



**MIKROVÅGSUGN  
MIKROBØLGEOVN  
MIKROBØLGEOVN  
MIKROAALTOUUNI**

**ANVÄNDARHANDBOK  
BRUKERHÅNDBOK  
BRUGERVEJLEDNING  
KÄYTTÖOHJEET**

**MC-8083KLA**

LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHÅNDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.  
SETT DEG GRUNDIG INN I INNHOLDET I DENNE BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET TAS I BRUK.  
LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.  
LUKEKAA NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

P/ No: 3828W5A4350

# 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.

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.**

## Varoitus

## 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 magnetroni, joka on suunniteltu hyödyntämään mikroaaltojen energiaa. Magnetroniputkeen 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***

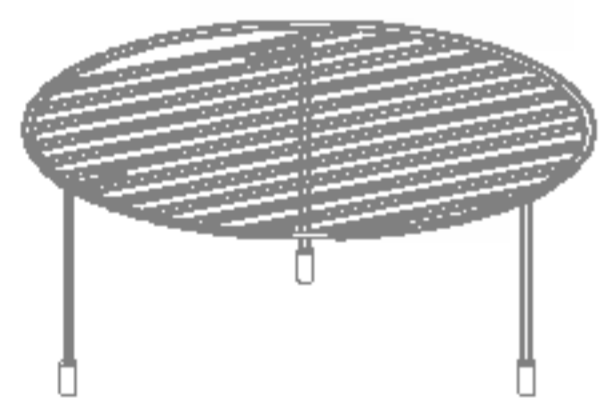
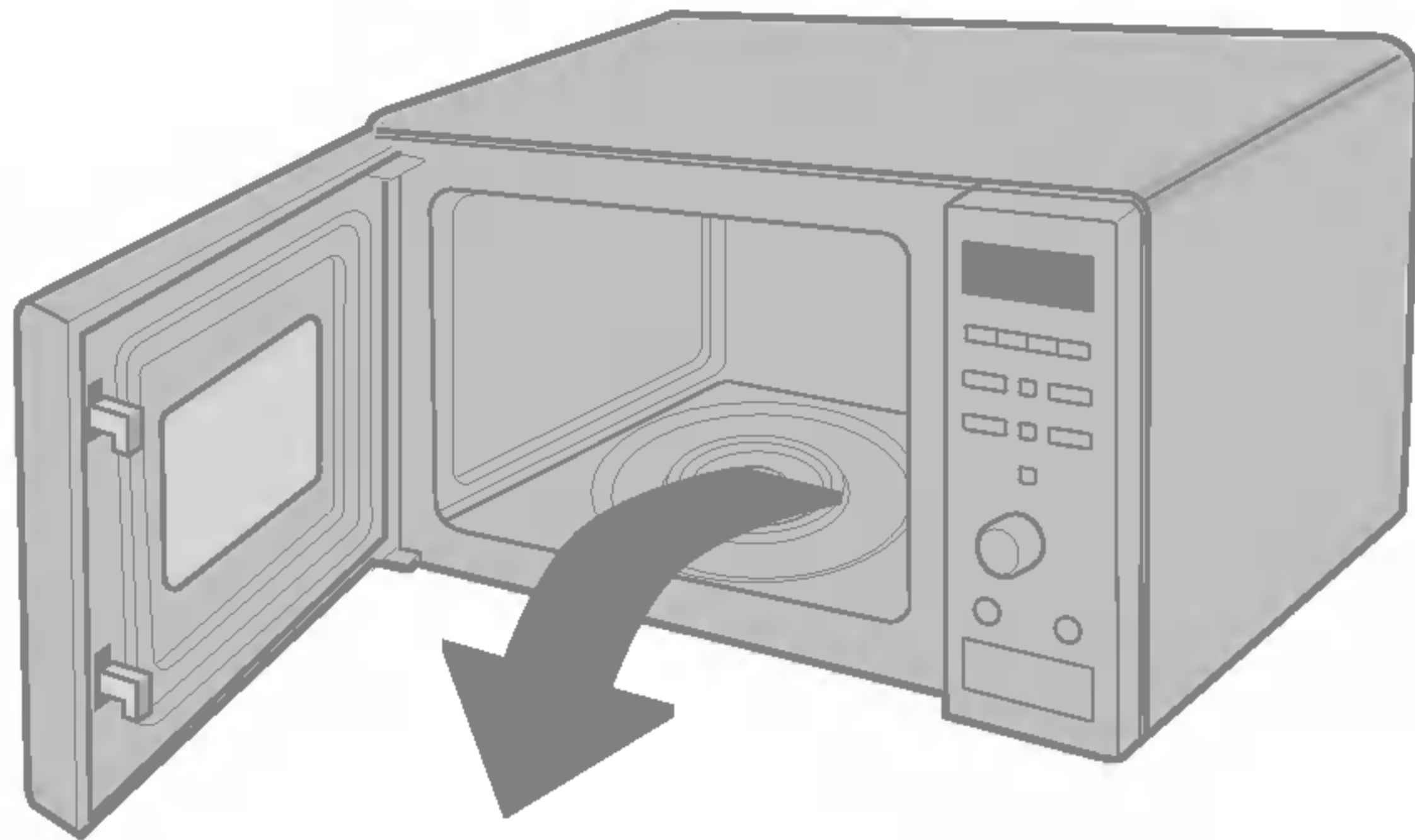
**Tämä mikroaaltouuni on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Se lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaaltoja, kun sen ovi avataan. Mikroaaltoenergia muuntuu kokonaan lämmöksi tunkeutuessaan ruokaan. Siitä ei jää ruokaan minkäänlaista haitallista "jäännösenergiaa".**

Varotoimenpiteet _____	117
Sisällysluettelo _____	118
Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus _____	119 ~ 120
Kellon asettaminen aikaan _____	121
Lapsilukko _____	122
Mikroaaltouunin tehoasetukset _____	123
Mikroaaltouunin tehoalueet _____	124
Kahden vaiheen valmistus _____	125
Pika-Aloitus _____	126
Grilli _____	127
Kiertoilma-Uuni _____	128 ~ 129
Yhdistelmä-Toiminto _____	130 ~ 131
Muisti _____	132
Pidä lämpimänä _____	133
Automaattinen kypsentäminen _____	134 ~ 136
Automaattinen lämmitys _____	137 ~ 138
Automaattipaahdo _____	139 ~ 140
Automaattinen sulatus _____	141 ~ 142
Lämmitysopas _____	143
Tuorevihannekset Opas _____	144
Grillaus Ohje _____	145
Tärkeitä turvallisuustietoja _____	146 ~ 147
Mikroaaltouunin kestävät astiat _____	148
Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen _____	149 ~ 150
Kysymyksiä & Vastauksia _____	151
IEC Testilistat _____	152
Pistokkeen kytkentä/ tekniset tiedot _____	153

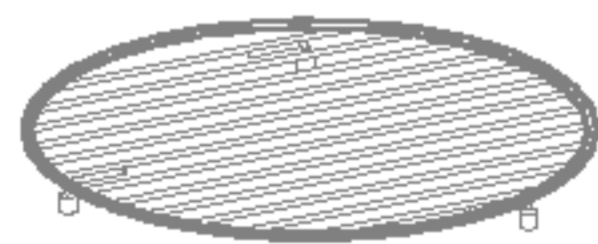
# Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus

Seuraavalla kahdella sivulla olevien ohjeiden avulla voit nopeasti tarkistaa, että mikroaaltouunisi 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.

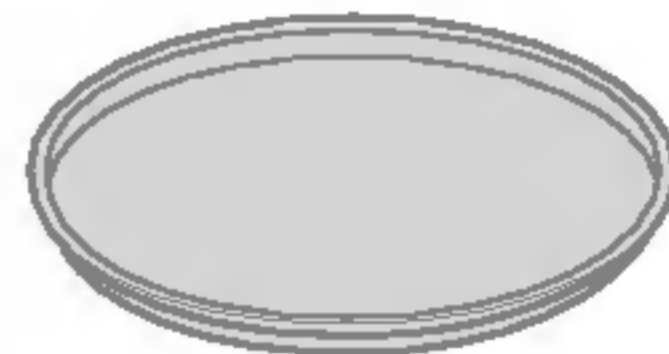
- 1** Poista mikroaaltouuni pakkauksesta ja sijoita se tasaiselle alustalle.



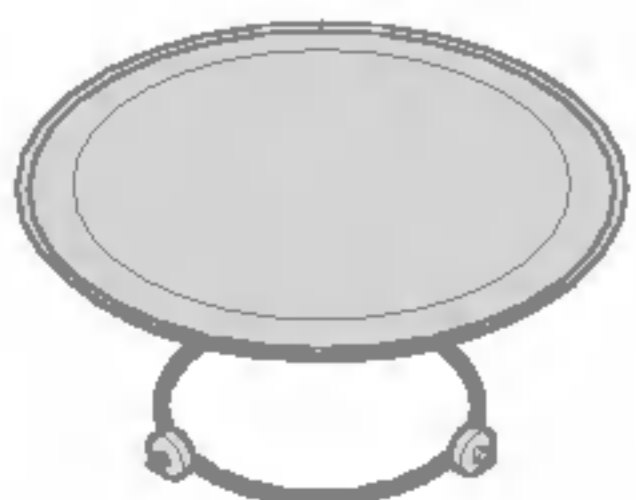
KORKEA ALUSTA



MATALA ALUSTA



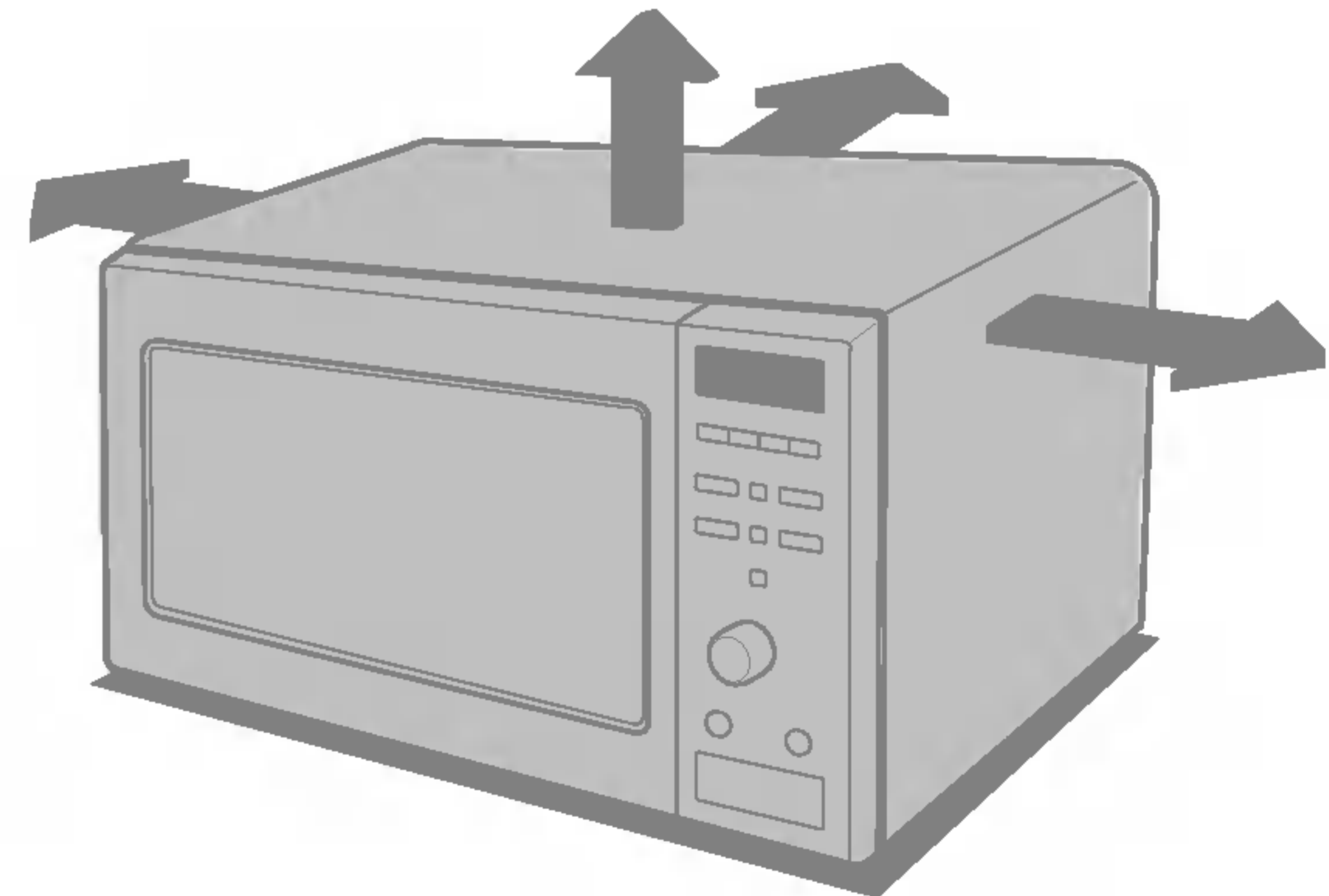
METALLIVATI



LASINEN ALUSLAUTANEN

PYÖRIVÄ RENGAS

- 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.



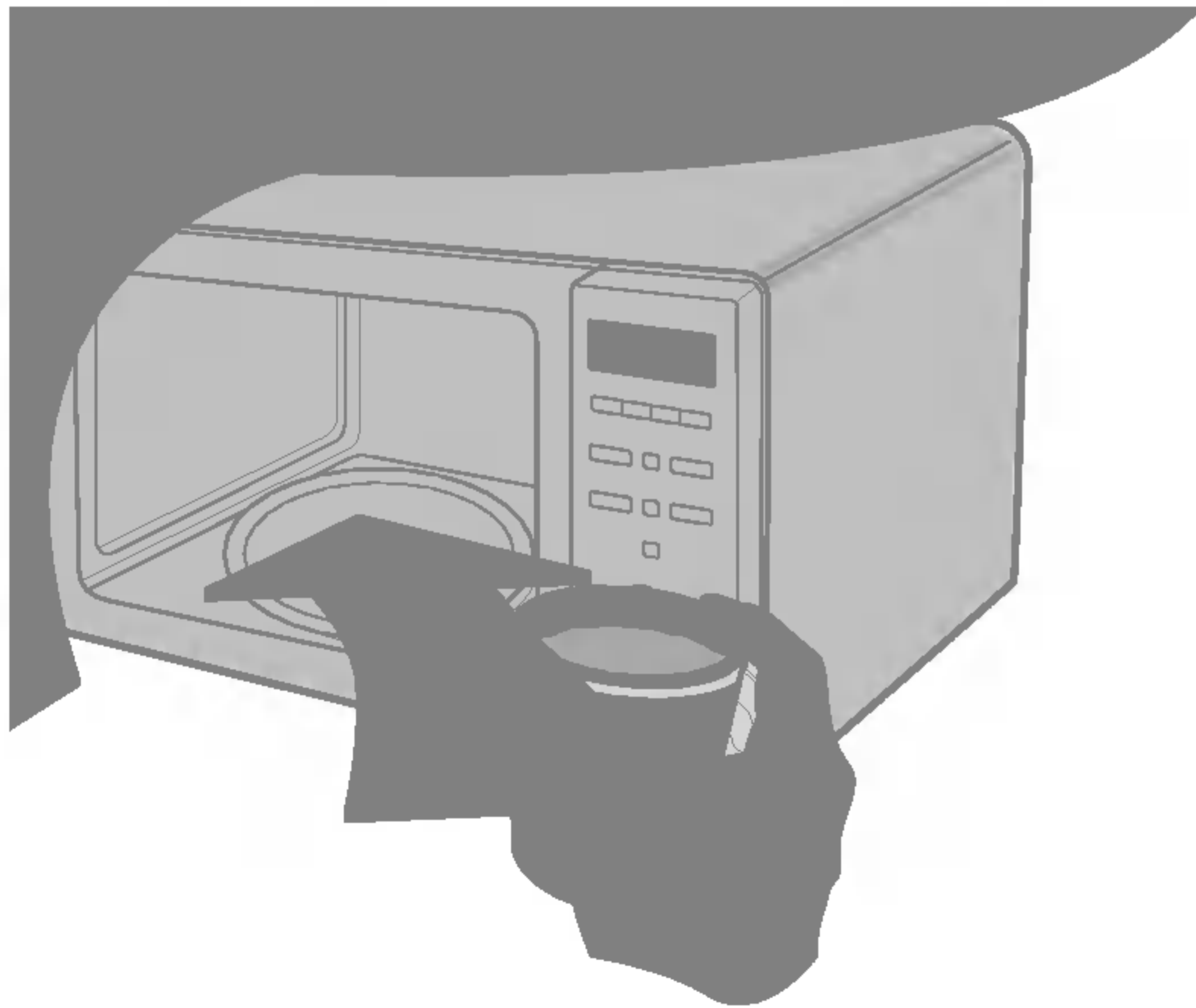
**TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.**

**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 uuniluukku painamalla **UUNILUUKUN AVAUSNUPPIA**. Aseta **PYÖRIVÄ RENGAS** uuniin ja sijoita **LASINEN ALUSLAUTANEN** päälle.

**5** Kaada mikroaaltouunin kestäväään astiaan 3 dl vettä, pane astia **LASINEN ALUSLAUTANEN** päälle ja sulje uunin ovi. Lisätietoja mikroaaltouuniin soveltuvista astioista löydät sivulta 148.



**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 nolaa, 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.**



# Kellon asettaminen aikaan

Voit käyttää sekä 24 että 12 tunnin kelloa.

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka kellonajaksi asetetaan 14:35.

Tarkista, että olet poistanut kaiken pakkausmateriaalin uunista.



Kun uunin liittää ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai jännite palautuu katkoksen jälkeen, näytössä näkyy "0". Kello on asetettava uudelleen aikaan.

Jos kellossa (tai näytössä) on outoja symboleja, irrota virtajohto pistorasiasta, kytke se uudelleen ja aseta kello aikaan.

Varmista, että olet asentanut uunin oikein edellä olevien ohjeiden mukaisesti.

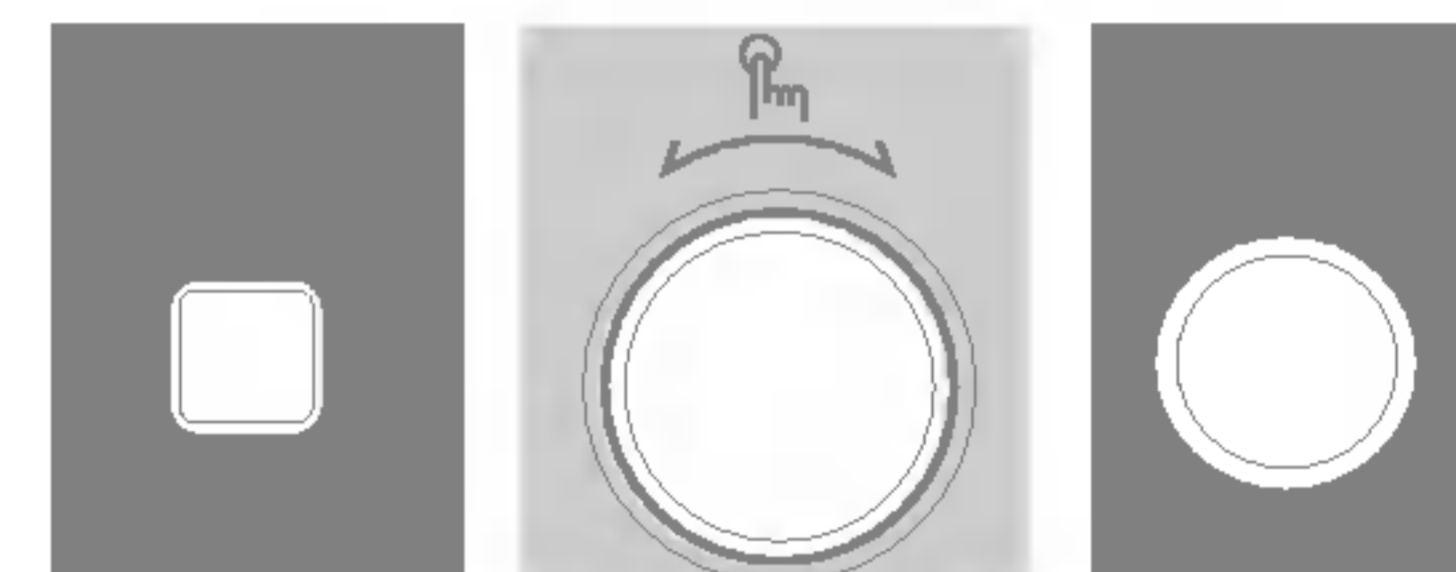
# 1

Paina **STOP/ CLEAR**.



Paina **24H/12H** valitsimella **DIAL**.  
Valitse 24H tai 12H valitsimella **DIAL**.  
Vahvista valintaa painamalla **START**.

# 2



Kierrä **DIAL** kunnes näytössä on "14:00".

# 3

Paina **START** kahdesta tunnista painamalla.

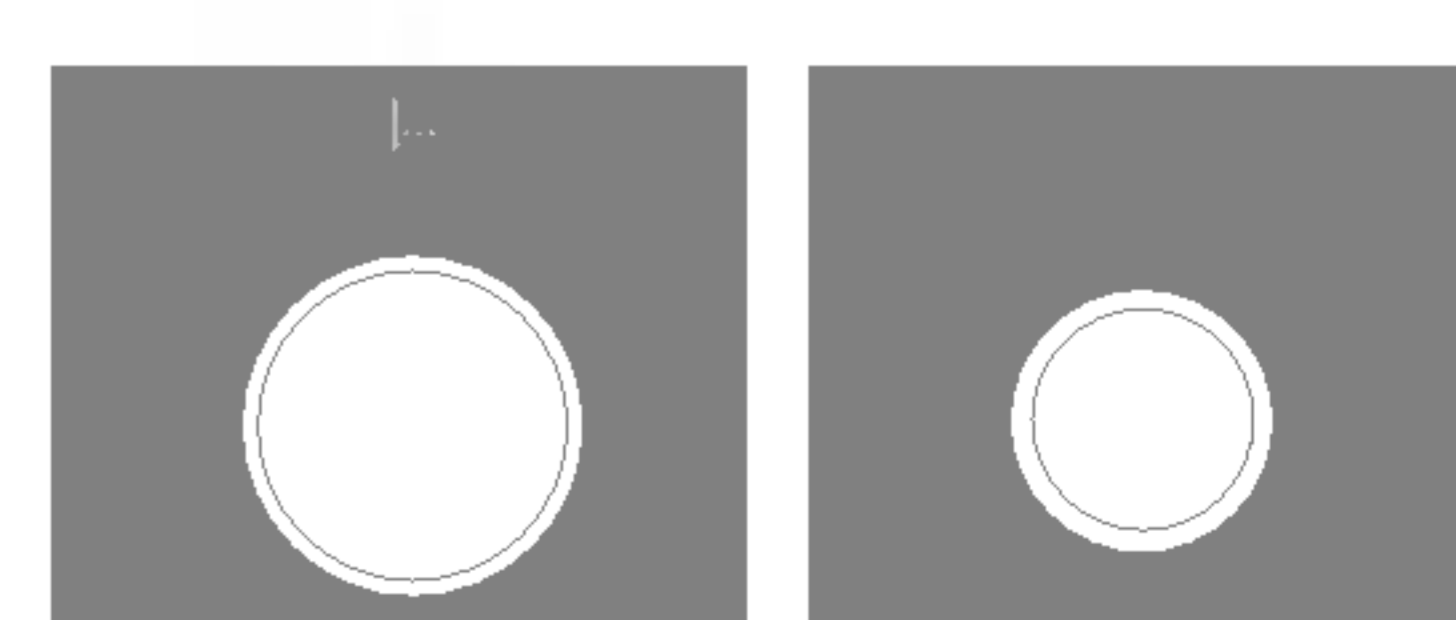


Kierrä **DIAL** kunnes näytössä on "14:35".

# 4

Paina **START**.

Kello käynnistyy.





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 ja pitämällä alhaalla **STOP/ CLEAR**, kunnes näyttöön tulee kirjain "L" ja kuulet PIIP-ää. **CHILD LOCK** on tällöin kytketty päälle.

Mikäli kellonaika on asetettu, se häviää näytöltä.



Näytöllä ilmestyy kirjain "L" sen merkiksi, että **CHILD LOCK** on kytketty.



**CHILD LOCK** kytketään pois päältä painamalla ja pitämällä alhaalla **STOP/ CLEAR**, kunnes "L" häviää näytöltä. Kun päästät irti painikkeesta, kuulet PIIP-ää.



# Mikroaaltouunin tehoasetukset

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten ruokaa kypsennetään 5 minuuttia ja 30 sekuntia 720 watin tehoasetuksella.



Uunissa on viisi mikroaaltotehon asetusta.

TEHO	%	Paina tehonvalitsinta	Uunin teho
KORKEA TEHO	100%	<b>1</b> kerran	900W
KESKIKORKEA TEHO	80%	<b>2</b> kertaa	720W
KESKITEHO	60%	<b>3</b> kertaa	540W
SULATUS KESKIMATALA	40%	<b>4</b> kertaa	360W
MATALA TEHO	20%	<b>5</b> kertaa	180W

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

**1**

Paina **STOP/ CLEAR**.



Paina



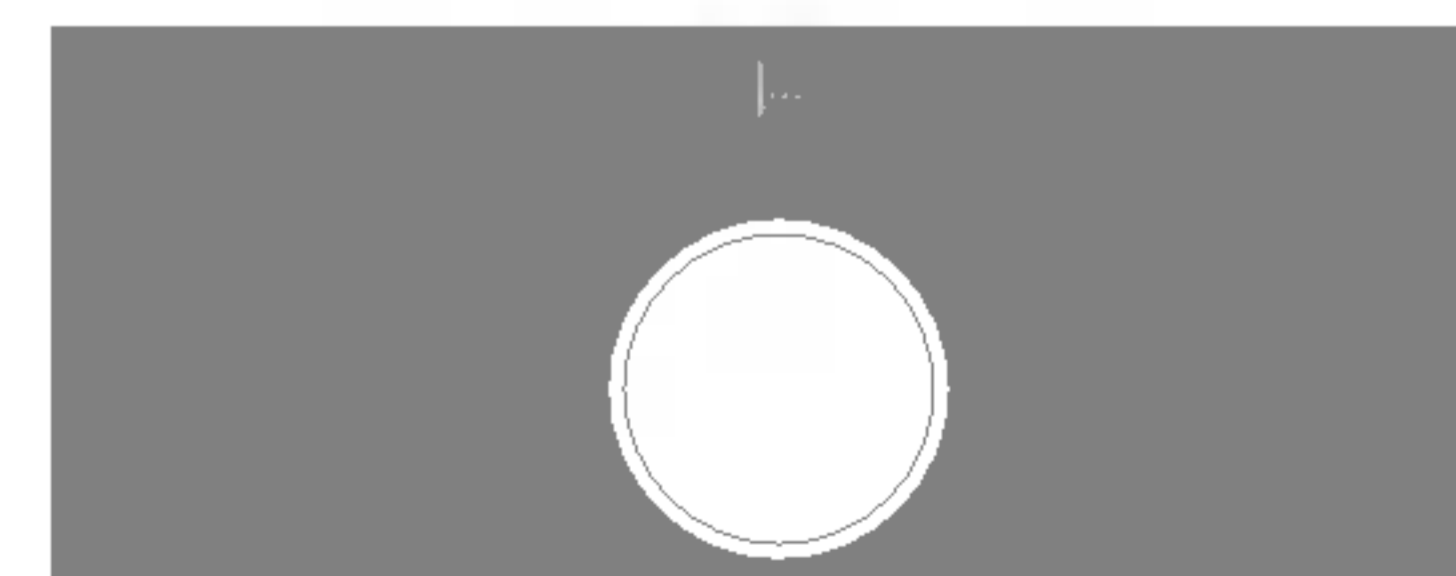
Valitse 720W kiertovalitsimella **DIAL**.

**3**

Vahvista valinta painamalla **START**.



Kierron näytössä on "5:30".



Paina **START**.

**5**

Valmistuksen aikana voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa kiertämällä **DIAL**ia.





# Mikroaaltouunin tehoalueet

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

<b>KORKEA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* veden keittäminen</li><li>* jauhelihan ruskistaminen</li><li>* linnun, kalan, vihannesten kypsentyminen</li><li>* mureiden lihapalojen kypsentyminen</li></ul>	100%	900W
<b>KESKIKORKEA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Uudelleenlämmitys (neste)</li><li>* paahdettu liha ja linnut</li><li>* sienten ja äyriäisten kypsentyminen</li><li>* juustoa ja kananmunia sisältävien ruokien kypsentyminen</li></ul>	80%	720W
<b>KESKITEHO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Uudelleenlämmitys (perunasose, ateriapakkaus, valmisateria)</li><li>* kakkujen ja teeleipien leipominen</li><li>* kananmunien ruuaksi valmistaminen</li><li>* vaniljakastikkeen valmistaminen</li><li>* riisi, keitot</li></ul>	60%	540W
<b>SULATUS / KESKIMATALA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* kaikenlainen sulattaminen</li><li>* voin ja suklaan sulattaminen</li><li>* sitkeähköjen lihapalojen kypsentyminen</li></ul>	40%	360W
<b>MATALA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>* voin ja juuston pehmentäminen</li><li>* jäätelön pehmentäminen</li><li>* hiivataikinan kohottaminen</li></ul>	20%	180W



# Kahden vaiheen valmistus

Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka valmistat ruokia kahdessa vaiheessa. Ensi vaiheessa valmistat ruokaa 11 minuuttia tehoasetuksella High ja toisessa vaiheessa 35 minuuttia teholla 360 W.



Kaksivaiheisessa valmistuksessa uuniluukun voi avata ja tarkistaa ruokia. Sulje uuniluukku, paina **START**, ja valmistusvaihe jatkuu.

Vaiheen 1 lopussa kuuluu PIIP-äänimerkki ja vaihe 2 alkaa.

Jos haluat peruuttaa ohjelman, paina **STOP** kahdesti.

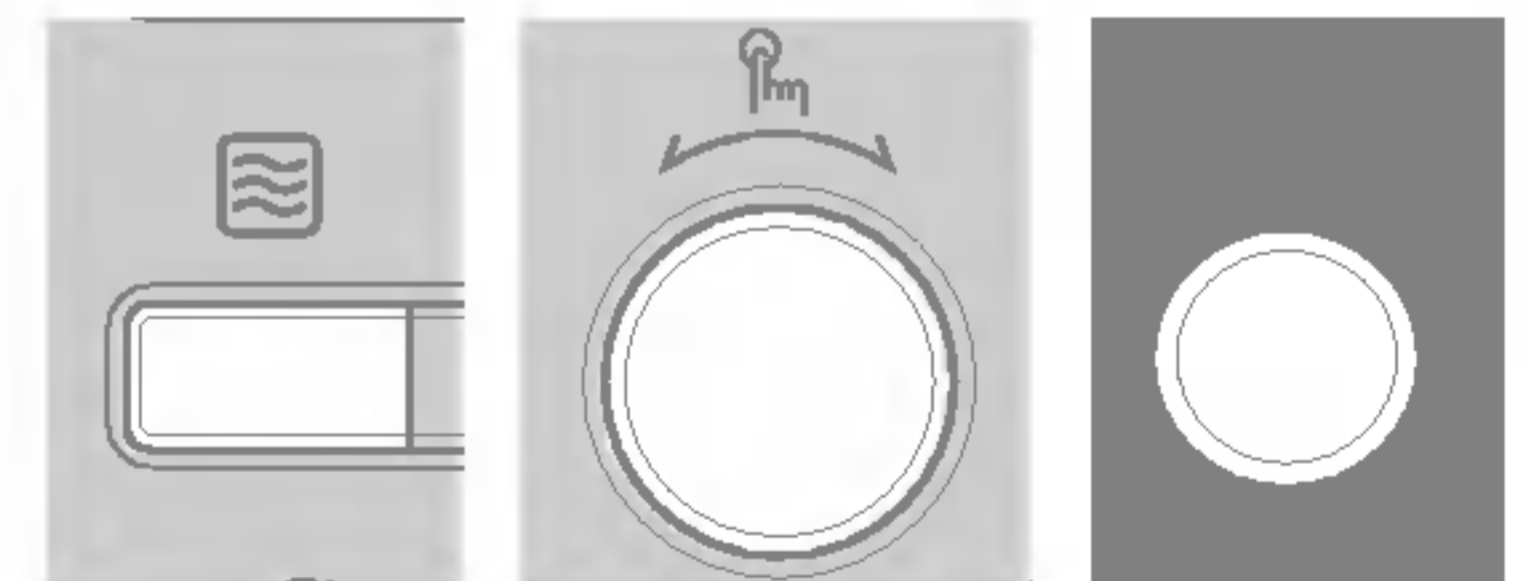
Auto Defrost -automaattisessa sulatusohjelmassa voit valmistaa ruokia enintään kolmessa vaiheessa. (Auto Defrost + Vaihe 1 + Vaihe 2) Siten voit sulattaa ruuan automaattisesti, ja valmistaa sen ilman uusia uuniasetuksia vaiheiden välissä.



Aseta vaihe 1 teho ja valmistusaika. (Käyttaessäsi voimasta tehoa - High - voit ohittaa tämän vaiheen.) Valitse **High** painamalla **MICRO** kerran. Vahvistä teho painamalla **START**. Kierrä **DIAL**, kunnes näyttöön tulee "11:00".



Kierrä **DIAL**, kunnes näyttöön tulee "35:00". Paina **START**. Aseta vaihe 2 teho ja valmistusaika. Paina **MICRO**.



Kierrä **DIAL**, kunnes näyttöön tulee "360W". Vahvistusta teho painamalla **START**.



# Pika- Aloitus

Seuraavassa on esimerkki kypsennyksestä 2 minuutin ajan korkealla teholla.



**PIKA-ALOITUS** on ominaisuus, jolla voidaan asettaa 30 sekunnin pituisia korkean tehon kypsennysjaksoja **QUICK START**-painiketta painamalla.



Paina neljä kertaa **QUICK START**-painiketta valitaksesi kahden minuutin kypsennyksen korkealla teholla. Mikroaaltouuni käynnistyy ennen neljättä painallusta.



**QUICK START**-valmistuksen aikana voit pidentää valmistusaikaa enintään 99 sekuntiin ja 59 sekuntiin painamalla toistuvasti **PIKA-ALOITUS**-painiketta.

# Grilli

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka grilli käynnistetään 12 minuutiksi ja 30 sekunniksi.



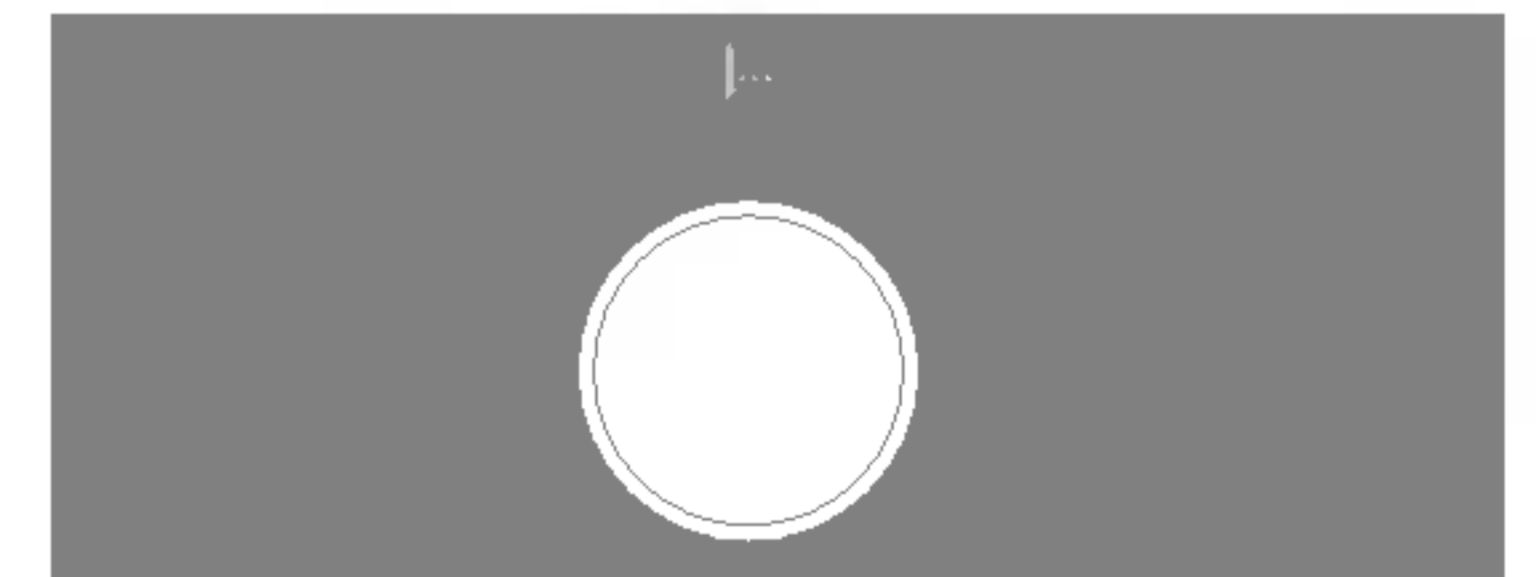
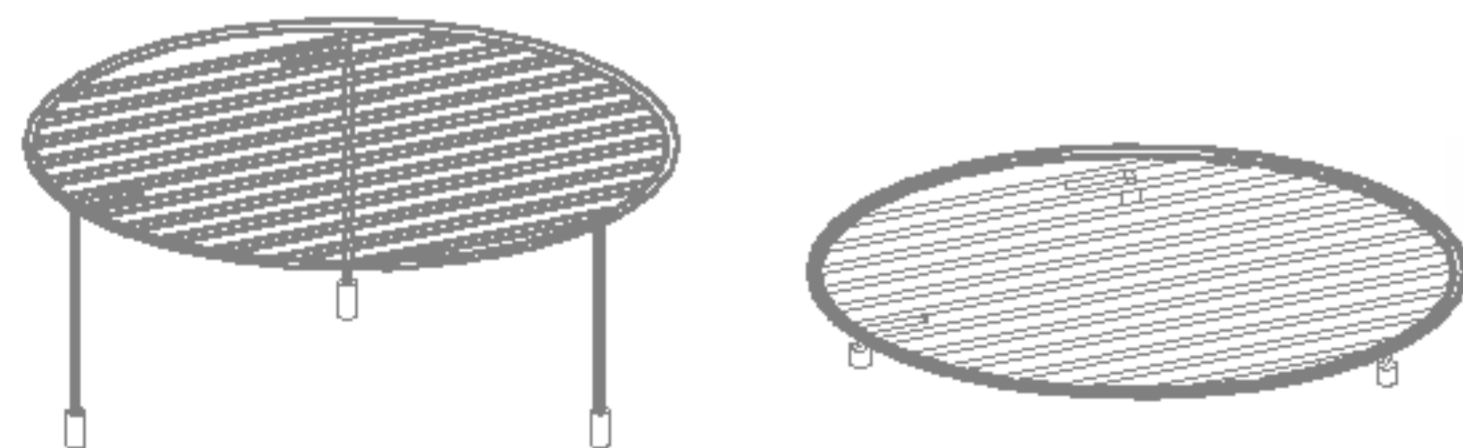
Mallissa on **kvartsigrilli**, joten esilämmitystä ei tarvita.

Ruoan voi ruskistaa ja paahtaa pinnalta nopeasti.

Tämän ominaisuuden avulla voit ruskistaa ja kypsentää ruokaa nopeasti.

Aseta metallialusta lasialusta ja **grillitelineen** väliin.

**Grillattaessa on käytettävä korkeaa alustaa**



Valmistusaikana voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa kiertämällä **DIAL**ia.



# Kiertoilma- Uuni

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka uuni lämmitetään ja ruokaa paistetaan 230 °C lämpötilassa 50 minuutin ajan.



Kiertoilmauunin lämpötila-alue on 40 °C ja 100 °C~250 °C (180 °C kytkeytyy automaattisesti valittaessa kiertoilmatoiminto).

Uunissa on outustoiminto 40 °C lämpötilassa. Uunin jäähtymistä on odotettava, jos lämpötila on yli 40 °C.

Valitun lämpötilan saavuttaminen kestää jutamman minuutin.

Kun uuni on saavuttanut oikean lämpötilan, äänimerkki soi. Aseta ruoka juniin ja käynnistä kypsennys.

1, Esilämmitys

Paina **STOP CLEAR**



Paina **START**



Valitse 230 °C kiertovalitsimella **DIAL**

Paina **STOP CLEAR** varmistaaksesi valitun lämpötilan.



Paina **START** kerran.

Esilämmitys alkaa ja näyttöön tulee viesti " Pr-H".

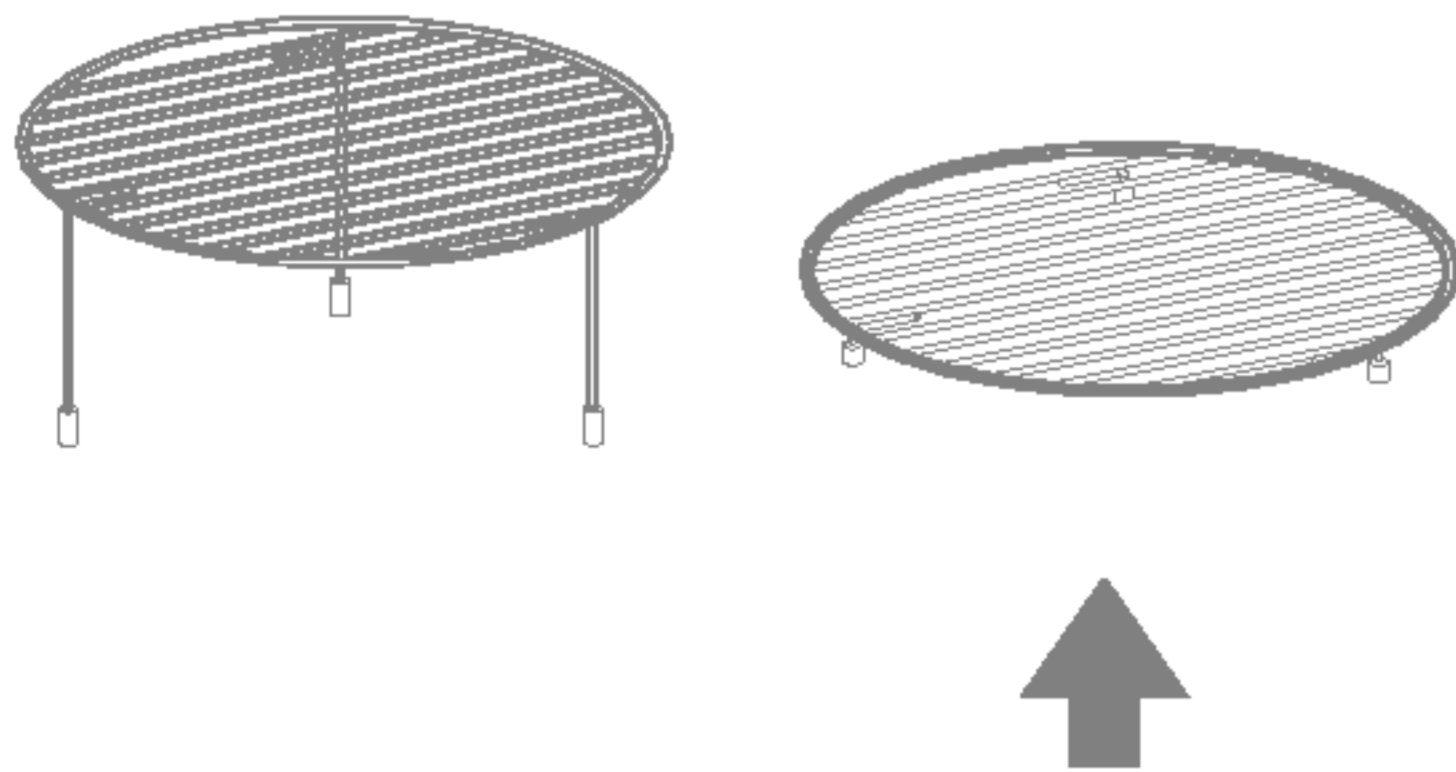


# Kiertoilma- Uuni



Jos et aseta lämpötilaa, uuni valitsee automaattisesti lämpötilaksi 180 °C, mutta valmistuslämpötilaa voi muuttaa kiertämällä KIERTONUPPIA:ia.

**Käytä matalaa alustaa.**

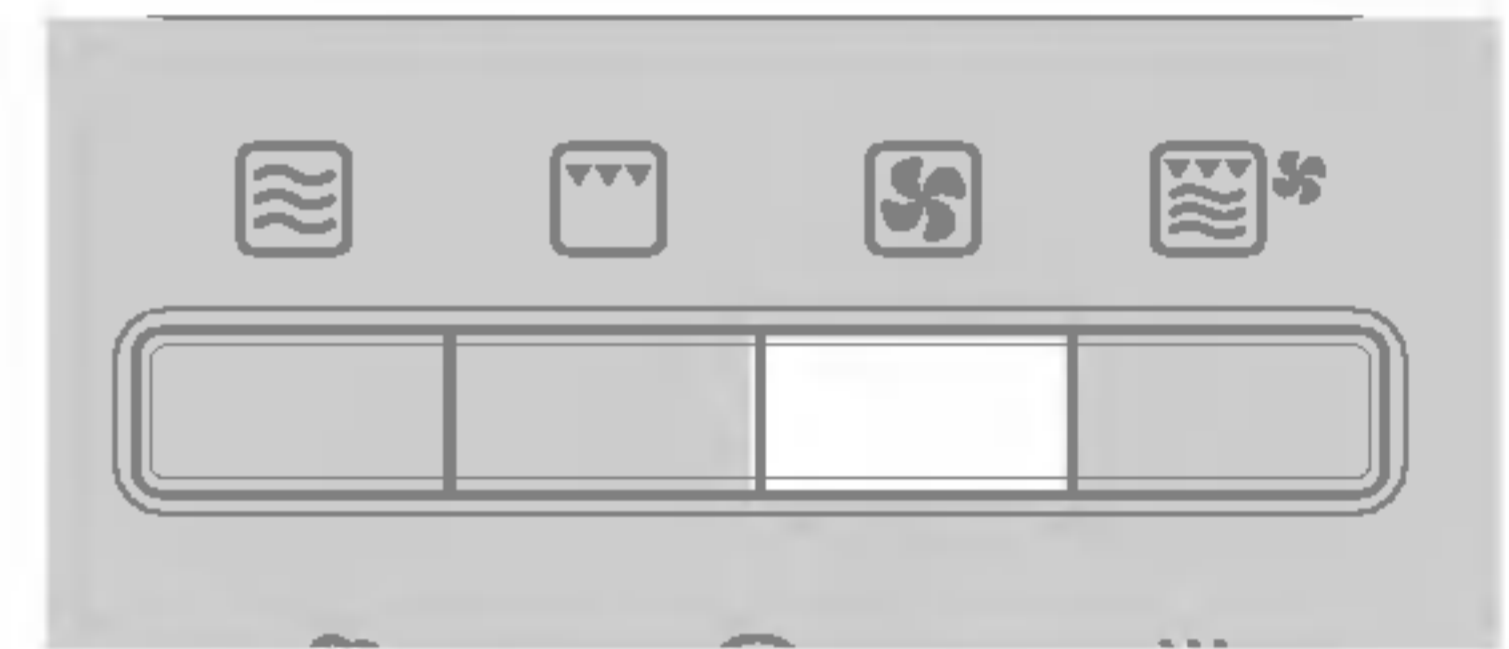


2. Paistaminen

**1**  
Paina **STOP/LEAR**.

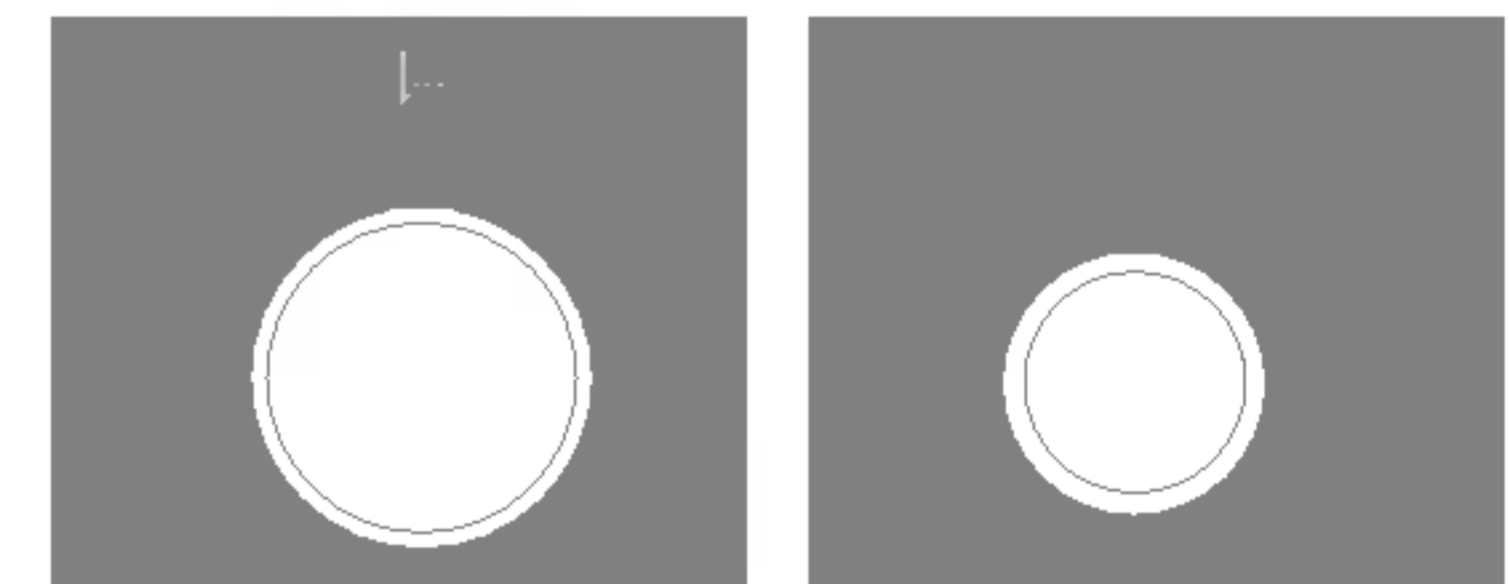


Paina **KIERTON.**

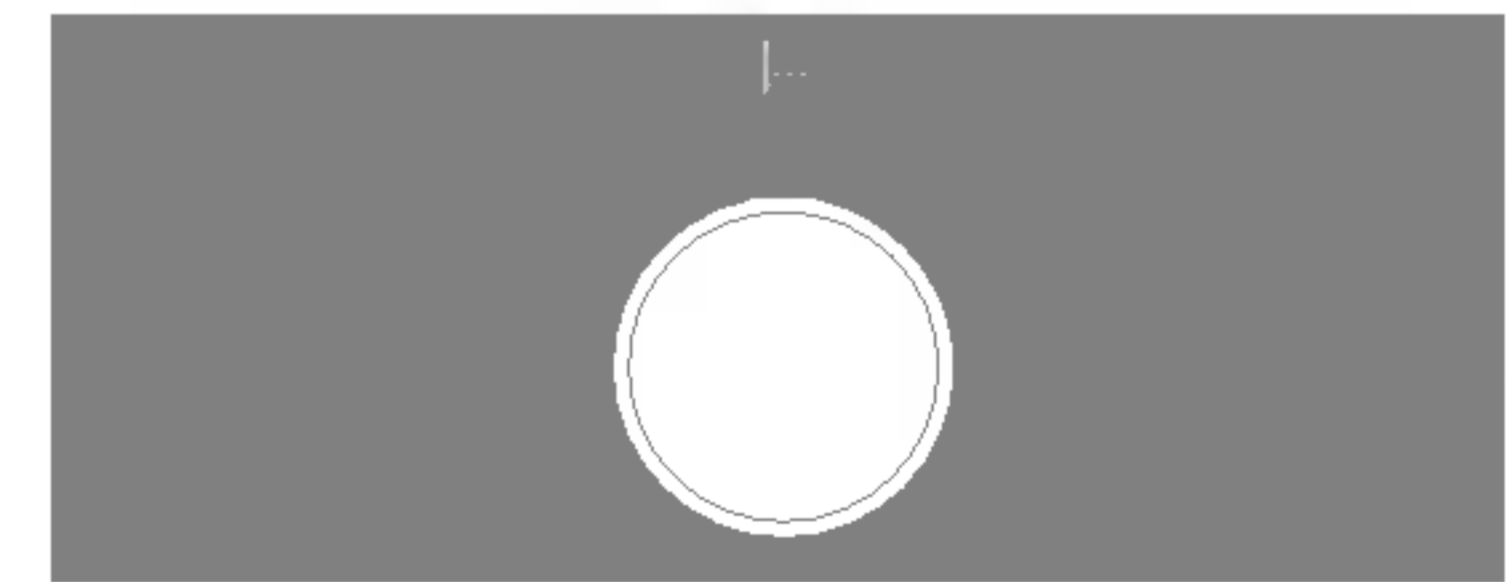


Kierrä **KIERTON.** nes näytössä on "230 °C".

**3**  
Paina **STOP/LEAR** anvistaaksesi valitun lämpötilan.



Kierrä **KIERTON.** näytössä on "50:00".



Paina **STOP/LEAR**

**5**  
Valmistusaikana voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa kiertämällä **DIAL**:ia.



# Yhdistelmä- Toiminto

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka uuni ohjelmoidaan toimimaan 20% mikroaaltoteholla ja grillaamaan 25 minuutin ajan.



Uunissa voi käyttää mikroaaltoja ja grillää samanaikaisesti tai vuorotellen. Ruoka kypsyy silloin yleensä nopeammin.

Mikroaaltotehovoittoa on kolme (20%, 40% ja 60%) käytettäessä yhdistelmätoimintoa.

## 1, GRILLIYHDISTELMÄ

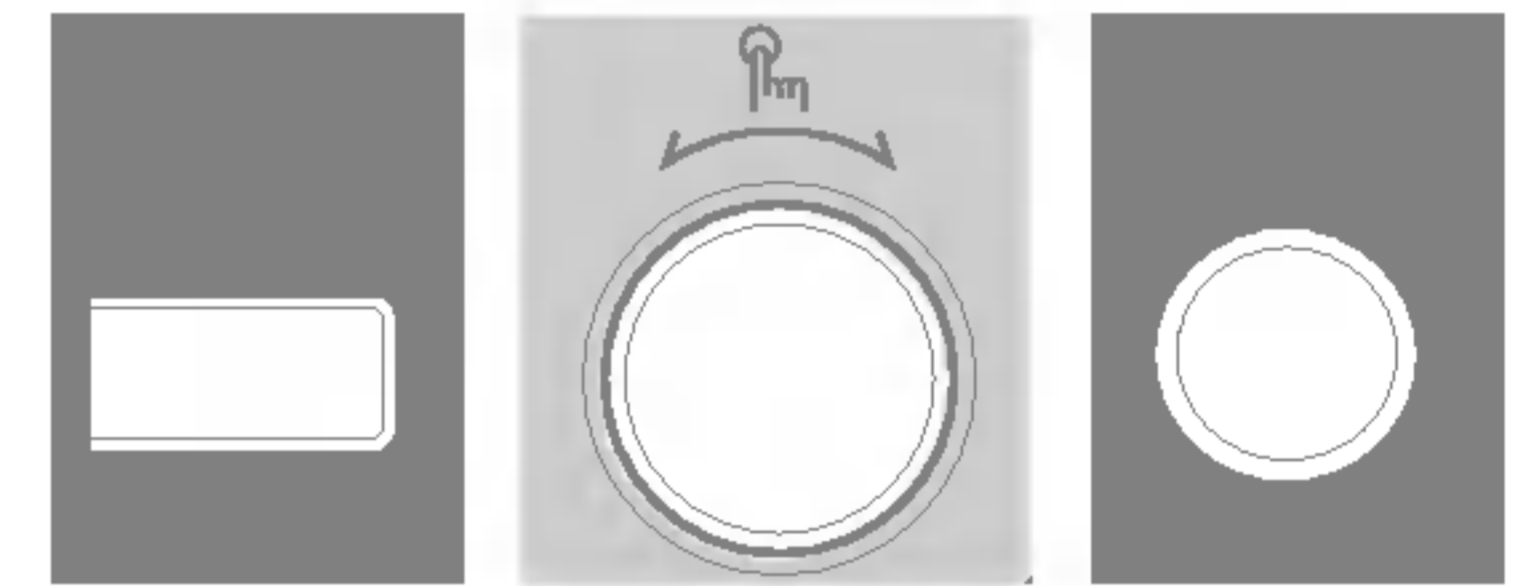
Paina **STOP/LEAR**



Paina **COMBI**

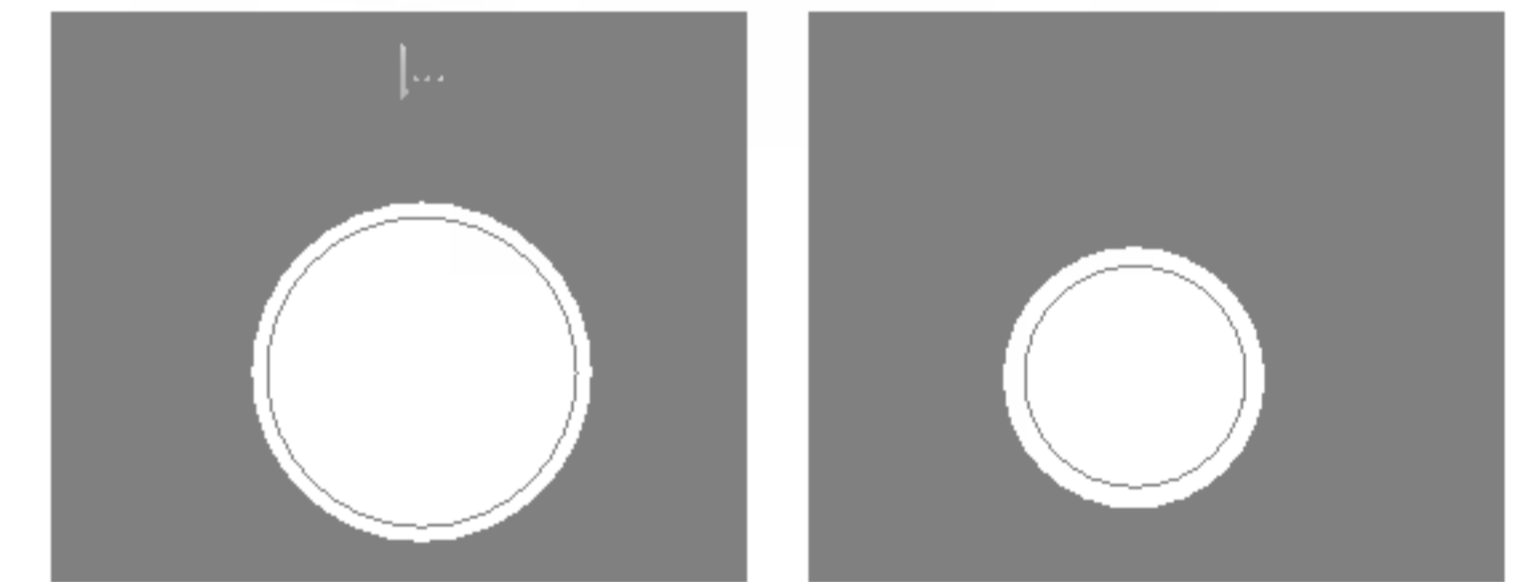
Kierrä **DIAL** kunnes näytössä on "Co-1".

Paina **START** vahvista luokka painamalla.

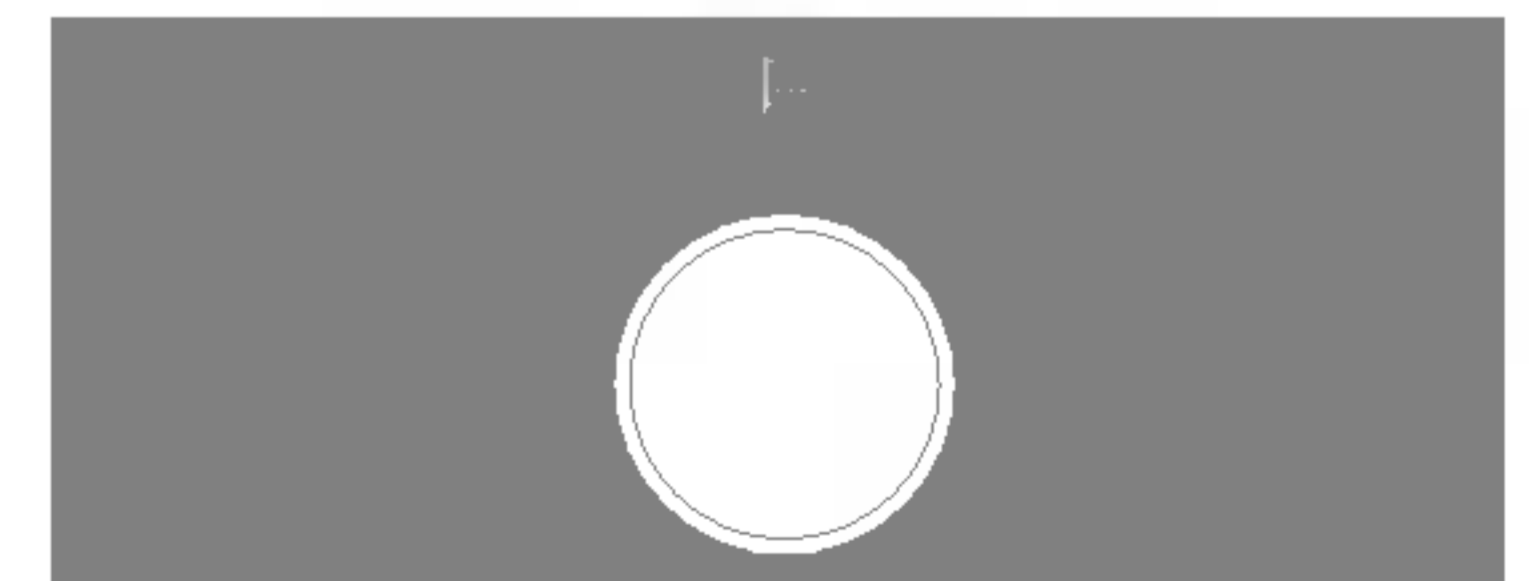


Kierrä **DIAL** kunnes näytössä on "180W".

Vahvista luokka painamalla **START**.



Kierrä **DIAL** kunnes näytössä on "25:00".



Paina **START**

Valmistuksen aikana voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa kiertämällä **DIAL**ia.

**Poista astia varoen, koska se on kuuma!**



# Yhdistelmä- Toiminto

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka uuni ohjelmoidaan: mikroteho 60 % ja kierto, ilma 200 °C 25 minuutin ajan.



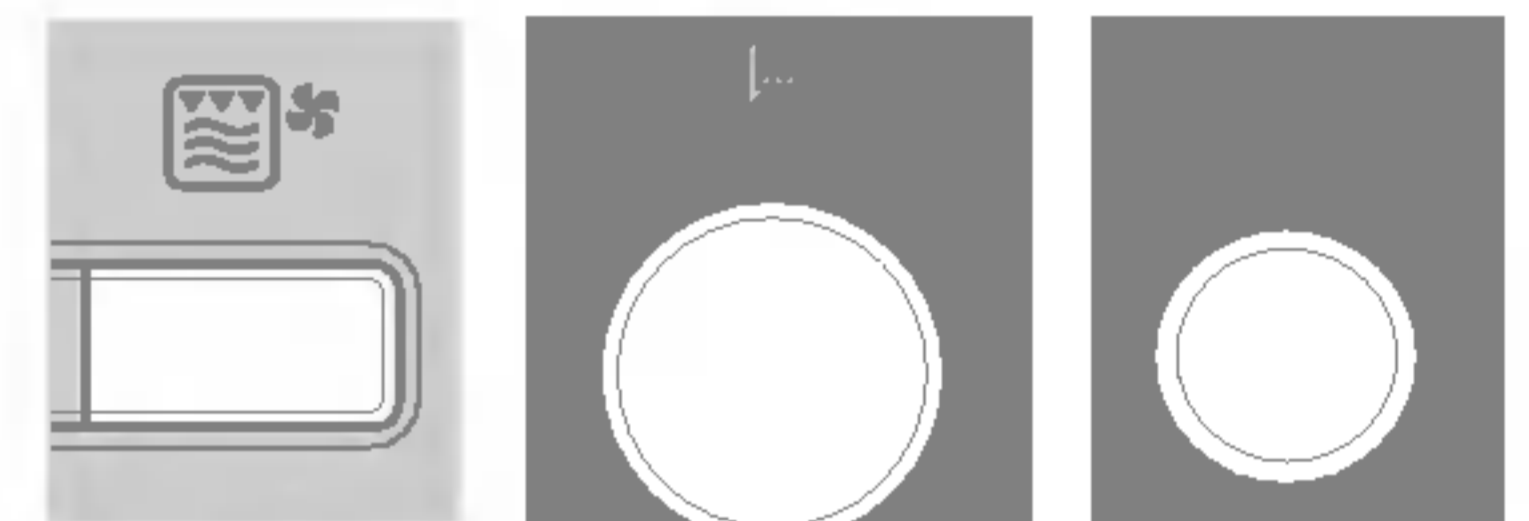
Uunissa voi käyttää mikroaalloja ja grilliä samanaikaisesti tai vuorotellen. Ruoka kypsyy silloin yleensä nopeammin.

## 2. KIERTO YHDISTELMÄ

Paina **STOP/CLEAR**.



Paina **CO-2**.  
Kierrä **DIAL**, kunnes näytössä on "Co-2".  
Vahvista valintamallalla **START**.



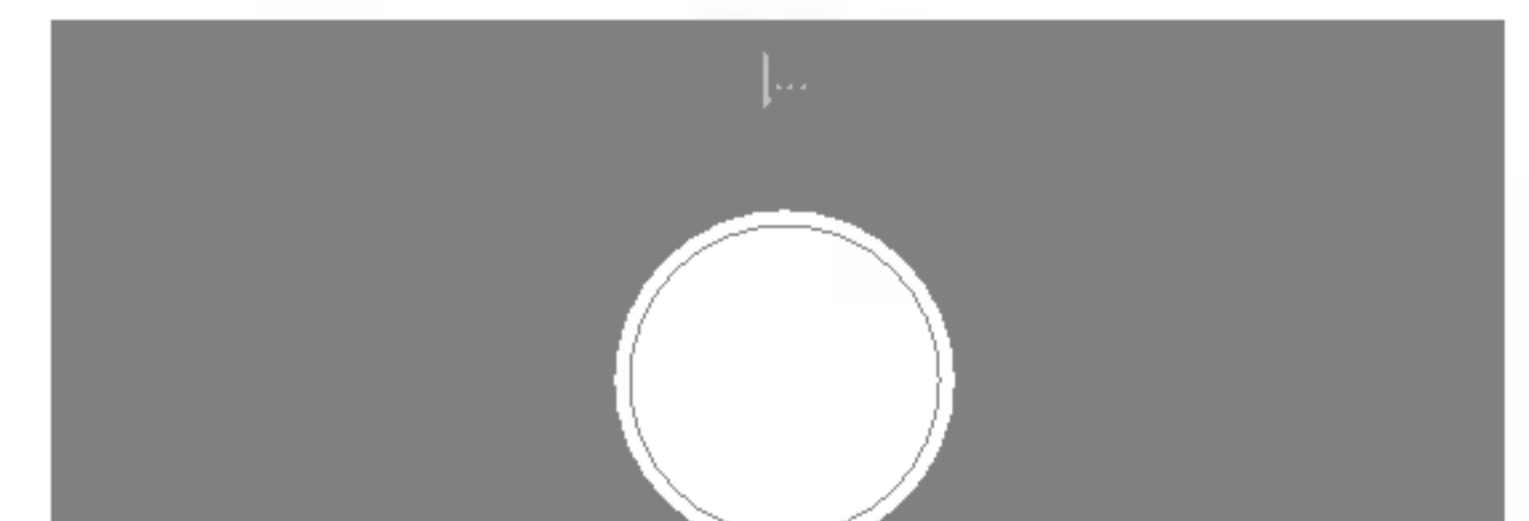
Kierrä **DIAL**, kunnes näytössä on "540W".  
Vahvista valintamallalla **START**.



Kierrä **DIAL**, kunnes näytössä on "200°C".  
Paina **START** vahvistaaksesi valitun lämpötilan.



Kierrä **DIAL**, kunnes näytössä on "25:00".



Paina **START**.  
Valmistuksen aikana voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa kiertämällä **DIAL**'ia.  
**Poista astia varoen, koska se on kuuma!**





Tällä toiminnolla voit asettaa ja suorittaa usein käyttämiäsi yksivaiheisia ohjelmia. Kun valmistusohjelma on asetettu, voit käyttää sitä painamalla Memory cook -näppäintä. Seuraavassa esimerkissä selostan, kuinka asetat valmistusohjelman 10 minuutiksi ja 30 sekunniksi teholla 720 W (80 %).



## 1. Asetus

Kun MEMORY on asetettu. Valmistusohjelma tallentuu mikroaaltouunin muistiin.

Uunin asetukset nollautuvat, jos irrotat mikrouunin virtajohdon pistokkeen pistorasiasta.

Jos haluat muuttaa MEMORY-muistia, syötät vain uuden valmistusohjelman.

## 2. Valmistus

## 3. Muistin muuttaminen



Paina **MEMORY COOK**.  
Näyttöön tulee viesti "900W".



Kierrä **DIAL**, kunnes näyttöön tulee " [≡] ".  
Vahvista painamalla **START**.



Kierrä **DIAL**, kunnes näyttöön tulee "720W".  
Vahvista painamalla **START**.



Kierrä **DIAL**, kunnes näyttöön tulee "10:30".  
aloita ja lopeta asetukset painamalla **START**.

Valmistuksen paina muistinäppäintä.

Tryck på **MEMORY COOK**.



Paina **MEMORY COOK**, kunnes näyttöön tulee viesti "900W" ja kuuluu merkkiääni.



..... ( X 2 ) .....



# Pidä lämpimänä

Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka pidät ruokaa lämpimänä 90 °C lämmössä 30 minuuttia.



Kun Keep warming -pidä lämpimänä on valittu, uunin lämpötilarajat ovat 30 °C ~ 90 °C.

Painaessasi pidä lämpimänä -näppäintä, lämpötilaksi on esiasetettu 60 °C.

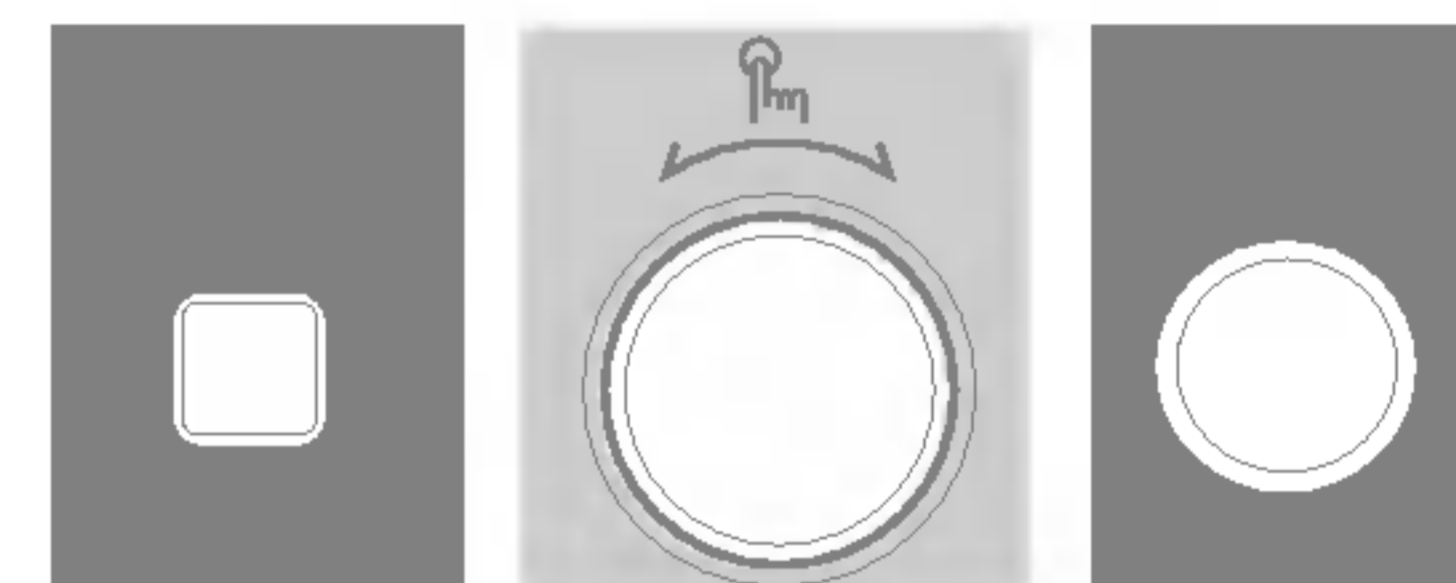
Kun painat heti pidä lämpimänä -näppäimen painalluksen jälkeen START, 99:59 asettuu automaattisesti.

Uunilta kuluu muutama minuutti valitun lämpötilan saavuttamiseen.

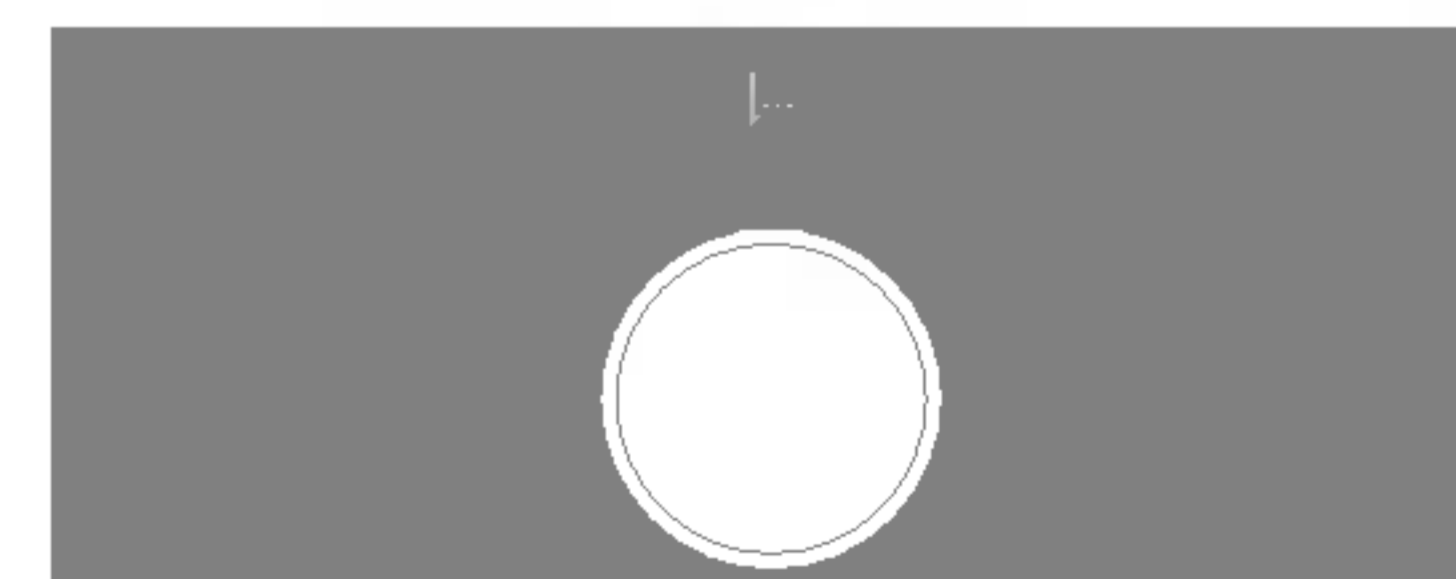
Kun uuni on saavuttanut oikean lämpötilan, se ilmoittaa merkkiäänellä saavuttaneensa oikean lämpötilan.



Paina **KEEP WARMING**.  
Kierrä **DIAL** kunnes näyttöön tulee "90 °C".  
Vahvista valintaa painamalla **START**.



Aseta lämpimänä -aika **DIAL**, kunnes näyttöön tulee "30:00".



Paina **START**.  
Valmistuksen aikana voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa kiertämällä **DIAL**.



Seuraavassa on esimerkki siitä, miten kypsennetään 0.6 kg Tuorevihannekset.

# Automaattinen kypsentaminen



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

<i>Luokka</i>	<i>Paina Auto cook</i>
<i>Kuorelliset perunat</i>	<i>Ac-1</i>
<i>Tuorevihannekset</i>	<i>Ac-2</i>
<i>Pakastevihannekset</i>	<i>Ac-3</i>
<i>Riisi / pasta</i>	<i>Ac-4</i>
<i>Tuore kala</i>	<i>Ac-5</i>
<i>Pakastepizza</i>	<i>Ac-6</i>
<i>Panskanperunat</i>	<i>Ac-7</i>
<i>Gratiini</i>	<i>Ac-8</i>

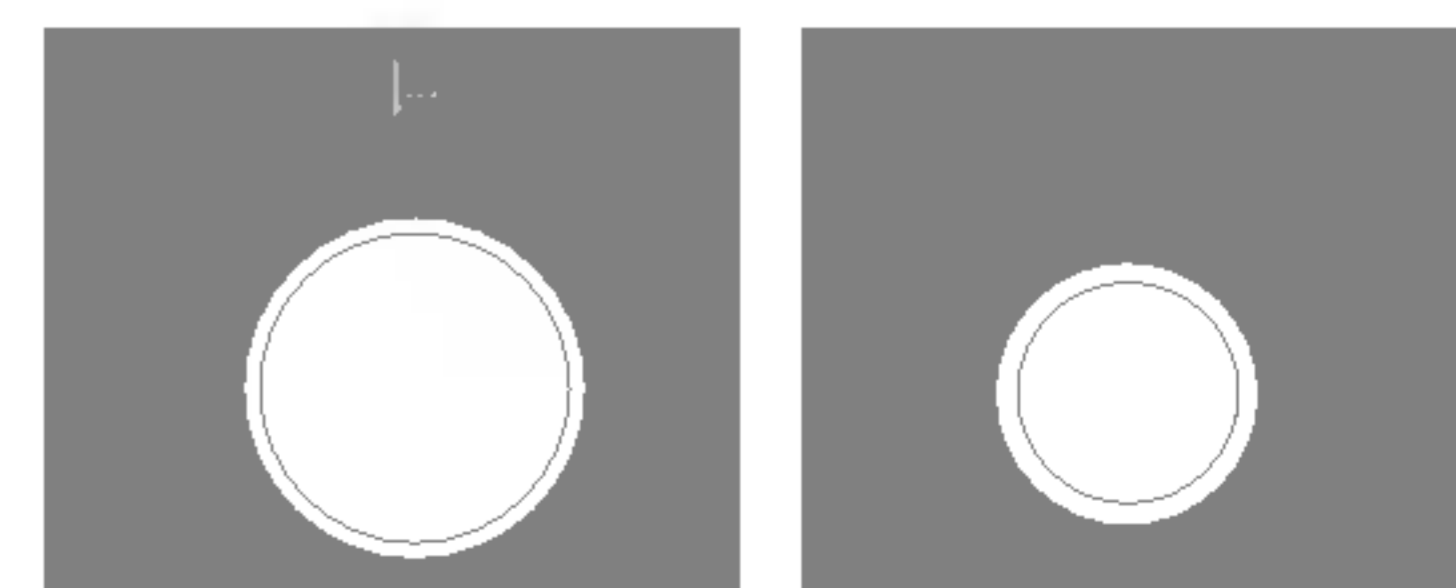
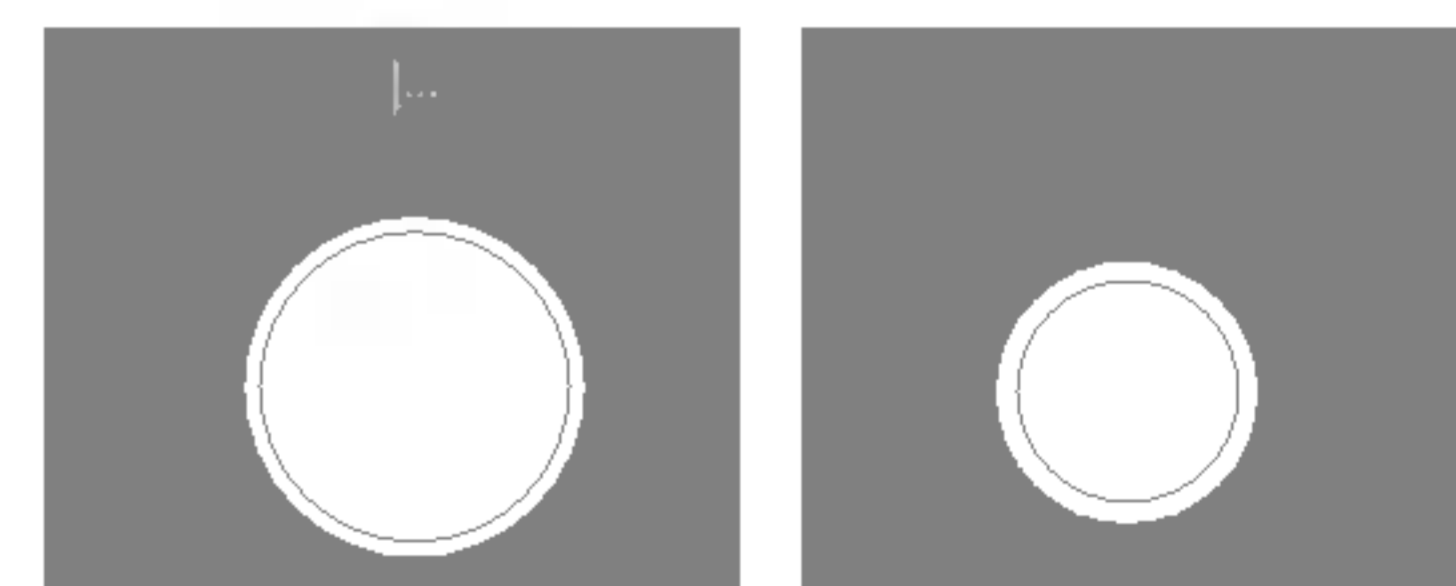


Kierrä **3** -painike näytössä näkyy "Ac-2".

Paina **3** -painiketta luokka painamalla.

Kierrä **4** -painike näytössä näkyy "0.6 kg".

Paina **START** -painiketta.



Automaattinen  
kypsentäminen

**Kuorelliset  
perunat  
(Ac-1)**

0.1 ~ 1.0kg

Metallivati

Huone

Valitse keskikokoisia perunoita 200-220 g.

Pese ja kuivaa perunat. Pistele perunoita useita kertoja haarukalla. Aseta perunat metallivadille. Säädä paino ja paina start. Valmistuksen jälkeen ota perunat uunista. Anna seistä folion alla 5 minuuttia.

**VAROITUS: grilli ja uuni sen ympärillä tulevat hyvin KUUMIKSI. Käytä uunikintaita.**

**Tuorevihann  
ekset  
(Ac-2)**

0.2 ~ 0.8kg

Laatikkoruoat

Huone

Aseta vihannekset mikroaaltoja kestäväan kulhoon. Lisää vettä. Peitä kelmulla. Valmistuksen jälkeen hämmennä ja anna seistä. Lisää vettä määrän mukaan.

\*\* 0.2 kg -0.4 kg : 2 ruokaluskallista

\*\* 0.5 kg -0.8 kg : 4 ruokaluskallista

**Pakastevihann  
ekset  
(Ac-3)**

0.2 ~ 0.8kg

Laatikkoruoat

Pakaste

Aseta vihannekset mikroaaltoja kestäväan kulhoon. Lisää vettä. Peitä kelmulla. Valmistuksen jälkeen hämmennä ja anna seistä. Lisää vettä määrän mukaan.

\*\* 0.2 kg -0.4 kg : 2 ruokaluskallista

\*\* 0.5 kg -0.8 kg : 4 ruokaluskallista

**Riisi / pasta  
(Ac-4)**

0.1 ~ 0.3kg

Laatikkoruoat

Huone

Pese riisit ja laita riisit ja kiehuva vesi sekä 1/4 teelusikallinen suolaa syvään ja laajaan kulhoon.

Paino		100g	200g	300g	Kansi päälle
Vettä	Riisi	200ml	330ml	480ml	Kyllä
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Ei

\*\* Riisi - Valmistuksen päätyttyä pidä kannen alla 5 minuuttia tai kunnes vesi on imeytynyt.

\*\* Pasta - Kuumennuksen aikana hämmennä useita kertoja. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 1 tai 2 minuuttia. Huuhtelee pasta kylmällä vedellä.

**Tuore kala  
(Ac-5)**

0.1 ~ 0.6kg

Mikroaallon  
kestävä vati

Jääkaapista

Kokonainen kala, fileet

- Rasvainen kala: lohi, makrilli

- Muut kalat : turska, kolja

Asettele yhdeksi kerrokseksi suurelle mikroaallon kestäväälle vadille. Peitä vati tiiviisti muovikelmulla ja pistele kelmua useista kohdista.

Aseta lasiselle kiertolautaselle. Säädä paino ja paina start. Valmistuksen jälkeen ota vati uunista. Anna seistä 3 minuuttia ennen tarjoilua.

Automaattinen kypsentaminen	<b>Pakastepizza (Ac-6)</b>	0.1 ~ 0.5kg	Alateline ja metallivati	Pakaste	Tämä toiminto on pakastepizzan lämmitykseen. Poista kaikki pakkaukset ja aseta alatelineelle metallivadille. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 2-3 minuuttia.
	<b>Ranskanperunat (Ac-7)</b>	0.2 ~ 0.4kg	Metallivati ja alateline	Pakaste	Levitä perunapakastetuotteet metallivadille alatelineelle. Parhaan tuloksen saat valmistamalla yhden kerroksen kerrallaan. Valmistuksen jälkeen ota uunista ja anna seistä 1-2 minuuttia.
	<b>Gratiini (Ac-8)</b>	0.5 ~ 1.2kg	Gratiinivuoka Alateline ja metallivati	Huone	Tällä näppäimellä voit valmistaa gratiineja. Aseta ruoka alatelineelle metallivadin ylle. Valmistuksen jälkeen ota uunista ja anna seistä 1-2 minuuttia.  * Perunagratiini *  <b>Ainekset</b> 440 g perunoita, 100 g sipuleita (ohuina viipaleina) 2/3 ruokalusikallista voita 3 siivua pekonia 350 g valkokastiketta 80 g mozzarella-juustoraastetta Suolaa, mustapippuria  <b>(Valkokastike)</b> 3 ruokalusikallista voita, 5 ruokalusikallista jauhoja, 1/2 l maitoa Laita voi isoon kulhoon. Kuumenna mikrossa asetuksella HIGH, kunnes voi sulaa. Lisää jauhot ja kuumenna mikrossa 2 minuuttia asetuksella HIGH. Lisää maito, suolaa ja mustapippuria. Kuumenna mikrossa asetuksella HIGH 15 minuuttia. (Kuumennuksen aikana hämmennä useita kertoja).  <b>Valmistus</b> 1. Kypsennä perunat toiminnolla "Kuorelliset perunat". Sitten kuori ne ja paloitele pieniksi paloiksi. Lisää suola ja pippuri. 2. Sekoita sipulit ja voi kulhossa. Kuumenna mikrossa asetuksella HIGH 2 minuuttia. 3. Laita kolmannes valkokastikkeesta gratiinivadille. Lisää perunat, sipulit ja pekoni. Peitä lopulla valkokastikkeella. 4. Srottele päälle juustoa. Aseta alatelineelle metallivadille. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 2-3 minuuttia.

# Automaattinen lämmitys

Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka valmistat 0.6 kg jäähtyneen aterian.



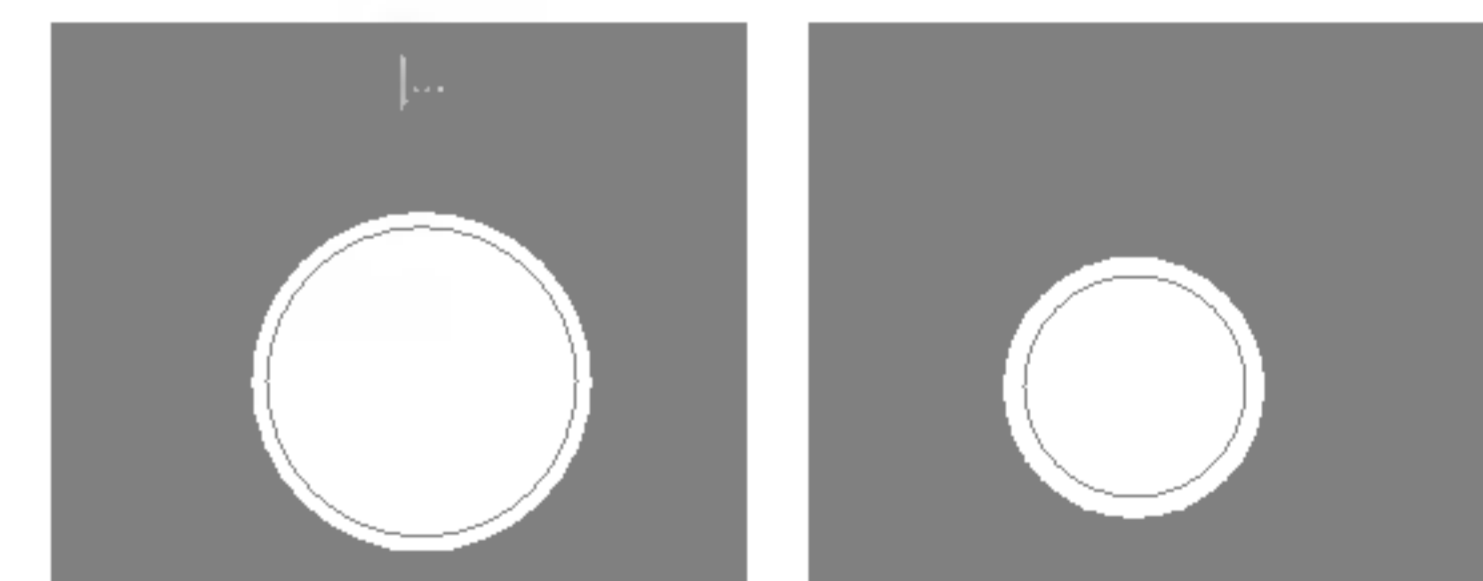
**AUTOMAATTINEN LÄMMITYS** -valmistus lämmittää ruuan uudelleen mukavasti ja helposti. Uuni on esiohjelmoitu lämmittämään ruokia uudelleen automaattisesti. Uunissa on neljä **AUTOMAATTINEN LÄMMITYS** -asetusta: jäähtyneet pizza, keitto/ kastike, jäähtynyt ruoka, pakastettu ruoka.



Kierrä **DIAGNOSTIC** -painike näytössä näkyy "rh-3".

**3**

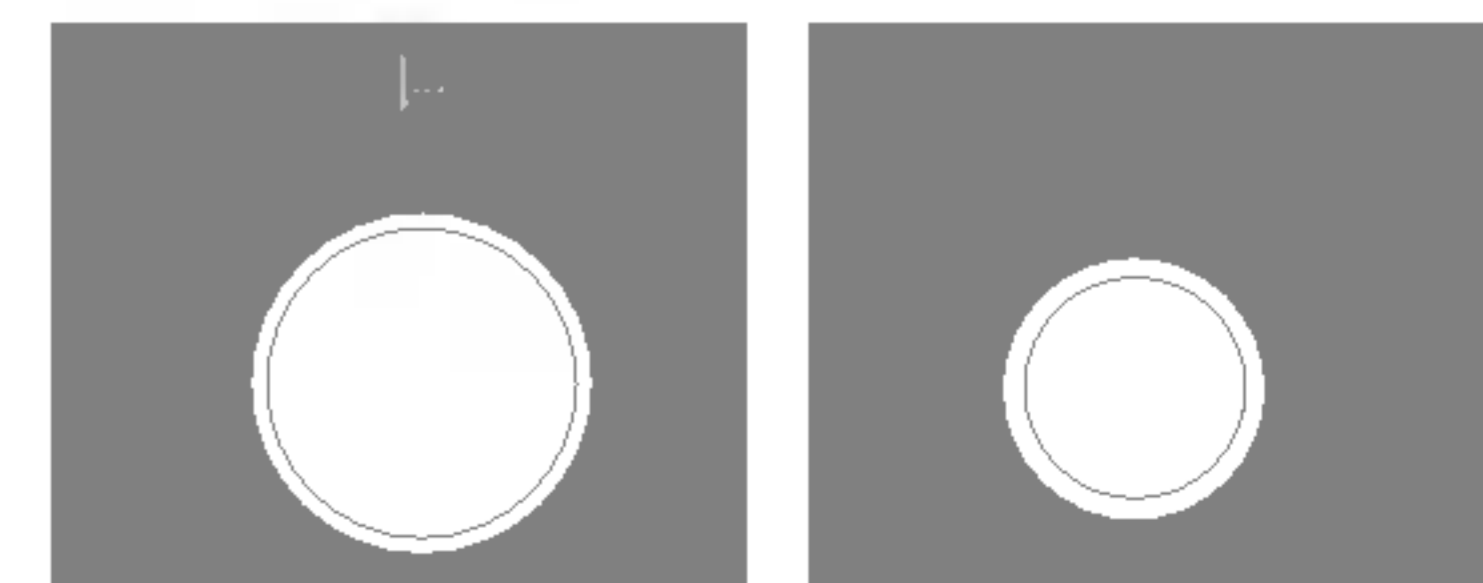
Paina **START** -painiketta luokka painamalla.



Kierrä **DIAGNOSTIC** -painike näytössä näkyy "0.6 kg".

**4**

Paina **START** -painiketta luokka painamalla.



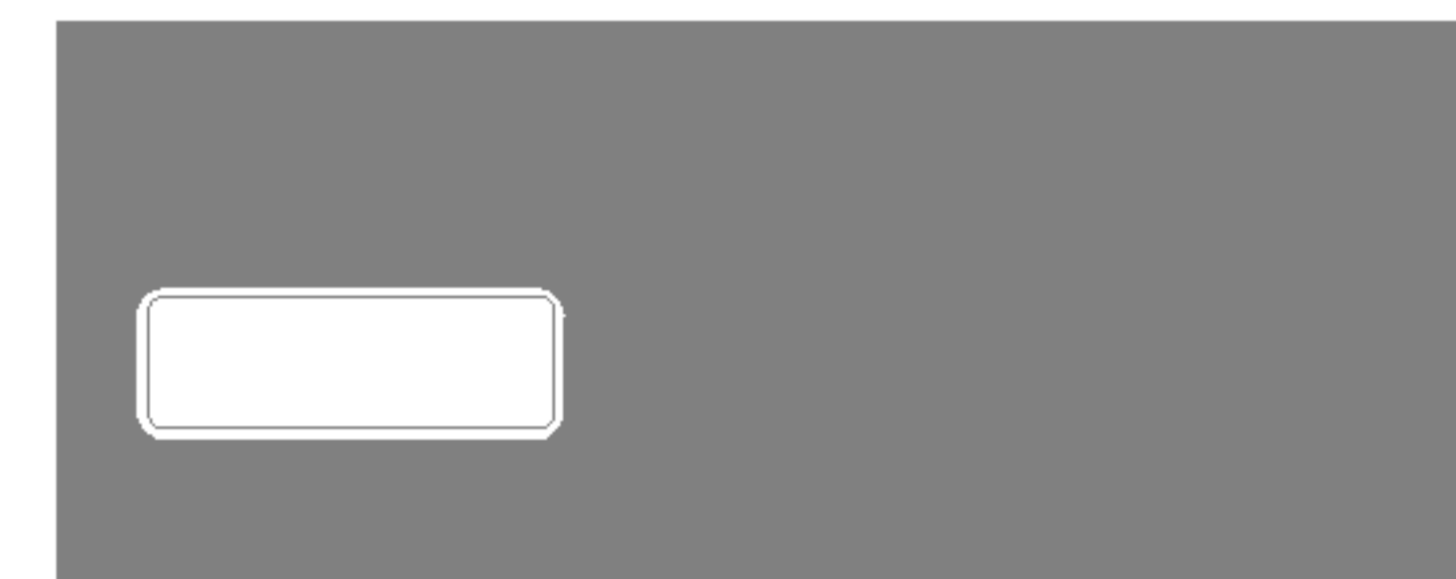
Automaattinen lämmitys	<b>Jäähtynyt pizza (rh-1)</b>	0.2 - 0.4 kg	Alateline ja metallivati	Jääkaapista	Tämä toiminto on jäähtyneen pizzan uudelleen lämmitykseen. Aseta jäähtynyt pizza alatelineelle metallivadille. Valmistuksen jälkeen ota ruoka heti ulos. Anna seistä 2~3 minuuttia.
	<b>Keitto/ kastike (rh-2)</b>	0.2 -0.6 kg	Kulho/ Pannu	Huone	Kaada keitto/ kastike mikroaaltaja kestävään kulhoon. Peitä kannella tai kelmulla. Valmistuksen jälkeen sekoita. Anna seistä 2 minuuttia kannen alla. Ja hämmennä taas.
	<b>Jäähtynyt ateria (rh-3)</b>	0.3 - 0.6 kg	Uunipannu/ Pistetty kelmu	Jääkaapista	Pistele pintaa haarukalla Aseta ruoka lasiselle kiertolautaselle. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. - Hämmennettäviä esim.: spaghetti bolognese, lihamuhennos - Ei hämmennettäviä esim.: lasagne, lihaperunasoselaatikko  <b>Huomio :</b> Pusseissa olevat ruoat: pistele liha-annokset ja riisi/ pasta-annokset jne. - Hämmennettävät ruoat: sekoita merkkiäänän jälkeen - Ei hämmennettävät ruoat: ei tarvitse sekoittaa merkkiäänän jälkeen.
	<b>Pakasteateria (rh-4)</b>	0.3 - 0.6 kg	Uunipannu/ Pistetty kelmu	Pakaste	Sama kuin edellä.

# Automaattipaahto

Seuraavassa on esimerkki siitä, miten kypsennetään 1.4 kg Paahtopaisti.



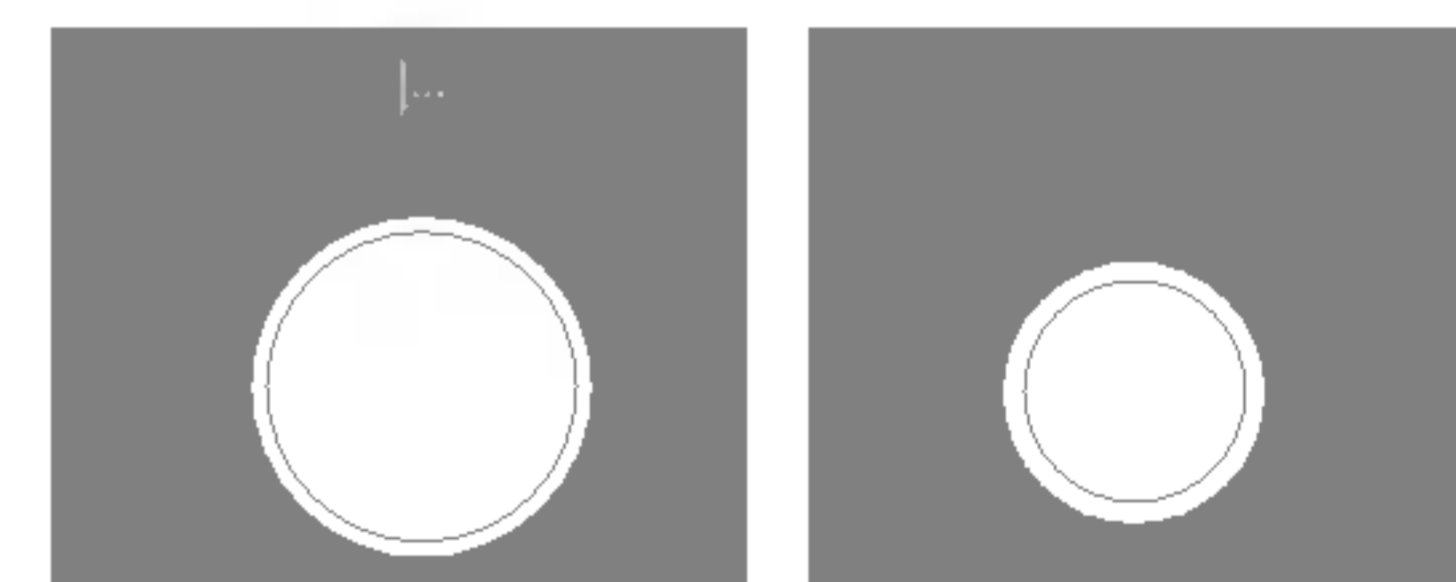
**Automaattipaahto** toiminnolla voit valmistaa useimmat suosikki ruokasi helposti valitsemalla ruuan tyyppin ja syöttämällä ruuan painon.



Kierrä **FUNCTIONS** näytössä näkyy "Ar-1".

**3**

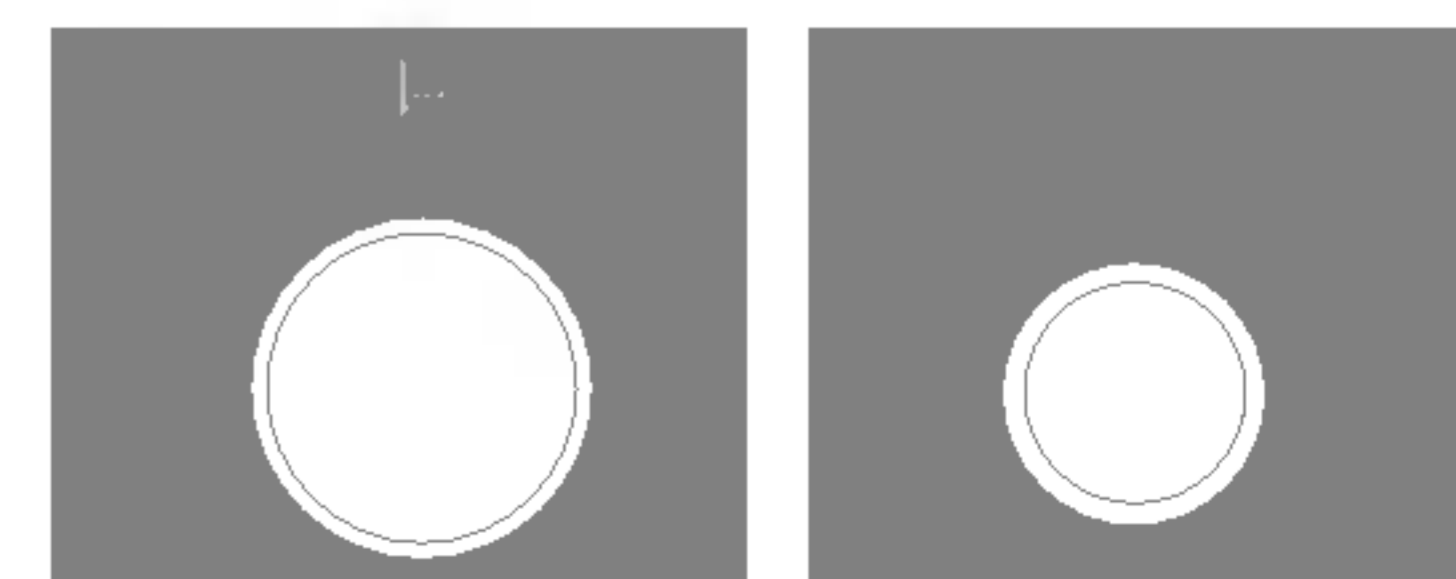
Paina **START** luokasta luokka painamalla.



Kierrä **DIAL** näytössä näkyy "1.4 kg".

**4**

Paina **START**





Auto- maattipahto	<b>Paahtopaisti (Ar-1)</b>	0.5 ~ 1.5 kg	Matala alusta ja metallivati	Jääkaapista	Sivele pihville margariini- tai voisulaa. Aseta alatelineelle metallivadille. PIP- merkkiäni ilmoittaa ruuan kääntämisestä. Jatka sitten valmistusta painamalla start. Valmistuksen päätyttyä pidä folion alla 10 minuuttia.
	<b>Porsaan paahtopaisti (Ar-2)</b>	0.5 ~ 1.5 kg	Matala alusta ja metallivati	Jääkaapista	Sivele porsaanpaistille margariini- tai voisulaa. Aseta alatelineelle metallivadille. PIP- merkkiäni ilmoittaa ruuan kääntämisestä. Jatka sitten valmistusta painamalla start. Valmistuksen päätyttyä pidä folion alla 10 minuuttia.
	<b>Kanankoivet (Ar-3)</b>	0.2 ~ 0.8 kg	Korkea alusta ja metallivati	Jääkaapista	Pese ja kuivaa nahka. Sivele kanankoipiin margariini- tai voisulaa. Aseta ylätelineelle metallitarjottimen päälle. PIP-merkkiäni ilmoittaa ruuan kääntämisestä. Jatka sitten valmistusta painamalla start. Valmistuksen päätyttyä pidä folion alla 2-5 minuuttia.
	<b>Broileri kokonaisena (Ar-4)</b>	0.8 ~ 1.5 kg	Matala alusta ja metallivati	Jääkaapista	Pese ja kuivaa nahka. Sivele broilerille margariini- tai voisulaa. Aseta alatelineelle metallivadille. PIP-merkkiäni ilmoittaa ruuan kääntämisestä. Jatka sitten valmistusta painamalla start. Valmistuksen päätyttyä pidä folion alla 10 minuuttia.

# Automaattinen sulatus



Uunissasi on neljä mikroaaltosulatusastetta: LIHA, LINTU, KALA ja LEIPÄ; jokaisella sulatusasteella on oma lämpötilansa. Toistamalla **AUTO DEFROST**-painikkeen painalluksia voit valita eri sulatusasteen.

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

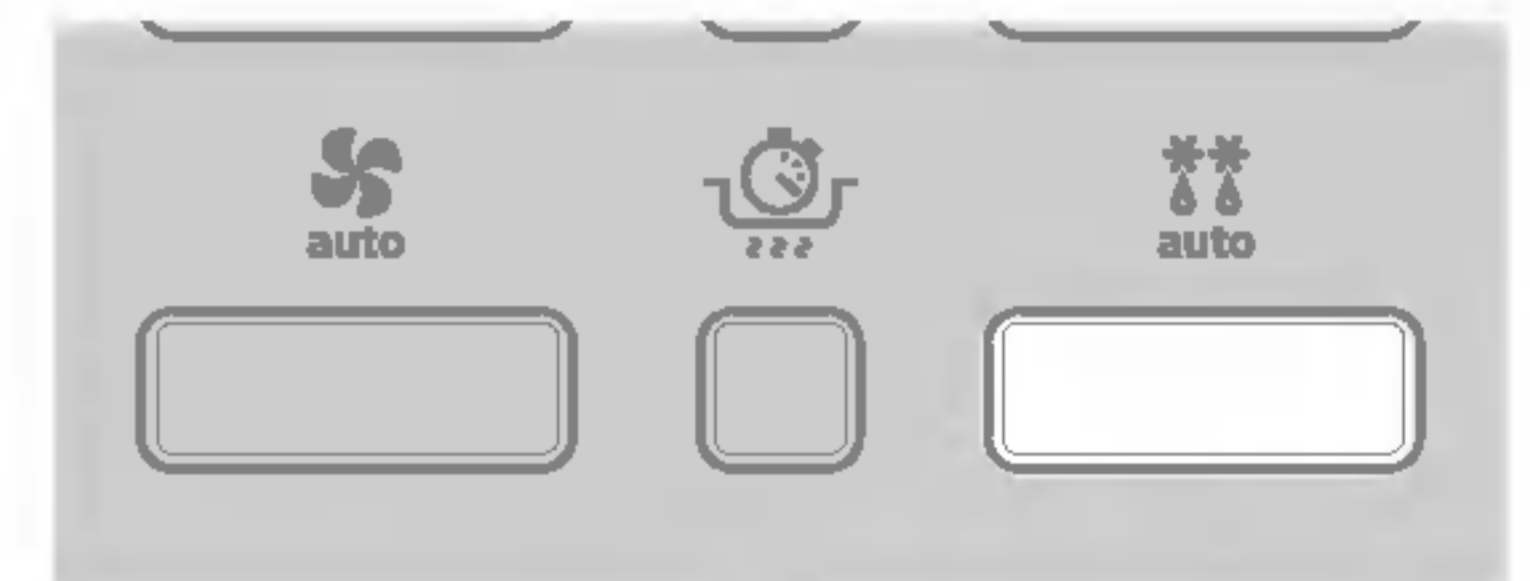
Ruuan lämpötila ja tiiviyys vaihtelee, ja siksi on suositeltavaa tarkistaa ruoka ennen kypsennyksen aloittamista. Erityisesti kannattaa kiinnittää huomiota suuriin liha- ja kanapaloihin eikä kaikkia ruoka-aineita pidä sulattaa kokonaan ennen niiden kypsennyksen aloittamista. LEIPÄ-ohjelma soveltuu hyvin 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 **STOP/ CLEAR**.

Punnitse ruoka, jonka aiot sulattaa. Varmista, että olet poistanut metalliset yhdyskappaleet ja pakkausmateriaalit. Aseta sitten ruoka uuniin ja sulje luukku.

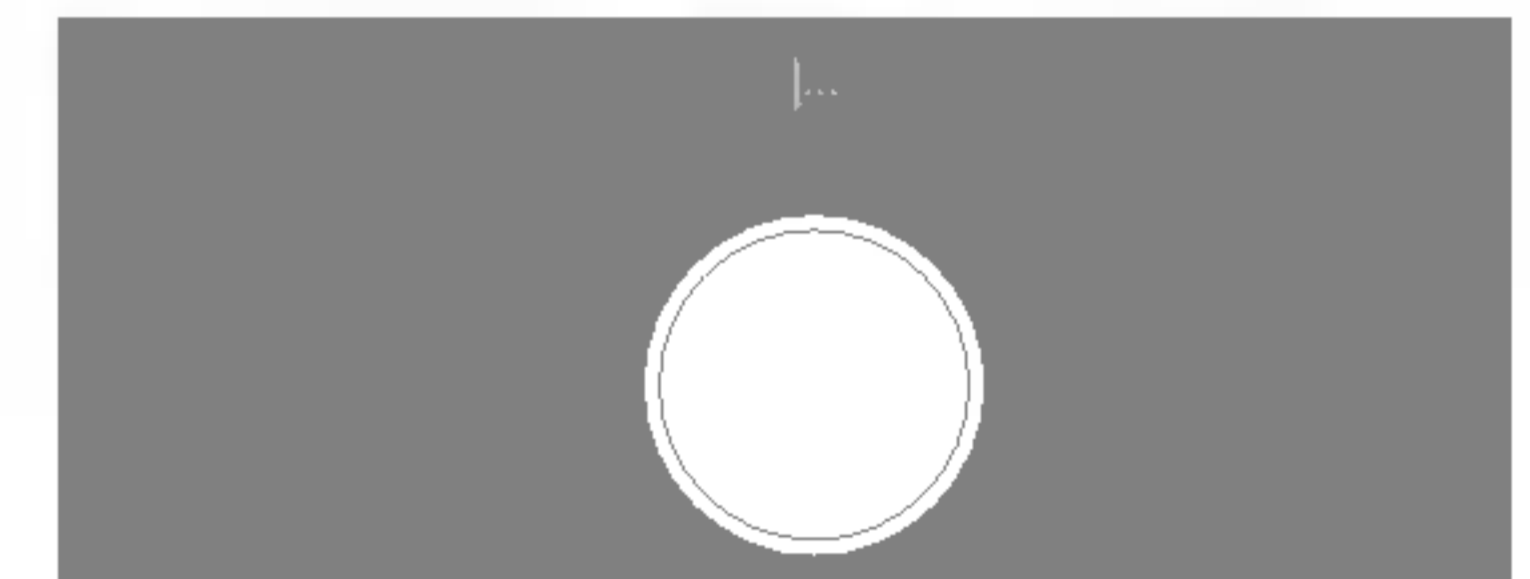


Paina **AUTO DEFROST**. Valitse sulatusohjelma LINTU - SIPIKARJA kiertovalitsimella **DIAL**. Näyttöön tulee viesti "**def2**". Vahvista valinta painamalla **START**.



Anna painon näytön ruoan arvioitu paino.

Kierrä painon näytössä on "1.4 kg".



Paina **START**.



Sulatuksen aikana uuni antaa äänimerkin, jolloin sinun tulee avata uunin luukku ja kääntää ruoka tasaisen sulamisen takaamiseksi. Poista kaikki sulaneet osat tai suojaa ne hidastaaksesi niiden kuumentamista. Tarkastuksen jälkeen sulje luukku ja paina **START** jatkaaksesi sulatusta.

**Uuni ei lopeta sulatusta (vaikka äänimerkki kuuluu) ennen kuin avaat luukun.**

## Sulatusopas

- Pane sulatettava ruoka sopivaan, mikroaaltouunin kestäväan astiaan ja aseta peittämätön astia uunin lasialustalle.
- Voit tarpeen tullen suojata pieniä alueita lihasta tai kanasta foliolla. Tämä estää ohuiden kohtien lämpenemisen sulatuksen aikana. Varmista, että folio ei kosketa uunin seiniä.
- Erottele ruoan (esim. jauheliha, porsaankyljykset, makkarat, pekoniivut) osia toisistaan mahdollisimman nopeasti. Kuultuasi äänimerkin käännä ruokaa. Poista sulaneet ruoan osat ja jatka muiden osien sulatusta. Sulattamisen jälkeen anna ruoan seistä, kunnes se on kokonaan sulanut.
- Esimerkiksi paistin ja kokonaisen kanan tulisi seistä vähintään tunti ennen kypsennystä.

<i>Laji</i>	<i>Painorajoitus</i>	<i>Astia</i>	<i>Ruoka</i>
<b>Liha</b> (dEF1)  <b>Lintu</b> (dEF2)  <b>Kala</b> (dEF3)	0.1 ~ 4.0 kg	Mikroaaltouunin kestävä (matala lautanen)	<b>Liha</b> Jauheliha, häränseläke, palapaisti, sisäpaisti, patapaisti, takapaisti, hampurilainen, porsaankyljykset, lampaankyljykset, rullapaisti, makkarat, kyljykset (2 cm)  Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 5–15 minuuttia sulatuksen jälkeen.  <b>Lintu</b> Kokonainen kana, koipi-reisipalat, rintaleikkeet, kalkkunan rintaleikkeet (alle 2 kg)  Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 20–30 minuuttia sulatuksen jälkeen.  <b>Kala</b> Fileet, pihvit, kokonainen kala, äyriäiset  Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 10–20 minuuttia sulatuksen jälkeen.
<b>Leipä</b> (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Paperipyyhe tai matala lautanen	Viipaloitu leipä, sämpylät, patonki jne.

# 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. Tölkkiruoat tulee poistaa tölkistä ja lämmittää mikroaaltouunin kestävässä astiassa. Ruoka lämpenee tasaisemmin, kun käytetään mikroaaltouunin kestävää kantta tai riittävästi muovikelmua. Poista kansi varovasti, niin vältät höyryn aiheuttamat palovammat. Alla olevaa taulukkoa voidaan käyttää apuna ruoan lämmittämisajan määrittämisessä.

Ruokalaji	Lämmitysaika (täydellä teholla)	Erityisohjeet
Viipaloitu 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-reisileike	2–3 minuuttia 3–3½ minuuttia	Aseta liha mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Kalafilee (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.
Laatikkoruoat n. 1 dl n. 4 dl	1½–3 minuuttia 4½–7 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Kermaa tai juustoa sisältävät laatikkoruoat n. 1 dl n. 4 dl	1–2½ minuuttia 3½–6 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Soppy Joe tai grillipiivi 1 sämpylävoileipä ja täyte (½ dl lihatäytettä)	1–2½ minuuttia	Lämmitä täyte ja sämpylä erikseen. KETÄ mikroaallonkestävässä kasarissa kannen alla. Hämmennä kerran. Kuumenna sämpylä alla olevan taulukon mukaan.

Ruokalaji	Lämmitysaika (täydellä teholla)	Erityisohjeet
Perunamuusi 350 g	6–7 minuuttia (keskiteholla)	KETÄ mikroaallonkestävässä kasarissa kannen alla. Hämmennä kerran puolivälissä valmistusta.
Pavut tomaattikastikkeessa n. 4 dl	1½–3 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Pavioli tai pasta ja kastike n. 1 dl n. 4 dl	2½–4 minuuttia 7½–11 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Risi n. 1 dl n. 4 dl	1–1.5 minuuttia 3½–5 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Sämpylä 1 kpl	15–30 sekuntia	Kiedo talouspaperiin ja aseta lasilautaselle.
Vihannekset n. 1 dl n. 4 dl	1½–2½ minuuttia 3½–5½ minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Keitto 1 annos (n. 8 dl)	1½–2 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.

Vihannes	Määrä	Valmistusaika (HIGH-teho)	Ohjeet	Seisonta-aika
Artisokkia (230 g kpl)	2 keskikok. 4 keskikok.	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 7 10 ~ 12	Trimmaa. Lisää 2 tsl vettä ja 2 tsl mehua. Kansi päälle.	2~3 minuuttia
Parsaa, tuoreita, tankoina	450 g	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 6	Lisää 1 kuppi vettä. Kansi päälle.	2~3 minuuttia
Vihreitä papuja	450 g	7 ~ 11	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Vispatut munat, tuoreet	450 g	11 ~ 16	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Sekoita puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Parsakaalia, tuoretta, oksia	450 g	5 ~ 8	Aseta parsakaali paistovuokaan. Lisää 1/2 kuppia vettä.	2~3 minuuttia
Keräkaalia, tuoretta, silputtuna	450 g	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Porkkanoita, tuoreita, viipaloina	200g	2 ~ 3	Lisää 1/4 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Kukkakaalia, tuoretta, kokonaisena	450 g	5 ~ 7	Trimmaa. Lisää 1/4 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Tuoreita, pikkukukkia selleriä, tuoretta, viipaloina	2 kuppia 4 kuppia	11 ~ 16	Viipaloi. Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia

Vihannes	Määrä	Valmistusaika (HIGH-teho)	Ohjeet	Seisonta-aika
Maissia, tuoretta	2 tähkää	4 ~ 8	Kuori. Lisää 2 tsl vettä 1,5 litran leivontakulhoon. Kansi päälle.	2~3 minuuttia
Sieniä, tuoreita, viipaloina	230 g	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Aseta sienet 1,5 litran kasariin kannen alle. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Palsternakkaa, tuoretta, viipaloina	450 g	4 ~ 7	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Herneitä, vihreitä, tuoreita	4 kuppia	6 ~ 9	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Bataatteja kokonaisina (170~230 g kpl)	2 keskikok. 4 keskikok.	4 ~ 9 6~ 12	Pistele perunoita useita kertoja haarukalla. Aseta paperipyyhkeille. Käännä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Ruokaperunoita, kokonaisina (170~230 g kpl)	2 perunaa 4 perunaa	5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 14	Pistele perunoita useita kertoja haarukalla. Aseta paperipyyhkeille. Käännä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Pinaattia, tuoretta, lehtinä	450 g	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Lisää 1/2 kuppia vettä 2 litran kannelliseen kasariin.	2~3 minuuttia
Kesäkurpitsaa, tuoretta, viipaloina	450 g	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ~ 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Kesäkurpitsaa, tuoretta, kokonaisina	450 g	6 ~ 9	Pistele. Aseta paperipyyhkeille. Käännä kesäkurpitsa ja asettele uudelleen puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia

# 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.

<i>Liha</i>	<i>Määrä</i>	<i>Keskimääräinen grillausaika (min)</i>	<i>Vinkki</i>
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	18-20	
	230g x 2	22-24	
	230g x 2	26-28	
Porsaankyljykset (2.5 cm:n paksuiset)	230g x 2	27-32	
Lampaankyljykset (2.5 cm:n paksuiset)	230g x 2	25-32	
Makkarat (2.5 cm:n paksuiset)	230g	13-16	Kääntelee jatkuvasti.

### Ohjeita kalan ja äyriäisten grillaukseen

Aseta kala tai äyriäiset grilliarinalle. Tee kokonaisiin 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. Paksumpia fileitä voi haluttaessa myös kääntää puolivälissä.

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

## VAROITUS

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

1. Älä yritä muuttaa, säätää tai korjata luukkua, ohjauspaneelia, luukun lukituksia tai uunin muita osia. Suojusten poistaminen altistaa mikroaaltosäteilylle. Uuni on toimitettava korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
2. Älä käytä uunia tyhjänä. Jätä uuniin aina lasillinen vettä. Vesi imee mikroaaltosäteilyn turvallisesti, jos uuni käynnistetään vahingossa.
3. Älä kuivata pyykkiä mikroaaltouunissa. Vaatteet saattavat mustua tai syttyä palamaan.
4. Älä kypsennä elintarvikkeita paperiin käärittynä, ellei ohjeissa neuvota näin tekemään.
5. Käytä vain talouspaperia, älä sanomalehteä.
6. Älä käytä puuastioita. Ne voivat kuumentua ja mustua. Älä käytä metallia (esim. kultaa tai hopeaa) sisältäviä keraamisia esineitä. Poista metallisulkimet aina. Metalliesineet voivat uuniin jäätyään aiheuttaa kipinöintiä ja vahingoittaa uunia.
7. Älä estä uunin luukkua sulkeutumasta panemalla esteitä uunin luukun ja etureunan väliin. Uunista saattaa vuotaa haitallista mikroaaltosäteilyä.
8. Älä käytä uusiopaperituotteita, koska niiden sisältämät epäpuhtaudet saattavat aiheuttaa kipinöintiä tai tulipalon.
9. Käytä patakintaita poistaessasi astiaa ja metallialustaa uunista kypsennyksen päätyttyä, sillä ne kuumenevat kypsennyksen aikana.
10. Pienet annokset kypsyvät tai lämpenevät nopeammin. Jos käytät normaalia aikaa, ruoka saattaa kuumentua liikaa ja palaa.

## Tärkeitä turvallisuustietoja

Lue ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalle.

11. Aseta uuni vähintään 8 cm:n päähän tason etureunasta ja siten, että sen taakse jää 22 cm, jotta uuni ei putoa vahingossa.
12. Pistele perunoiden, omenien ja muiden hedelmien tai vihannesten kuoriin reikiä ennen kypsentämistä.
13. Älä keitä kananmunia kuorineen. Kuoren alle muodostuva paine aiheuttaa munan rikkoutumisen.
14. Älä yritä käyttää uunia uppopaistamiseen (friteeraukseen).
15. Poista muovikääreet ennen kypsentämistä tai sulattamista. Huomaa kuitenkin, että ruoka on joissakin tapauksissa peitettävä muovikelmulla lämmityksen tai kypsennyksen ajaksi.
16. Jos uunin luukku tai sen tiivisteet ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin sen on korjannut koulutettu ammattihenkilö.
17. Jos havaitset savua, katkaise virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna, jotta liekit tukahtuvat.
18. Kun lämmität tai kypsennät muoviseen, paperiseen tai muusta palavasta materiaalista valmistettuun pakkaukseen pakattua tuotetta, tarkista säännöllisesti, että pakkaus ei syty palamaan.
19. Opeta lapsille uunin turvallinen käyttö ennen kuin annat heidän käyttää uunia yksin. Varmista, että lapset osaavat käyttää uunia turvallisesti ja tuntevat väärästä käytöstä aiheutuvat vaarat.
20. Nesteitä tai muita elintarvikkeita ei saa lämmittää umpinaisessa astiassa, sillä astia voi räjähtää.
21. Jos uuni on kypsennyksen päätyttyä kuuma, se jäähdyttää itsensä tuulettimien avulla.

# Tärkeitä turvallisuustietoja

Lue ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalle.

22. Käyttäkää ainoastaan mikroaaltouuneihin soveltuvia astioita.
23. Kuumennettaessa ruokia muovisissa tai paperisissa pakkauksissa vahtikaa uunia mahdollisen tuleen syttymisvaaran johdosta.
24. Jos havaitaan savua, kytkekää laitteen virta pois päältä tai irrottakaa verkkojohdon pistotulppa pistorasiasta, ja tukahduttakaa mahdolliset liekit pitämällä luukku kiinni.
25. Juomien kuumennus mikroaalloilla saattaa aiheuttaa viivästyneen äkillisen kiehumisen, ja siksi tulee olla varovainen juoma-astiaa käsiteltäessä.
26. Palovammojen välttämiseksi tuttipullojen ja lastenruokakulhojen sisältöä täytyy hämmentää tai ravistaa ja niiden lämpötila tarkistaa ennen käyttöä.
27. Kokonaisia raakoja kananmunia ja kokonaisia kovaksi keitettyjä kananmunia ei tule kuumentaa mikroaaltouuneissa, koska ne saattavat haljeta räjähdysmäisesti vielä sen jälkeen, kun kuumennus mikrouunissa on päättynyt.
28. Ohjeet luukun tiivisteiden, uunitilan ja muiden osien puhdistamiseksi.
29. Uuni tulee puhdistaa ja kaikki ruokatahrat poistaa säännöllisesti.
30. Jos uunia ei pidetä puhtaana, siitä saattaa aiheutua pintojen heikkeneminen tavalla, josta voi johtua laitteen käyttöiän lyheneminen ja mahdollisesti vaarallisia tilanteita.

31. Käyttäkää ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia (laitteille, joihin voidaan liittää lämpötila-anturi).
32. Jos laitteessa on lämmitysvastukset, niitä käytettäessä laite kuumenee. Vältä koskettamasta lämmitysvastuksia uunin sisällä.
33. Lasten ei tule käyttää laitetta ilman valvontaa.

**VAROITUS:** Jos luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin sen on korjannut ammattitaitoinen henkilö.

**VAROITUS:** Kenenkään muun kuin ammattitaitoisen henkilön on vaarallista suorittaa mitään huoltoja tai korjauksia, joihin sisältyy mikroaalloilta suojaavan koteloinnin irrotus.

**VAROITUS:** Nesteitä ja muita ruokia ei tule kuumentaa suljetuissa astioissa, koska ne aukeavat räjähdysmäisesti.

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



# 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 muoviastiat 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 keskusta 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 lyijyä 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 kypsennyksen 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 vähimmäissuosituksina. 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'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 pilalla lopullisesti. Etenkin leipä-, kakku- ja vaniljakastikeohjeissa suositellaan ruuan ottamista pois uunista ennen kuin se on täysin kypsää. Tässä ei ole kyseessä virhe. Kun ruokaa seisotetaan, tavallisesti peitettynä, 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 seisotusajat.

## Ruuan kiinteys

Kevyet, huokoiset ruuat, (esimerkiksi kakut ja leivät), kypsyvät nopeammin kuin painavammat, 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 kypsennyksen aikana, joskus useamman kerran.

## Ruuan nestepitoisuus

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

## Lut ja ruuan rasvapitoisuus

Lut johtavat lämpöä ja rasva kypsyy lihaa nopeammin. Luisia ja rasvaisia lihapaloja kypsennettäessä on huolehdittava siitä, etteivät ne kypsy 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 kolmanneksellä.

## 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 neliönmuotoinen 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 asettelu

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

## Hämmittäminen

Hämmittäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouunitekniikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmittämisen tarkoituksena on ruoka-aineiden sekoittaminen.

Mikroaaltouunissa ruoka-aineita hämmennetään lämmön levittämiseksi ja uudelleenjakamiseksi. Hämmennä 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.

## Paksimpien 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 kypsentämisen 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.

## Kypsytyksen 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 30 °C:n ja 80 °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 tarkoituskin 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

Roiskeet tai valuneet nesteet kiinnittyvät uunin seinämiin sekä tiivisteiden ja ovipinnan väliin. Ne kannattaa pyyhkiä kostealla liinalla välittömästi. Muruset ja ylivuotamiset imevät mikroaaltoenergiaa 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, huuhtelee 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, huuhtelee sitten puhtaalla vedellä ja kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla tai paperilla. Älä päästä vettä tuuletusaukkoihin, jotta uunin sisällä olevat toiminnalliset osat eivät vahingoittuisi. Puhdistaessasi 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, huuhtelee ja kuivaa kunnolla. ÄLÄ KÄYTÄ HANKAAVIA AINEITA, KUTEN PUHDISTUSJAUHEITA TAI TERÄSVILLAA JA HANKAUSSIENIÄ. Metalliosien kunnossapito helpottuu, 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 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 mikroaaltouunia?

A Kyllä. Älä koskaan käynnistä uunia tyhjänä tai ilman lasista aluslautasta.

## Q Miksi kananmunat joskus poksahtavat?

A Kananmunan keltuaisen kalvon sisälle kehittyvä paine saattaa aiheuttaa keltuaisen poksahdamisen 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 Eryityisesti 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. MIKÄLI MAISSINJYVÄT EIVÄT POKSAHDA ANNETUN AJAN KULUTTUA, KESKEYTÄ VALMISTUS. MAISSINJYVÄT SAATTAVAT SYTTYÄ PALAMAAN, MIKÄLI OHJEELLISET AJAT YLITETÄÄN.

## VAROITUS

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

## • Mikroaaltosulatus

Ateria	Mikroaaltoasetus watteina, valmistusaika	Huomio
Liha	180W, 11-12 min.	Aseta laakealle vadille. Käännä 6 min. kuluttua

## • Mikroaaltovalmistus

Ateria	Mikroaaltoasetus watteina, valmistusaika	Huomio
Vaniljakastike, maitokiisseli	360W, 22-25 min.	Aseta mikroaaltouunin kestävään astiaan alalankaritulälle matalalle alustalle.
Sokerikakku	540W, 9-12 min.	Aseta 22 cm mikroaaltouunin kestävään astiaan matalalle alustalle.
Lihamureke	720W, 11-13 min.	Aseta mikroaaltouunin kestävään astiaan matalalle alustalle.

## • Yhdistelmävalmistus mikroaalloilla

Ateria	Mikroaaltoasetus watteina, valmistusaika	Lämpötila	Huomio
Perunagratiini	Konvektio Co-2(540W) 15-20 min.	140 °C	Aseta 22 cm mikroaaltouunin/ uunin kestävään astiaan matalalle alustalle.
Kakku	Konvektio Co-2(540W) 20-25 min.	180 °C	Aseta 22 cm mikroaaltouunin/ uunin kestävään astiaan matalalle alustalle.
Broileri	Konvektio Co-2(540W) 40-45 min.	250 °C	Aseta broileri rintapuoli alaspäin matalalle alustalle. Käännä 20 min. kuluttua.

# Pistokkeen kytkentä/

## tekniset tiedot

### VAROITUS

Virtajohdon johdinten värikoodit ovat:

SININEN ~ nolla

RUSKEA ~ vaihe

VIHREÄ-KELTAINEN ~ maa

Koska laitteet virtajohdon eivät välttämättä vastaa pistokkeen värikoodeja, menettele seuraavasti

Kytke SININEN johdin liittimeen, jonka tunnus on N tai joka on MUSTA.

Kytke RUSKEA johdin liittimeen, jonka tunnus on L tai joka on PUNAINEN.

Kytke VIHREÄ-KELTAINEN tai VIHREÄ johdin liittimeen, jonka tunnus on E tai .

Vaurioitunut virtajohto on vaihdettava valtuutetussa huolto-korjaamossa.

### Tekniset tiedot

	MC-8083KLA
Ottoteho	230 V AC / 50Hz
Antoteho	900 W (IEC60705)
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz
Ulkomitat	530 mm(L) X 322 mm(K) X 500 mm(S)
Tehontarve	
Mikroaalto	1350 W
Grilli	1250 W
Yhdistelmä	1350 W
Kiertoilma	1350 W

# ***Memo***

### **Kassering av din gamla apparat**

1. När den här symbolen med en överkryssad soptunna på hjul sitter på en produkt innebär det att den regleras av European Directive 2002/96/EC.
2. Alla elektriska och elektroniska produkter bör kasseras via andra vägar än de som finns för hushållsavfall, helst via för ändamålet avsedda uppsamlingsanläggningar som myndigheterna utser.
3. Om du kasserar din gamla apparat på rätt sätt så bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.
4. Mer detaljerad information om kassering av din gamla apparat kan fås av kommunen, renhållningsverket eller den butik där du köpte produkten.

### **Kaste det gamle apparatet**

1. Når dette symbolet med en søppeldunk med kryss på er festet til et produkt, betyr det at produktet dekkes av EU-direktivet 2002/96/EF.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal kastes i atskilte gjenbruksstasjoner som er satt ut av statlige eller lokale myndigheter.
3. Riktig avfallshåndtering av det gamle apparatet bidrar til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljøet og folkehelsen.
4. Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om avfallshåndtering av gamle apparater, kan du kontakte lokale myndigheter, leverandøren av avfallshåndteringstjenesten eller der du kjøpte produktet.

### **Sådan smider du dit gamle apparat ud**

1. Når der er et tegn med et kryds over en skraldespand, betyder det, at produktet er omfattet af EU-direktiv 2002/96/EC.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal smides ud et andet sted end gennem den kommunale affaldsordning ved hjælp af specielle indsamlingsfaciliteter, der er organiseret af staten eller de lokale myndigheder.
3. Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat er med til at forhindre mulige skadevirkninger på miljøet og menneskelig sundhed.
4. Mere detaljerede oplysninger om bortskaffelse af dit gamle apparat kan fås ved at kontakte dit lokale kommunekontor, renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

### **Vanhojen laitteiden hävittäminen**

1. Tämä merkki tuotteessa tarkoittaa, että tuote kuuluu sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY soveltamisalaan.
2. Kaikki elektroniset laitteet ovat ongelmajätettä, joten ne on toimitettava paikalliseen keräyspisteeseen.
3. Vanhan laitteen asianmukainen hävittäminen ehkäisee mahdollisia ympäristöön ja terveyteen kohdistuvia haittavaikutuksia.
4. Lisätietoa vanhan laitteen hävittämisestä saat ottamalla yhteyden paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit laitteen.



Tryckt i Korea  
Trykkes i Korea  
Trykt i Korea  
painettu Koreassa