5–10 minuutin ajan.



Favorite Cook

This feature allows you to set and execute a frequently used single stage programme. Once the cooking programme is set, you can use it by pressing the favorite cook key. In the following example I will show you how to set the cooking programme for 10 minutes 30 seconds at power level 80%.



The cooking programme is stored permanently in the memory of your microwave oven.

If you wish to change your FAVORITE COOK, simply enter a new cooking programme.



Press **1** and **0** and **30** appears on the display.



Press **80** to select 80% power.

Turn **DIAL** knob until display shows "10:30"



Press **FAV**
Setting the favorite cook.



When you want, use it by pressing the favorite cook key.

Press **FAV**.



Seuraavassa on esimerkki siitä, miten kellolaite käynnistetään 15 minuutin ajaksi.

Kellolaite



Mikroaaltouunissa olevaa kellolaitetta voidaan käyttää myös muuhun kuin kypsentämiseen. Kun sitä käytetään itsenäisenä kellolaitteena, uuni ei ole käynnissä. Tällöin se laskee yksinkertaisesti sekunteja.

Paina  **PERUUTUS**-painiketta.



Paina  **MINIKETTA**.



Syötä  jonka haluat käyttää.



Kun näyttö on valmis, kunnes näytöllä lukee "15:00".



Paina  **MINIKETTA**.



Kun näyttö on valmis, uunissa ei kypsennetä tai lämmitetä mitään. Kun aika on kulunut, annetaan äänimerkit ja näytölle tulee sana "End" (loppu).



More(▲) or Less(▼) Cooking

In the following example I will show you how to change the preset AUTO COOK programmes for a longer or shorter cooking time.



If you find that your food is over or undercooked when using the AUTO COOK programme, you can increase or decrease cooking time by pressing the ▲/▼ button.

When cooking without Auto function you can extend the cooking time at any point by pressing the ▲/▼ button. There is no need to stop the cooking process.



Set the **AUTO COOK** programme.

Set

Press **START**.



Press **MORE (▲)** to increase by **10** seconds for each press of the key.

Press **LESS (▼)**.

The cooking time will decrease by **10** seconds for each press of the key. If the ▲/▼ key is pressed and held, the time will increase/ decrease rapidly.



To heat or reheat successfully in the microwave, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to determine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattern for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwavable container. The food will be heated more evenly if covered with a microwavable lid or vented plastic wrap. Remove cover carefully to prevent steam burns. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

Heating or Reheating Guide

<i>Item</i>	<i>Cook time (at HIGH)</i>	<i>Special Instructions</i>
Sliced meat 3 slices (0.5cm thick)	1~2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. • Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	2~3 minutes 3~3 1/2 minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (170-230g)	1~2 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagne 1 serving (300g)	4~6 minutes	Place lasagne on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1 1/2~3 minutes 4 1/2~7 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Casserole cream or cheese 1 cup 4 cups	1~2 1/2 minutes 3 1/2~6 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued beef 1 sandwich (1/2 cup meat filling) without bun	1~2 1/2 minutes	Reheat filling and bun separately. Cook filling covered in microwavable casserole dish. Stir once. Heat bun as directed in chart below.

<i>Item</i>	<i>Cook time (at HIGH)</i>	<i>Special Instructions</i>
Mashed potatoes 1 cup 4 cups	2 1/2~3 1/2 minutes 6~9 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1 1/2~3 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	2 1/2~4 minutes 7 1/2~11 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1~1 1/2 minutes 3 1/2~5 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15~30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass tray.
Vegetables 1 cup 4 cups	1 1/2~2 1/2 minutes 3 1/2~5 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1 1/2~2 minutes	COOK covered in microwavable casserole dish. Stir once halfway through cooking.

Varmista, että asetat kypsentämisajat oikein, sillä liiallinen kypsentäminen saattaa aiheuttaa TULIPALON ja VAHINGOITTA A UUNIA.

- 1 Älä yritä peukaloita ovea, ohjauspaneelia, turvalukitusmekanismeja tai mitään muutakaan mikroaaltouunin osaa, äläkä myöskään yritä säätää tai korjata uunia. Mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavien kuoriosien avaaminen on vaarallista. Korjaustöitä saa tehdä vain valtuutettu huoltoliike.
- 2 Älä käynnistä uunia tyhjänä. Uunin sisällä on parasta pitää lasillista vettä silloin, kun uunia ei käytetä. Mikroaaltoenergia imeytyy tällöin veteen, mikäli uuni vahingossa käynnistetään.
- 3 Älä käytä uunia vaatteiden kuivaamiseen. Ne saattavat hiiltäytyä tai syttyä palamaan, mikäli kuumennusta jatketaan liian kauan.
- 4 Älä kypsennä ruokaa paperiin käärittynä, ellei keittokirjassa ole ohjeita valmistamaasi ruokaa varten.
- 5 Älä käytä kypsentämiseen sanomalehtipaperia talouspaperiarkkien sijasta.
- 6 Älä käytä puisia astioita. Ne saattavat kumentua ja hiiltäytyä. Älä myöskään käytä keraamisia astioita, joissa on metalloituja, esimerkiksi kulta- tai hopeakoristeita. Poista aina metallia sisältävät sulkijat. Metalliesineet saattavat muodostaa mikroaaltouunissa valokaaren, joka voi aiheuttaa vakavaa vahinkoa.
- 7 Älä käytä uunin oven ja etureunan välissä keittiöpyyhettä, lautasiinaa tai muuta estettä, joka saattaa aiheuttaa mikroaaltoenergiavuodon.
- 8 Älä käytä uusiopaperista tehtyjä tuotteita, sillä ne saattavat sisältää epäpuhtauksia, jotka voivat puolestaan aikaansaada kipinöitä ja/ tai tulipalon, mikäli niitä käytetään ruuanvalmistuksen aikana.
- 9 Älä huuhtelee pyörintäalustaa vedessä heti kypsentämisen jälkeen, sillä alusta saattaa tällöin rikkoutua tai vahingoittua.
- 10 Pieni ruokamäärä tarvitsee lyhyemmän kypsennys- tai lämmitysajan. Mikäli ruokaa pidetään uunissa normaali kypsennys- tai lämmitysaika, se saattaa ylikuumentua tai palaa.
- 11 Huolehdi siitä, että asetat mikroaaltouunin niin, että oven etuosa on vähintään 8 cm päässä alustan reunasta, laitteen keikahtamisen välttämiseksi.
- 12 Pistele perunat, omenat ja muut vastaavat kasvikset ennen kypsentämistä.
- 13 Älä keitä kananmunia kuorineen mikroaaltouunissa. Kananmunien sisälle kerääntyy painetta ja ne räjähtävät.
- 14 Älä yritä uppoaistamista mikroaaltouunissa.
- 15 Poista muovikääreet ennen ruuan kypsentämistä tai sulatusta. Huomaa kuitenkin, että joskus ruoka tulee peittää muovikelmulla lämmitystä tai kypsentämistä varten.
- 16 Mikäli mikroaaltouunin ovi tai oven tiivisteet ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin valtuutettu huoltoliike korjaa ne.
- 17 Mikäli havaitset savua, katkaise virta tai irrota laite pistorasiasta ja pidä uunin ovi suljettuna liekkien tukahduttamiseksi.
- 18 Käyttäessäsi kertakäyttöisiä muov-, paperi- tai muita palavia astioita, tarkista säännöllisin väliajoin, etteivät ne ole syttyneet palamaan.
- 19 Opasta lapsia mikroaaltouunin käytössä, jotta he ymmärtäisivät virheellisen käytön aiheuttamat riskit.
- 20 Nesteitä tai muita ruoka-aineita ei saa kumentaa ilmatiiviissä astiassa, sillä ne saattavat räjähtää.

Mikroaaltouunin kestävät astiat

Älä koskaan käytä mikroaaltouunissa metallisia tai metallikoristeisia astioita.

Mikroaallot eivät läpäise metallia, vaan ne ponnahtavat takaisin kaikista metalliesineistä ja saavat aikaan huolestuttavan, salamaa muistuttavan valokaari-ilmiön.

Useimpia lämmön kestäviä, ei-metallisia keittoastioita voidaan käyttää mikroaaltouunissa. Jotkut astiat saattavat kuitenkin sisältää aineita, joiden takia niitä ei voida käyttää mikroaaltouunissa. Mikäli et ole varma, onko astia mikroaaltouunin kestävä, tee seuraava yksinkertainen testi.

Pane kyseinen astia vedellä täytettynä mikroaaltouunissa olevan lasikulhon viereen ja kuumenna korkealla teholla minuutin ajan. Mikäli vesi kuumenee, mutta astiaa voidaan koskettaa, on astia mikroaaltouunin kestävä. Mikäli taas veden lämpötila ei muutu vaan astia kuumenee, silloin astia imee mikroaallot eikä ole mikroaaltouunin kestävä. Useat jo kotonasi olevat astiat ovat todennäköisesti mikroaaltouunin kestäviä. Tämä selviää seuraavasta luettelosta.

Ruokalautaset

Mönenlaiset pöytäastiat ovat mikroaaltouunin kestäviä. Mikäli et ole varma, tarkista valmistajan ohjeet tai tee mikroaaltotesti.

Lasitavarat

Lämmönkestävä lasi on myös mikroaaltouunin kestävä. Tämä tarkoittaa myös kaikenlaatuisia uunissa temperoituja lasitavaroita. Älä kuitenkaan käytä haurasta lasitavaraa, kuten suuria juomalaseja tai viinilaseja, sillä ne saattavat ruuan lämmitessä särkyä.

Muoviset säilytysastiat

Muovisia säilytysastioita voidaan käyttää nopeasti uudelleenlämmitettäviin ruokiin. Niitä ei kuitenkaan tule käyttää pitkäaikaista lämmitystä vaativiin ruokiin, sillä muoviasiat vääntyvät tai sulavat lopulta kuuma ruuan vaikutuksesta.

Paperi

Paperilautasia ja -astioita voidaan turvallisesti käyttää mikroaaltouunissa, mikäli niitä käytetään vähärasvaisen ja vähän nestettä sisältävän ruuan lyhytaikaiseen kuumentamiseen. Talouspaperia voidaan käyttää ruuan käärimiseen ja leivontapeltien peittämiseen rasvaisia ruokia kypsennettäessä (esim. pekoni). Älä käytä värillisiä paperituotteita, sillä niiden väri saattaa levitä. Jotkut uusiopaperituotteet saattavat sisältää epäpuhtauksia, jotka voivat aiheuttaa valokaaren tai tulipalon mikroaaltouunissa.

Muoviset paistopussit

Hämmäntäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouunitekniikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmäntämisen tarkoituksena on ruoka-aineiden sekoittaminen. Mikroaaltouunissa ruoka-aineita hämmennetään lämmön levittämiseksi ja uudelleenjakamiseksi. Hämmennä ruokaa aina reunoilta keskustaan päin, sillä reunoilla oleva ruoka lämpenee ensin.

Muoviset mikroaaltouuniastiat

Markkinoilla on lukuisia erimuotoisia ja -kokoisia mikroaaltouuniin tarkoitettuja astioita. Suurimmaksi osaksi voit varmasti käyttää jo olemassa olevia astioitasi tarvitsematta hankkia uusia.

Saviastiat, kivitavara ja keramiikka

Nämä soveltuvat tavallisesti erinomaisesti mikroaaltouunikäyttöön, mutta ne kannattaa varmuuden vuoksi testata.

VAROITUS

Jotkut runsaasi liijyä tai rautaa sisältävät astiat eivät sovellu käytettäväksi keittoastioina.

Tarkista, että astiat soveltuvat mikroaaltouunikäyttöön.

Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen

Seuraa ruuan kypsymistä

Nämä ohjeet on laadittu huolella, mutta onnistunut lopputulos on kuitenkin riippuvainen siitä, miten tarkasti pidät silmällä ruokaa kypsentämisen aikana. Seuraa aina ruuan kypsymistä. Mikroaaltouunissa oleva lamppu syttyy automaattisesti uunin ollessa toiminnassa, jotta uunissa olevaa ruokaa on helppo tarkkailla. Ohjeissa mainittuja nostamis-, hämmentämis- ja muita ohjeita tulee pitää vähimmäisuosituksina. Mikäli näyttää siltä, että ruoka kypsyy epätasaisesti, ryhdy tarvittaviin toimiin asian korjaamiseksi.

Kypsennysaikoihin vaikuttavat tekijät

Moni tekijä vaikuttaa kypsennysaikaan. Ohjeissa mainittujen ruoka-aineiden lämpötilan vaikutus on suuri. Mikäli esimerkiksi kakun leipomisessa käytetään jääkylmää voita, maitoa ja kananmunia, kakun kypsyminen kestää huomattavasti kauemmin kuin huonelämpöisiä raaka-aineita käytettäessä. Kaikissa näissä ohjeissa on mainittu kypsennysaika-rajat. Yleensä ruoka jää ra'aksi, mikäli sitä kypsennetään ohjeessa mainittu vähimmäisaika, ja joskus ruokaa saatetaan joutua kypsentämään mainittua enimmäisaikaa kauemmin, omien mieltymysten mukaan. Tässä kirjassa annettavat kypsennysajat ovat varovaisia arvioita, sillä ylikypsä ruoka on pillalla lopullisesti. Etenkin leipä-, kaku- ja vaniljakastikeohjeissa suositellaan ruuan ottamista pois uunista ennen kuin se on täysin kypsää. Tässä ei ole kyseessä virhe. Kun ruokaa seisetetaan, tavallisesti peitettyinä, kypsyminen jatkuu vielä uunin ulkopuolella ruuan ulompaan osaan jääneen lämmön kulkeutuessa vähitellen ruuan sisäosaan. Mikäli ruuan annetaan olla uunissa niin kauan, että se on täysin kypsää, ulommat osat kypsyvät liika tai jopa palavat. Vähitellen opit yhä paremmin arvioimaan erilaisten ruokien kypsymis- ja seisetusajat.

Ruuan kiinteys

Kevyet, huokoiset ruuat, (esimerkiksi kakut ja leivät), kypsyvät nopeammin kuin painavimmat, kiinteät ruuat, (esimerkiksi paistit ja pataruuat). Huokoisia ruokia mikroaaltouunissa kypsennettäessä on huolehdittava siitä, ettei ruuan ulkoreunoista tule kuivia ja helposti murenevia.

Ruuan korkeus

Korkean ruuan ylempi osa, etenkin paistien, kypsyy nopeammin kuin alempi. Siksi tällaiset ruuat kannattaa kääntää kypsentämisen aikana, joskus useamman kerran.

Ruuan nesteitoisuus

Koska mikroaaltolämmöllä on taipumus haihduttaa kosteutta, tulee kuivahkot ruoka-aineet, kuten paistit ja jotkut vihannekset, suihkuttaa vedellä ennen kypsentämistä, tai ne on peitettävä kosteuden haihtumisen estämiseksi.

Luut ja ruuan rasvapitoisuus

Luut johtavat lämpöä ja rasva kypsyy lihaa nopeammin. Luisia ja rasvaisia lihapaloja kypsennettäessä on huolehdittava siitä, etteivät ne kypsä epätasaisesti ja liikaa.

Ruuan laatu

Mikroaaltojen lukumäärä pysyy samana kypsennettävästä ruokamäärästä riippumatta. Tämä tarkoittaa sitä, että kypsennysaika on sitä pitempi mitä enemmän ruokaa uunissa kypsennetään. Mikäli valmistat vain puoliannosta, muista lyhentää kypsennysaikaa vähintään kolmanneksella.

Ruuan muoto

Mikroaaltoituneet ruuat ovat vain noin 2 cm ruuan sisään. Paksujen ruokien sisäosat kypsyvät ruuan ulommissa osissa kehittyneen lämmön kulkeutuessa sisäosaan. Mikroaaltotehoenergia kypsentää vain ruuan ulomman osan, muu osa kypsyy lämmön johtamisen seurauksena. Paksu nelionmuotoinen ruoka on pahin mahdollinen muoto mikroaaltouunissa kypsennettäväksi. Sen kulmat palavat paljon ennen kuin keskusta on edes lämmin. Mikroaaltoituneet ruuat kypsyvät hyvin pyöreät, ohuet ja renkaanmuotoiset ruoka-aineet.

Peittäminen

Peite pitää lämmön ja höyryn sisällä, jolloin ruoka kypsyy nopeammin. Hajoaminen voidaan estää käyttämällä kantta tai mikrokelmua, jonka kulma taitetaan taaksepäin.

Ruskistaminen

15 minuuttia tai kauemmin kypsennettävät lihat ja linnut ruskistuvat kevyesti omassa rasvassaan. Lyhyemmän aikaa kypsennettävien ruokien pinta voidaan sivellä ruskistavalla kastikkeella, esimerkiksi Worcestershire-, soija- tai grillauskastikkeella, houkuttelevan värin aikaansaamiseksi. Koska lisättävän kastikkeen määrä on suhteellisen vähäinen, se ei vaikuta ruuan alkuperäiseen makuun.

Peittäminen voipaperilla

Voipaperi estää tehokkaasti roiskumisen ja auttaa hiukan ruuan lämmön säilymisessä. Mutta ruoka pääsee hiukan kuivumaan, sillä voipaperi ei peitä ruokaa yhtä tiiviisti kuin kansi tai kulma.

Ryhmittely ja asetteleminen

Yksittäiset ruoka-aineet, kuten uuniperunat, pienet kakut ja pikkulämpimät, lämpenevät tasaisemmin, mikäli ne pannaan uuniin tasavälein toisistaan, mielellään ympyrän muotoon. Älä koskaan kasaa ruokia päällekkäin.

Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunია käyttäen

Hämmäntäminen

Hämmäntäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouunitekniikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmäntämisen tarkoituksena on ruoka-aineiden sekoittaminen. Mikroaaltouunissa ruoka-aineita hämmäntetään lämmön levittämiseksi ja uudelleenjakamiseksi. Hämmäntä ruokaa aina reunoilta keskusta päin, sillä reunoilla oleva ruoka lämpenee ensin.

Kääntäminen

Isot, korkeat ruuat, kuten paistit ja kokonaiset kanat, tulee kääntää, jotta sekä ylä- että alapuoli kypsyy tasaisesti. Myös kanapalat ja kyljykset kannattaa kääntää.

Paksumpien osien sijoittaminen ulkoreunaan

Koska mikroaallot tunkeutuvat ruuan uloimpaan osaan, paksut lihapalat, linnut ja kalat kannattaa sijoittaa paistoastian ulkoreunaan. Tällöin ruuan paksuimmat osat saavat suurimman osan mikroaalloista ja ruoka kypsyy tasaisesti.

Suojaaminen

Mikroaaltojen kulun estämiseksi voidaan neliömäisten ja suorakulmaisten ruokien kulmiin tai reunoihin panna alumiinifolioliuskoja liian kypsytämisen estämiseksi. Älä käytä alumiinifoliota liikaa. Varmista myös, että alumiinifolio on kunnolla kiinni ruuassa, jotta se ei aiheuta "valokaarta" uunissa.

Nostaminen

Paksuja tai tiiviitä ruoka-aineita voidaan nostaa niin, että mikroaallot pääsevät myös ruuan alapuolelle ja keskelle.

Pisteleminen

Mikäli kuoren tai kelmun sisällä olevia ruokia ei pistellä, ne saattavat räjähtää. Näihin kuuluvat munanvalkuainen ja -keltuainen, simpukat ja osterit sekä kokonaiset vihannekset ja hedelmät.

Kypsyden kokeileminen

Ruoka kypsyy mikroaaltouunissa niin nopeasti, että sitä täytyy kokeilla usein. Joidenkin ruokien annetaan olla mikroaaltouunissa niin kauan, että ne ovat täysin kypsiä, mutta useimmat ruuat, mukaan lukien liha ja kana, otetaan pois uunista juuri ennen tätä ja niiden annetaan kypsyä loppuun seisottamisen aikana. Seisottamisen aikana ruokien sisälämpötila nousee 30o C:n ja 80o C:n välille.

Seisottamisaika

Ruokien annetaan usein asettua 3–10 minuutin ajan uunista ottamisen jälkeen. Tällöin ne tavallisesti peitetään lämmön haihtumisen estämiseksi, ellei niiden ole tarkoituskun olla kuivia rakenteeltaan (esimerkiksi tietyt kakut ja keksit). Seisottamisen aikana kypsyminen loppuu ja maut sulautuvat toisiinsa ja kehittyvät.

Mikroaaltouunin puhdistaminen

1 Pidä mikroaaltouunin sisus puhtaana

Pöiskeet tai valuneet nesteet kiinnittyvät uunin seinämiin sekä tiivisteeseen ja ovipinnan väliin. Ne kannattaa pyyhkiä kostealla liinalla välittömästi. Muruset ja ylivuotamiset imevät mikroaaltouunin energiaa ja pidentävät kypsennysaikaa. Pyyhi oven ja kehyksen väliin pudonneet muruset kostealla liinalla. Tämä alue tulee pitää puhtaana, jotta tiiviste pysyy kireänä. Poista rasvaiset roiskeet saippuaisella liinalla, huuhtele ja kuivaa. Älä käytä karkeita pesujauheita tai hankaavia puhdistusaineita. Lasinen aluslautanen voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.

2 Pidä mikroaaltouunin ulkopinta puhtaana

Puhdista uunin ulkopinta pesuainevedellä, huuhtele sitten puhtaalla vedellä ja kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla tai paperilla. Älä päästä vettä tuuletusaukoihin, jotta uunin sisällä olevat toiminnalliset osat eivät vahingoittuisi. Puhdistessaasi ohjauspaneelia avaa mikroaaltouunin ovi, jotta uuni ei vahingossa käynnisty, pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa välittömästi kuivalla liinalla. Paina puhdistamisen jälkeen PYSÄYTYS/ PERUUTUS-painiketta.

3 Mikäli uunin oven sisäpuolelle tai ulkopuolelle oven ympärille muodostuu höyryä, pyyhi paneeli pehmeällä liinalla. Näin saattaa käydä, mikäli mikroaaltouunia käytetään erityisen kosteissa olosuhteissa, eikä se missään nimessä viittaa toimintahäiriöön.

4 Ovi ja oven tiivisteet tulee pitää puhtaina. Käytä ainoastaan lämmintä pesuainevettä, huuhtele ja kuivaa kunnolla. ÄLÄ KÄYTÄ HANKAAVIA AINEITA, KUTEN PUHDISTUSJAUHETA TAI TERÄSVILLAA JA HANKAUSSIENIÄ. Metalliosien kunnossapito helppoutta, mikäli ne pyyhitään säännöllisesti kostealla liinalla.

Kysymyksiä & Vastauksia

Q Miksi mikroaaltouunin valo ei pala?

- A Tähän voi olla useita syitä.
Lamppu on palanut.
Ovi ei ole kiinni.

Q Kulkeeko mikroaaltoenergia ovesa olevan lasin läpi?

- A Ei. Aukot ja venttiilit on tehty valon läpikulkemista varten, mutta ne eivät päästä läpi mikroaaltoenergiaa.

Q Miksi PIP-ääni kuuluu ohjauspaneelin kenttää painettaessa?

- A Sillä varmistetaan asetuksen oikea syöttäminen.

Q Vahingoittaako tyhjänä käynnistäminen mikroaaltouunია?

- A Kyllä. Älä koskaan käynnistä uunია tyhjänä tai ilman lasista aluslautasta.

Q Miksi kananmunat joskus poksahtavat?

- A Kananmunan keltuaisen kalvon sisälle kehittyvä paine saattaa aiheuttaa keltuaisen poksahuttamisen kananmunia uunissa kypsennettäessä, paistettaessa tai uppopaistettaessa. Pistele keltuaiset ennen kypsentämistä tämän estämiseksi. Älä koskaan kypsennä kananmunia kuorineen mikroaaltouunissa.

Q Miksi mikroaaltouunissa kypsentämisen jälkeen suositellaan seisottamisaikaa?

- A Ruoka kypsyy edelleen uunissa kypsentämisen jälkeisenä seisottamisaikana. Kypsyminen päättyy seisottamisajan kuluessa tasaisesti kautta ruuan. Seisottamisajan pituus riippuu ruuan kiinteydestä.

Q Voiko popcornia valmistaa mikroaaltouunissa?

- A Kyllä, mikäli käytetään jompaa kumpaa seuraavista menetelmistä:
1 Erityisesti popcornin valmistamiseen mikroaaltouunissa suunniteltuja astioita.
2 Espakattuja mikroaaltouuniin tarkoitettuja popcorn-maissinjyviä, joissa on mainittu valmistusaika ja tehontarve.

NOUDATA TARKOIN KUNKIN POPCORNIN VALMISTAJAN ANTAMIA OHJEITA. ÄLÄ JÄTÄ MIKROAALTOUUNIA ILMAN VALVONTAA POPCORNIN VALMISTUKSEN AIKANA. MIKÄLÄ MAISSINJYVÄT EIVÄT POKSAHDA ANNETUN AJAN KULUTTUA, KESKEYTÄ VALMISTUS. MAISSINJYVÄT SAATTAVAT SYTTYÄ PALAMAAN, MIKÄLÄ OHJEELLISET AJAT YLITETÄÄN.

VAROITUS

ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ RUSKEATA PAPERIPUSSIA POPCORNIN VALMISTUKSEEN, ÄLÄKÄ KOSKAAN YRITÄ UUELLEENKUUMENTAA POKSAHTAMATTA JÄÄNEITÄ MAISSINJYVIÄ.

Q Miksi minun mikroaaltouunini ei aina kypsennä ruokia ohjeiden mukaisen ajan kuluessa?

- A Tarkista uudelleen ohjekirjasta, että olet varmasti noudattanut ohjeita oikein ja se, mistä ero saattaisi johtua. Valmistusajat ja tehoasetukset ovat suosituksia, joiden tarkoituksena on välttää liikakypsentyminen, joka on kaikkein yleisin ongelma mikroaaltouunin käytön opetteluaiheessa. Eroavaisuudet ruuan määrässä, muodossa, painossa ja mittasuhteissa saattavat edellyttää pidempiä kypsennysaikoja. Kokeile itse ohjekirjan suositusten perusteella, mikä on oikea kypsennysaika, aivan kuten tekisit tavanomaisenkin uunin kanssa.

Varoitus

Pääjohdon johtimien värit ovat seuraavat:
SININEN ~ nollajohdin
RUSKEA ~ vaihe
VIHREÄ & KELTAINEN ~ suojamaadoitus

Koska tämän laitteen pääjohdon johtimien värit eivät ehkä vastaa pistotulppasi liittimien värimerkintöjä, toimi seuraavasti:

SININEN johdin tulee liittää liittimeen, joka on merkitty kirjaimella N tai MUSTAIIA värillä.

RUSKEA johdin tulee liittää liittimeen, joka on merkitty kirjaimella L tai PUNAISELLA värillä.

VIHREÄ & KELTAINEN tai VIHREÄ johdin liitetään liittimeen, joka on merkitty kirjaimella E tai .

Mikäli liitäntäjohto on vahingoittunut, valmistajan tai valmistajan valtuuttaman huoltoyhtiön tai muun pätevän henkilön on vaaratilanteen välttämiseksi vaihdettava se uuteen.

Tekniset tiedot

	MS-207Y/ MS-207YS/ MS-267Y/ MS-267YS
Käyttöjännite	230 V AC / 50 Hz
Uunin teho	900 W (IEC705)
Mikroaaltoaajuus	2450 MHz
Ulkomitat	512 mm (L) X 307 mm (K) X 400 mm (S)
Virrankulutus	1300 W



P/ No: 3828W5A2191
Artikelnummer: 3828W5A2191
P/ No: 3828W5A2191
P/ nr.: 3828W5A2191
P/ No: 3828W5A2191

Printed in Korea
Tryckt i Korea
Trykket i Korea
Trykt i Korea
painettu Koreassa