



**MICROWAVE OVEN  
MIKROVÅGSUGN  
MIKROBØLGEOVN  
MIKROBØLGEOVN  
MIKROAALTOUUNI**

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

**MH-607Y/ 607YS  
MH-667Y/ 667YS  
MG-567Y/ 567YS**

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. Magneutroniputken 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 metalliseinien 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***

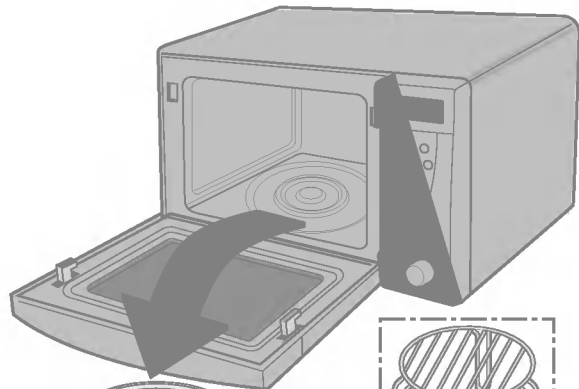
**Tämä mikroaaltouuni on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Se lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaaltoja, kun sen ovi avataan. Mikroaaltoenergia muuntuu kokonaan lämmöksi tunkeutuessaan ruokaan. Siitä ei jää ruokaan minkäänlaista haitallista "jäännösenergiaa".**

Varotoimenpiteet _____	123
Sisällysluettelo _____	124
Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus _____	125 ~ 126
Kellon asettaminen aikaan _____	127
Lapsilukko _____	128
Mikroaaltouunin tehoasetukset _____	129
Mikroaaltouunin tehoalueet _____	130
Kaksivaiheinen kypsentäminen _____	131
Flkakäynnistys _____	132
Automaattinen kypsentäminen _____	133 ~ 134
Automaattinen sulatus _____	135 ~ 136
Flkasulatus _____	137 ~ 138
Suosikkiohjelman tallennus _____	139
Ajastin _____	140
Grillaus _____	141
Yhdistelmäkäyttö _____	142
Lämmitysopas _____	143
Tuoreet vihannekset Ohje _____	144
Grillaus Ohje _____	145
Turvatoimet _____	146
Mikroaaltouunin kestävät astiat _____	147
Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen _____	148 ~ 149
Kysymyksiä & Vastauksia _____	150
Tiedot johtimista/ Tekniset tiedot _____	151

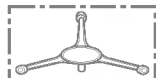
# Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus

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 ALUSLAUTANEN

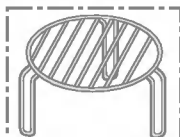


MH-607Y/607YS

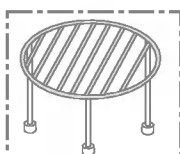


MH-667Y/667YS  
MG-567Y/567YS

PYÖRIVA RENGAS



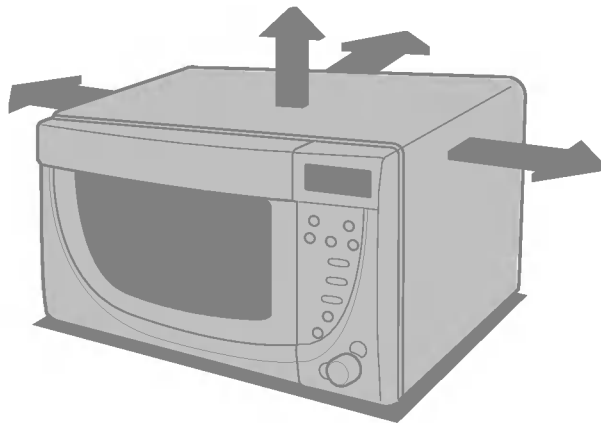
MH-607Y/607YS



MH-667Y/667YS  
MG-567Y/567YS

GRILLAUS RITILÄ

- 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 TARJOITTU 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 147.



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



- 7** **NÄYTÖLTÄ** näet ajan kulumisen 3 minuutista alaspäin. Kun kellonaika näyttää nolaa, kuuluu PIP-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



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, kytkie uudelleen pistorasiaan ja aseta kellonaika uudelleen.

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

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.

Varmista, että kello on asetettu paikoilleen edellä olevien ohjeiden mukaisesti.

Paina **PISÄYTYKSEN PERUUTUS**-painiketta.

Paina **KELLO**-painiketta.

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

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

Paina **KELLO**-painiketta tuntien valitsemiseksi.

Käännä **KELLO**-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 alla **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta, kunnes näytöön ilmestyy "2" ja kuuluu PIIP-äänen. **LAPSILUKKO** on nyt kytketty päälle.



Mikäli kellonaika on asetettu, se häviää näytöltä.

Näytöllä näkyy "L" 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	Uunin teho	
			MH-607Y MH-607YS	MH-667Y MH-667YS MG-567Y MG-567YS
<b>KORKEA TEHO</b>	100%	<b>1</b> kerran	800W	900W
<b>KESKIKORKEA TEHO</b>	80%	<b>2</b> kertaa	640W	720W
<b>KESKITEHO</b>	60%	<b>3</b> kertaa	480W	540W
<b>SULATUS KESKIMATALA</b>	40%	<b>4</b> kertaa	320W	360W
<b>MATALA TEHO</b>	20%	<b>5</b> kertaa	160W	180W

Varmista, että uuni on asetettu paikoilleen edellä olevien ohjeiden

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

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

Käännä kello 5:30:00:00, 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	
			MH-607Y MH-607YS	MH-667Y/ MH-667YS MG-567YS/ MG-567YS
KORKEA	<ul style="list-style-type: none"> <li>* veden keittäminen</li> <li>* jauhelihan ruskistaminen</li> <li>* linnun, kalan, vihannesten kypsentäminen</li> <li>* mureiden lihapalojen kypsentäminen</li> </ul>	100%	800W	900W
KESKIKORKEA	<ul style="list-style-type: none"> <li>* kaikenlainen uudelleen kuumennus</li> <li>* paahdettu liha ja linnut</li> <li>* sienten ja äyriäisten kypsentäminen</li> <li>* juustoa ja kananmunia sisältävien ruokien kypsentäminen</li> </ul>	80%	640W	720W
KESKITEHO	<ul style="list-style-type: none"> <li>* kakkujen ja teeleipien leipominen</li> <li>* kananmunien ruuaksi valmistaminen</li> <li>* vaniljakastikkeen valmistaminen</li> <li>* riisi, keitot</li> </ul>	60%	480W	540W
SULATUS / KESKIMATALA	<ul style="list-style-type: none"> <li>* kaikenlainen sulattaminen</li> <li>* voin ja suklaan sulattaminen</li> <li>* sitkeätköjen lihapalojen kypsentäminen</li> </ul>	40%	320W	360W
MATALA	<ul style="list-style-type: none"> <li>* voin ja juuston pehmentäminen</li> <li>* jäätelön pehmentäminen</li> <li>* hiivataikinan kohottaminen</li> </ul>	20%	160W	180W



# Kaksivaiheinen kypsäntäminen

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



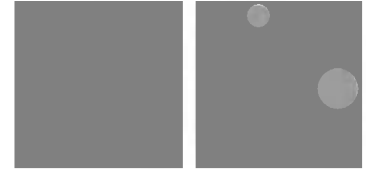
Kaksivaiheisen kypsäntämisen aikana uunin ovi voidaan avata ruuan tarkistamista varten. Kypsennystä jatkettaessa suljetaan ovi ja painetaan **KÄYNNISTYS-painiketta**.

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

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

Paina **PERUUTUS-painiketta**.

Aseta **PIIP**-aika ensimmäistä vaihetta varten. Paina kerran **TEHONVALINTA**-painiketta korkean tehon valitsemiseksi.



Käännä **PIIP**-kappia, kunnes näyttöön tulee "11:00".



Aseta **PIIP**-aika toista vaihetta varten.

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



Käännä **PIIP**-kappia, 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 kypsennyssjaksoja **KÄYNNISTYS**-painiketta painamalla.

Paina **PIKAKÄYNNISTYS**-painiketta.



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



**PIKAKÄYNNISTYS**-aikana paistoaikaa voidaan pidentää asti painamalla toistuvasti **PIKAKÄYNNISTYS**-painiketta.



# Automaattinen kypsentaaminen

Seuraavassa on esimerkki siitä, miten kypsennetään 600 g tuoreet vihannekset.



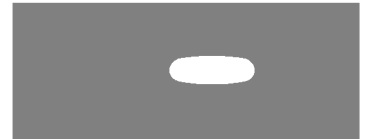
**AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN** -toiminnon avulla voit valmistaa useimmat lempiruokasi helposti valitsemalla ruuan tyyppin ja syöttämällä näytölle ruuan painon.

Luokka	Paina
<b>KUORIPERUNAT</b>	<b>1</b> kerta
<b>TUOREET VIHANNEKSET</b>	<b>2</b> kertaa
<b>PAKASTEVIHANNEKSET</b>	<b>3</b> kertaa

Paina **SAATTAMINEN** -painiketta.



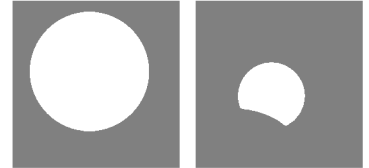
Paina **VALINTA** -painiketta.



Käynnistä **KÄYNNISTYS** -painiketta, kunnes näytölle tulee luku "0.6".



Paina **SAATTAMINEN** -painiketta.



<b>1. KUORIPERUNAT</b>	Huonelämpötila	Lasinen aluslautanen	100 g - 1,0 kg	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.
<b>2. TUOREET VIHANNEKSET</b>	Huonelämpötila	Lasinen aluslautanen	200 g - 800 g	Pane käsitellyt vihannekset sopivankokoiseen astiaan (esim. pataruoka). Lisää 30 ml vettä 200 g:lle vihanneksia. Anna asettua 5 minuutin ajan kypsentämisen jälkeen.
<b>3. PAKASTEVIHANNEKSET</b>	Pakaste	Lasinen aluslautanen	200 g - 800 g	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.

# Automaattinen sulatus



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

Luokka	Paina
<b>LIHA</b>	<b>1</b> kerta
<b>LINNUT</b>	<b>2</b> kertaa
<b>KALA</b>	<b>3</b> kertaa
<b>LEIPÄ</b>	<b>4</b> kertaa

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**.

Paina **KÄYNNISTYS/PERUUTUS** -painiketta. Poista metallia sisältävät sulkiat ja kaappi sulattamasta ruokaa pois ruuon ja sulje ovi.

Paina **LIHA** -**AUTOMAATTINEN SULATUS**-painiketta.

Syötä näytöllä sulattavan pakasteen paino.

Kun paino on syötetty, 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. **Sulatustoiminto jatkuu (merkkiaunesta huolimatta), kunnes ovi avataan.**

## AUTOMAATTINEN PAINONMUKAINEN SULATUS

OHJELMA		SULATETTAVAT RUUAT	VÄHIMMÄIS-/ ENIMMÄISPAINO
1. LIIHA	<b>Naudanliha</b>	Jauheliha, häränseläke, palapaisti, sisäpaisti, paahtopaisti, takapaisti, hampurilaispihvit.	100 g / 4,0 kg
	<b>Lampaanliha</b>	Palat (2,5 cm:n paksuiset), kääryleet.	
	<b>Sianliha</b>	Palat (1,2 cm:n paksuiset), sian kylki, kääryleet, makkara.	
	<b>Vasikanliha</b>	Kyljykset (450 g, 1,2 cm:n paksuiset)	
2. LINNUT	<b>Kana</b>	Kokonaisena (alle 2 kg:n painoinen), paloittelut rintapalat (luuttomat), koivet.	100 g / 4,0 kg
	<b>Kalkkuna</b>	Rintapalat (alle 2,5 kg:n painoiset).	
3. KALA	<b>Kala</b>	Fileet, pihvit, kokonaisena.	100 g / 4,0 kg
	<b>Äyriäiset</b>	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-aineet 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 seisona-aikaa, jotta ne sulavat myös keskeltä. Seuraavassa on esimerkki siitä, miten sulatetaan 0,5 kg painavien jauhelihan.



Mikroaaltouunissa on kolme sulatusasetusta.

Paina **1** /SAYTT/ PAINUTUS-painiketta.  
1 atett...-aine. Poista metallia sisältävät sulkijat ja  
kääntä...ne r...mikroon ja sulje ovi.



Paina **2** PIIKASULATUS-painiketta.



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



## AUTOMAATTINEN PAINONMUKAINEN SULATUS

LUOKKA		RUOKA-AINE	VÄHIMMÄIS-/ ENIMMÄISMÄÄRÄ RUOKA-AINETTA
1. LIHA	Naudanliha Lampaanliha Vasikanliha	Jauheliha	500 g

- \* Rikasulatuksen 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.



# Suosikkiohjelman tallennus

Tämän toiminnon avulla voidaan toistaa sama usein käytetty yhden vaiheen ohjelma. Kun kysennysohjelma on asetettu, se käynnistetään painamalla SUOSIKKIOHJELMA-painiketta. Seuraavassa esimerkissä kerrotaan, miten suosikkiohjelma asetetaan 10 minuutiksi ja 30 sekunniksi 80 prosentin tehotasolla.



Kysennysohjelma tallennetaan pysyvästi uunin muistiin.

Jos SUOSIKKIOHJELMAA halutaan muuttaa, annetaan uusi ohjelma ja vanha poistuu muistista.

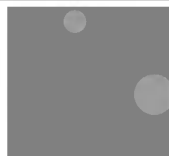
Paina **FA-1** **STOP** **REKUPUUTUS**-painiketta.



Paina **FA-1** **STOP** -painiketta jolloin näyttöön tulee teksti FA-1.



Paina **FA-1** **STOP** -painiketta kahdesti valitaksesi 80 prosentin tehotasoin.



Käännä **VAHANTA** kunnes näytössä on 10:30.



Paina **FA-1** **STOP** -painiketta.  
Suosikkiohjelma on nyt asetettu.



Ohita **FA-1** **STOP** -painamalla suosikkiohjelmapainiketta.



Paina **FA-1** **STOP** -painiketta.



Tällä painikkeella on kaksi toimintoa: 1. Se toimii munakellon tavoin.

2. Sen avulla kypsennyksen alkamisaika voidaan ajastaa.



## 1. Munakellotoiminto

Uunissa on ajastin, jota voidaan käyttää myös munakellon tavoin. Kun sitä käytetään tällä tavoin, uuni ei ole käytössä.

Paina **End**-painiketta.

Anna

Kääntöruuvin näytössä on luku 15:00.

Paina **End**-painiketta.

Kun ajastus on loppunut, uuni ei ole käytettävissä. Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin ja näytössä näkyy teksti End.

## 2. Ajastus

Kysetään viive asetetaan seuraavalla tavalla:  
Kääntöruuvin asetus on **10 MIN**.

Kysetään seuraavalla tavalla:  
Paina **End**-painiketta.  
Kääntöruuvin asetus on **1 MIN**.

Paina **End**-painiketta.

Kun ajastus on loppunut, uuni antaa äänimerkin, jota voidaan käyttää.

# Grillaus

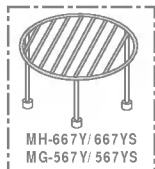
Seuraavasta esimerkistä näet, kuinka grillaat ruokaa 12 minuutin ja 30 sekunnin ajan.



Tämä mikroaaltouuni on varustettu **GRILLILLÄ**, joten esilämmitystä ei tarvita.

GRILL-toiminnolla saat ruokiisi nopeasti ruskistetun ja rapean pinnan.

Voit asettaa grilliritilän joko korkeaan tai matalaan asentoon grillattavan ruoan tyyppin ja koon mukaan.



## GRILLAUSRITILÄ

Paina **12 MINUUTUS**-painiketta.



Paina



Käännä **30 SEKUNTTI**-painiketta, kunnes näytöllä näkyy



Paina **30 SEKUNTTI**-painiketta.



Seuraavasta esimerkistä näet, kuinka ohjelmoit uunisi yhdistelmätoiminnon avulla kypsentämään ruokaa 25 minuutin ajaksi.

## Yhdistelmäkäyttö



Mikroaaltouunissasi on yhdistelmäkäyttötoiminto, jolla voit kypsentää ruokaa **grillivastuksen** ja **mikroaaltojen** avulla samanaikaisesti tai vuorotellen. Yleensä tämä tarkoittaa sitä, että ruoka kypsyy tavallista nopeammin.

**Kvartsinen grillivastus** grillaa ruoan pinnan samalla kun mikroaallot kypsentävät sen sisältä. Uunia ei myöskään tarvitse esilämmittää.

Paina **YHDISTELMÄKÄYTTÖ**-painiketta.



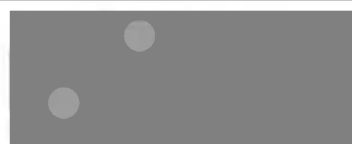
Paina **GRILLIVASTUS**-painiketta.



Käynnistä uuni, kunnes näytöllä näkyy "25:00".



Paina **START**-painiketta.



Ole varovainen ottaessasi ruokaa uunista, astia on kuuma!

LJOKKA	MIKROAALTOTEHON VALINTA (%)	GRILLAUS VALINTA (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

# Lämmitysopas

Jotta mikroaaltouunissa lämmittäminen onnistuisi, on tärkeää noudattaa seuraavia ohjeita: Mittaa tai punnitse ruoan määrä, jotta saadaan selville lämmittämiseen tarvittava aika. Ruoka on syytä asettaa ympyrän muotoon, jolloin saavutetaan paras tulos. Huoneenlämpöinen ruoka lämpenee nopeammin kuin jääkaappikylmä ruoka. Tölkki-ruoat tulee poistaa tölkistä ja lämmittää mikroaaltouunin kestävässä astiassa. Ruoka lämpenee tasaisemmin, kun käytetään mikroaaltouunin kestävää kantta tai reällistä muovikelmua. Poista kansi varovasti, niin vältät höyryn aiheuttamat palovammat. Alla olevaa taulukkoa voidaan käyttää apuna ruoan lämmittämisaajan määrityksessä.

Ruokalaji	Lämmitysaika (täydellä teholla)	Erityisohjeet
Viiipaloitu liha 3 viipaletta (0,5 cm:n paksuisia)	1–2 minuuttia	Aseta lihaviipaleet mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla. * Huomaa: Kastike estää lihaa kuivumasta.
Kana 1 rintaleike 1 koipi-reisiäike	2–3 minuuttia 3–3,5 minuuttia	Aseta liha mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Kalafillee (170–230 g)	1–2 minuuttia	Aseta kala mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Lasagne 1 annos	4–6 minuuttia	Aseta lasagne mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Laatikkoruuat n. 2,5 dl n. 10 dl	1,5–3 minuuttia 4,5–7 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Kermaa tai juustoa sisältävät laatikkoruuat n. 2,5 dl n. 10 dl	1–2,5 minuuttia 3,5–6 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.

Ruokalaji	Lämmitysaika (täydellä teholla)	Erityisohjeet
Perunamuusi n. 2,5 dl n. 10 dl	2,5–3,5 minuuttia 6–9 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Pavut tomaattikastikkeessa n. 2,5 dl	1,5–3 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Pavioli tai pasta ja kastike n. 2,5 dl n. 10 dl	2,5–4 minuuttia 7,5–11 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Riisi n. 2,5 dl n. 10 dl	1–1,5 minuuttia 3,5–5 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Sämpylä 1 kpl	15–30 sekuntia	Kiedo talouspaperiin ja aseta lasilautaselle.
Vihannekset n. 2,5 dl n. 10 dl	1,5–2,5 minuuttia 3,5–5,5 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Keitto 1 annos (n. 2,5 dl)	1,5–2 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.

# Tuoreet vihannekset

## Ohje

Vihannes	Määrä	Kypsennysaika (täysi teho)	Ohje	Vetäytymisaika
Artisokat (230 g/ kpl)	2 kesikokoista 4 kesikokoista	4 1/2–7 10–12	Puhdista artisokat. Lisää 2 tl vettä ja 2 tl sitruunamehua. Peitä.	2~3 min
Tuoreet parsatangot	450 g	2 1/2–6	Lisää 2,4 dl vettä. Peitä.	2~3 min
Vihreät pavut	450 g	7–11	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuoreet punajuuret	450 g	11–16	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore parsakaali, kokonainen	450 g	5–8	Pane parsakaalit vuokaan. Lisää n. 1,2 dl vettä.	2~3 min
Tuore kaalisippu	450 g	5 1/2–7 1/2	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore porkkana, viipaloitu	200 g	2–3	Lisää n. 0,5 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore kukkakaali, kokonainen	450 g	5–7	Puhdista kukkakaali. Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuoreet parsakaali- tai kukkakaalin kukkuruput, tuoreselleri, viipaloitu	vajaa 5 dl n. 9,5 dl	11–16	Paloittele vihannekset. Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min

Vihannes	Määrä	Kypsennysaika (täysi teho)	Ohje	Vetäytymisaika
Tuore maissi	2 tähkää	4–8	Fiivi maissit. Lisää 2 tl vettä 1,5 litran vuokaan. Peitä.	2~3 min
Tuoreet sienet, viipaloitdut	230 g	1 1/2–2 1/2	Pane sienet 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore palsternakka, viipaloitu	450 g n.	4–7	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuoreet vihreät herneet	9,5 dl	6–9	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Bataatti, kokonainen (170–230 g/ kpl)	2 kesikokoista 4 kesikokoista	4–9 6–12	Pistele bataatteihin reikiä haarukalla. Aseta kahden talouspaperi-palan päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Peruna, kokonainen (170–230 g/ kpl)	2 perunaa 4 perunaa	5 1/2–7 1/2 9 1/2–14	Pistele perunoihin reikiä haarukalla. Aseta kahden talouspaperi-palan päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore pinaatti, lehtinä	450 g	4 1/2–7 1/2	Lisää n. 1,2 dl vettä 2 litran peitettyyn vuokaan.	2~3 min
Tuore kesäkurpitsa, viipaloitu	450 g	4 1/2–7 1/2	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore kesäkurpitsa, kokonainen	450 g	6–9	Pistele kurpitsaan reikiä. Aseta kahden talouspaperi-palan päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min

# Grillaus

## Ohje

### Lihan grillaaminen grillissä

- Leikkaa ylimääräinen rasva lihasta. Kun leikkaat rasvaa, varo, ettet leikkaa rasvattomaan lihaan saakka (tämä estää rasvaa kipristymästä).
- Aseta lihat arinalle. Voitele voisulalla tai öljyllä.
- Käännä lihaa grillauksen puolivälissä.

Liha	Määrä	Keskimääräinen grillausaika (min)	Vinkki
Jauhelihapihvit	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Voitele voisulalla tai öljyllä. Aseta ohuet lihapalat grilliarinalle. Paksummat palat voidaan asettaa tiputusastiaan. Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.
Flhvit	230g x 2 230g x 2 230g x 2	18-20 22-24 26-28	
Forsaankylijykset (2,5 cm:n paksuiset)	230g x 2	27-32	
Lampaankylijykset (2,5 cm:n paksuiset)	230g x 2	25-32	
Makkarat (2,5 cm:n paksuiset)	230g	13-16	

### Ohjeita kalan ja äyriäisten grillaukseen

Aseta kala tai äyriäiset grilliarinalle. Tee kokonaisin kaloihin poikittaisviilto molemmille puolille ennen grillausta. Voitele kala tai äyriäiset voisulalla, margariinilla tai öljyllä ennen grillausta ja sen aikana. Tämä estää ruokia kuivumasta. Grillaa ruokia taulukossa ilmoitettu aika. Käännä kokonaisia kaloja ja kalaleikkeitä varovasti grillauksen puolivälissä. Paksuja fileitä voi haluttaessa myös kääntää puolivälissä.

Liha	Määrä	Keskimääräinen grillausaika (min)	Vinkki
Kala fileet 1 cm:n paksuiset 1,5 cm:n paksuiset	230g 230g	17-21 20-24	Voitele voisulalla ja käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kalaleikkeet 2,5 cm:n paksuiset	230g	24-28	
Kokonaiset kalat	225-350g 450g	16-20 24-28	Paksujen tai rasvaisten kalojen kypsennys vie enemmän aikaa.
Kampasimpukat, raa'at katkaravut	450g 450g	16-20 16-20	Voitele huolellisesti kypsennyksen aikana.



## VAROITUS

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

## Turvatoimet

- 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 kuumentua 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 kuumentaa 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

Monenlaiset 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 väännyvät 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-, hämmennämistä- 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 raaka, 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-, kakku- 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

Mikroaallot tunkeutuvat vain noin 2 cm ruuan sisään. Paksujen ruokien sisäosat kypsyvät ruuan ulommassa osassa kehittyneen lämmön kulkeutuessa sisäosaan. Mikroaaltoenergia kypsentää vain ruuan uloimman 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. Mikroaallot kypsennävät 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 kelmu.

## Ryhmittely ja asettele

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 mikroaaltouunia 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 ulompaa 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 seisoittamisen aikana. Seisoittamisen aikana ruokien sisälämpötila nousee 30o C:n ja 80o C:n välille.

## Seisoittamisaika

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). Seisoittamisen aikana kypsyminen loppuu ja maut sulautuvat toisiinsa ja kehittyvät.

## Mikroaaltouunin puhdistaminen

### 1 Pidä mikroaaltouunin sisus puhtaana

Pölskeet tai valuneet nesteet kiinnittyvät uunin seinämiin sekä tiivisteen 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 pyyhkitään 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 ovessa 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 kiinteystestä.

## Q Voiko popcornia valmistaa mikroaaltouunissa?

- A Kyllä, mikäli käytetään jompaa kumpaa seuraavista menetelmistä:  
1 Erityisesti popcornin valmistamiseen mikroaaltouunissa suunniteltuja astioita.  
2 Esipakattuja 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 VALMISTUSMAISSINJYVÄT SAATTAVAT SYTTYÄ PALAmaan, MIKÄLÄ OHJEELLISET AJAT YLITETÄÄN.

## VAROITUS

ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ RUSKEATA PAPERIPUSSIA POPCORNIN VALMISTUKSEEN, ÄLÄKÄ KOSKAAN YRITÄ UUDELEENKUUMENTAA 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.

# Tiedot johtimista/

## Tekniset tiedot

### 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  $\perp$ .

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

### Tekniset tiedot

	MH-607Y/ MH-607YS	MH-667Y/ MH-667YS MG-567Y/ MG-567YS
Käyttöjännite	230 V AC, 50Hz	230 V AC, 50Hz
Uunin teho	800 W (IEC60705)	900 W (IEC60705)
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz	2450 MHz
Ulkomitat	485 mm(L) X 280 mm(K) X 375 mm(S)	512 mm(L) X 307 mm(K) X 420 mm(S)
Mikroaallot	1200 W	1300 W
Grilli	1100 W	1250 W
Yhdistelmäkäyttö	2250 W	2500 W



P/ No: 3828W5A2234

Artikelnummer: 3828W5A2234

P/ No: 3828W5A2234

P/ nr.: 3828W5A2234

P/ No: 3828W5A2234