



**MIKROVÅGSUGN  
MIKROBØLGEOVN  
MIKROBØLGEOVN  
MIKROAALTOUUNI**

**ANVÄNDARHANDBOK  
BRUKERHÅNDBOK  
BRUGERVEJLEDNING  
KÄYTTÖOHJEET**

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.

**MC-7684B  
MC-7684BS**

P/No: MFL36437001

# 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 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*

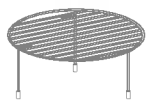
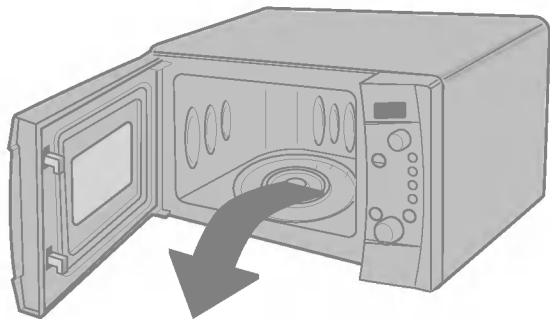
**Tämä mikroaaltouuni on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Se lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaaltoja, kun sen ovi avataan. Mikroaaltoenergia muuntuu kokonaan lämmöksi tunkeutuessaan ruokaan. Siitä ei jää ruokaan minkäänlaista haitallista "jäännösenergiaa".**

Varotoimenpiteet _____	117
Sisällysluettelo _____	118
Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus _____	119 ~ 120
Kellon asettaminen aikaan _____	121
Lapsilukko _____	122
Mikroaaltouunin tehoasetukset _____	123
Mikroaaltouunin tehoalueet _____	124
Flka-Aloitutus _____	125
Ajan lisääminen (+) tai lyhentäminen (-) _____	126
Grilli _____	127
Kiertoilma-Uuni _____	128 ~ 129
Yhdistelmä-Toiminto _____	130 ~ 131
Automaattinen kypsentäminen _____	132 ~ 134
Automaattinen paahtotoiminto _____	135 ~ 136
Automaattinen sulatus _____	137 ~ 138
Pikasulatus _____	139 ~ 140
European Menu-ohjelma _____	141 ~ 143
Lämmitysopas _____	144
Tuorevihannekset Opas _____	145
Grillaus Ohje _____	146
Tärkeitä turvallisuustietoja _____	147 ~ 148
Mikroaaltouunin kestävät astiat _____	149
Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen _____	150 ~ 151
Kysymyksiä & Vastauksia _____	152
IEC Testilistat _____	153
Plstokkeen kytkentä/ tekniset tiedot _____	154

# 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.



KORKEA ALUSTA



MATALA ALUSTA



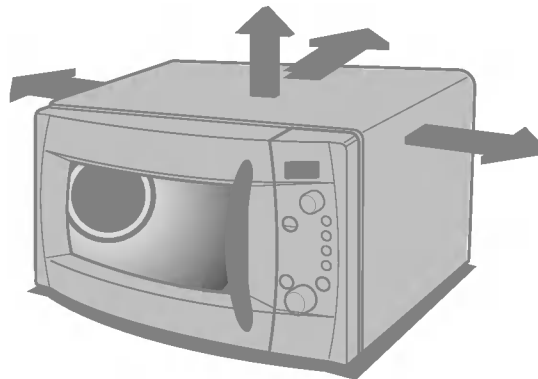
ETALLILAUTANEN



LASINEN ALUSLAUTANEN

PYÖRIVA 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.

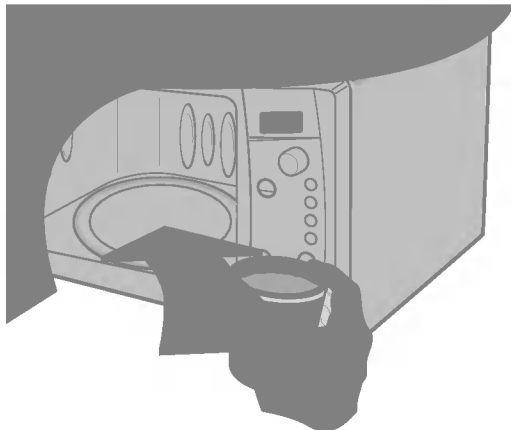


**TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.**

- 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 kestäväan astiaan 3 dl vettä, pane astia **LASINEN ALUSLAUTANEN** päälle ja sulje uunin ovi. Lisätietoja mikroaaltouuniin soveltuvista astioista löydät sivulta 149.



- 6** Paina **PYSÄYTYS-** painiketta ja sitten kuusi kertaa **KÄYNNISTYS-** painiketta asettaaksesi 30 sekuntia kypsennysajan. Jokaisella painalluksella kuuluu PIIP-ääni. Mikroaaltouuni käynnistyy ennen kuudetta painallusta, mutta se kuuluu asiaan.



- 7** **NÄYTÖLTÄ** näet ajan kulumisen 30 sekuntia alaspäin. Kun kellonaika näyttää nollaa, kuuluu PIIP-ääniä. Avaa mikroaaltouunin ovi ja tarkista veden lämpötila. **Mikäli uuni toimii, veden tulisi olla lämmintä. Poista astia varovasti sillä se saattaa olla kuuma.**



# 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.

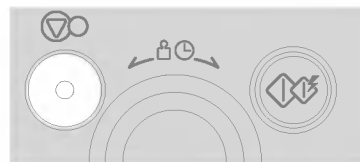


Kun uunin liittää ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai jännite palautuu katkoksen jälkeen, näytössä näkyy "0". Kello on asetettava uudelleen aikaan.

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

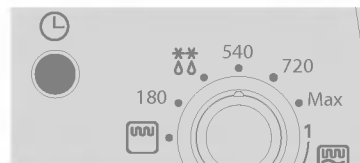
Varmista, että olet asentanut uunin oikein edellä olevien ohjeiden mukaisesti.

Paina **STOP/ CLEAR**.



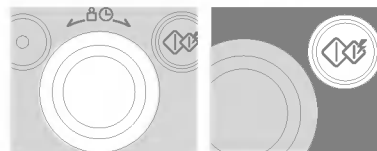
Paina **CLOCK** kerran.

(Jos haluat käyttää 12 tunnin kelloa, paina **CLOCK** vielä kerran. Jos haluat vaihtaa 24 tunnin kellon, irrota virtajohto pistorasiasta ja kytke se uudelleen.)



Kierrä **DIAL** kunnes näytössä on "14: ",

Paina **STOP/ CLEAR** näistä tunnit painamalla.



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

Paina **START**.  
Kello käynnistyy.





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

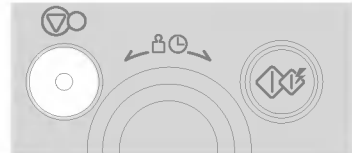
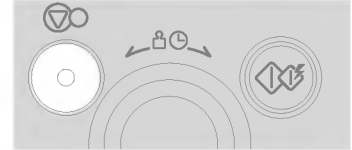
Paina

Paina ja pitämällä alhaalla **STOP/ CLEAR**, kunnes näyttöön tulee kirjain "**L**" ja kuulet PIIP-ääntä. **CHILD LOCK** on nyt kelloin kytketty päälle.

Mikäli kellonaika on asetettu, se häviää näytöltä.

Näytöllä ilmestyy "**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-ääntä.



# Mikroaaltouunin tehoasetukset

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



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

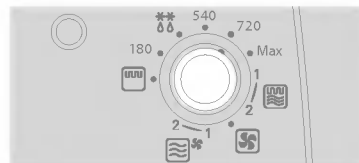
Paina **STOP/ CLEAR**.



Uunissa on viisi mikroaaltotehon asetusta.

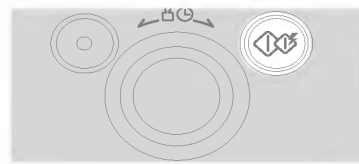
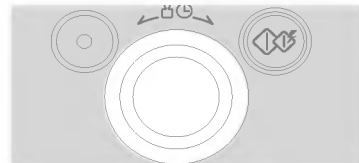
Valitse 720 watin tehoasetuksella **FUNCTION**-toimintavalitsinta. Näyttöön ilmestyy "720".

2



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

Ki... näyttössä on "5:30".





# 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.

<b>KORKEA</b>	<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%	900W
<b>KESKIKORKEA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Uudelleenlämmitys (neste)</li> <li>* paahdettu liha ja linnut</li> <li>* sienten ja äyriäisten kypsentäminen</li> <li>* juustoa ja kananmunia sisältävien ruokien kypsentäminen</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>* sitkeätköjen lihapalojen kypsentäminen</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

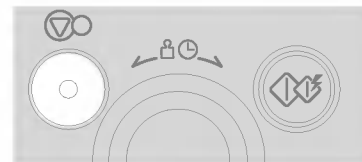


# Pika-Aloitukset

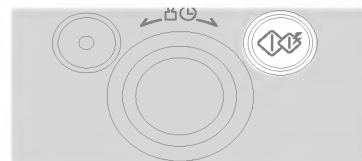
Seuraavassa on esimerkki kypsennyksestä 2 minuutin ajan korkealla teholla.



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



Paina jälleen **QUICK START**-painiketta valitaksesi kahden minuutin kypsennyksen korkealla teholla. Mikroaaltouuni käynnistyy ennen neljättä sekuntia.



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

Seuraavassa esimerkissä näytetään, kuinka Automaattinen kypsentyminen -ohjelman aikaa muutetaan.

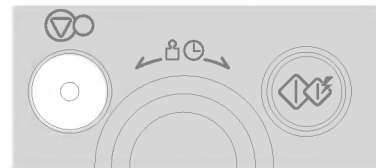
## Ajan lisääminen (+) tai lyhentäminen (-)



Mikäli ruoka kypsyy liikaa tai liian vähän automaattista kypsennystä käytettäessä, kypsennysaikaa voidaan lisätä tai vähentää valitsinkiekkoa kääntämällä.

Automaattista tai manuaalista kypsennystoimintoa käytettäessä kypsennysaikaa voidaan lisätä ja vähentää milloin tahansa valitsinkiekkoa kääntämällä.  
Valmistusprosessia ei tarvitse pysäyttää.

Paina **STOP**.



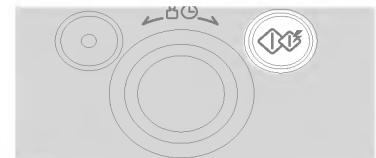
Valitse **AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN** -ohjelma.

\* Ks **AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN** (sivu 132).

Valitse ruokajärjestäminen.

**2**

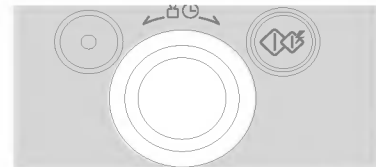
Paina **START**.



Kierrä **PM**.

**3**

Kypsennysaika lyhenee tai pitenee.



# Grilli

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



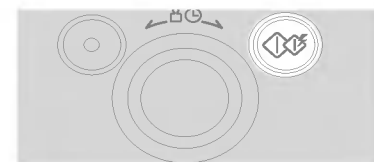
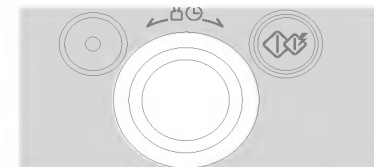
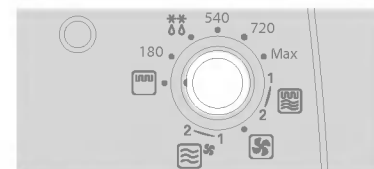
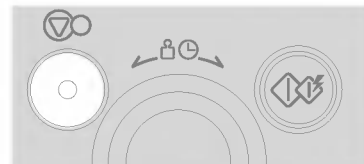
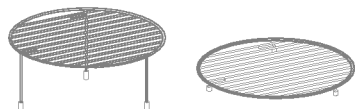
Mallissa on **kvartsigrilli**, joten esilämmitystä ei tarvita.

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 Telinettä**



# 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 valitussa Tagessa kiertoilmatoiminto).

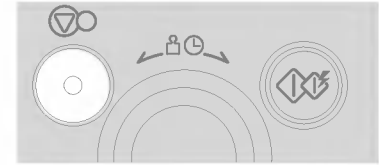
Uunissa on käyttämistoiminto 40 °C lämpötilassa. Uunin jäähtymistä on odotettava, jos lämpötila on yli 40 °C.

Valitun lämpötilan saavuttaminen kestää jonkun minuutin.

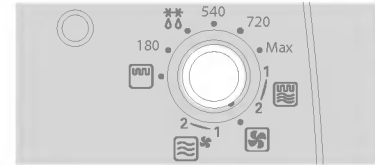
Kun uuni on saavuttanut oikean lämpötilan, äänimerkki soi. Aseta ruoka uuni ja käynnistä kypsennys.

## 1, Esilämmitys

Paina **STOP** -**LEAR**.

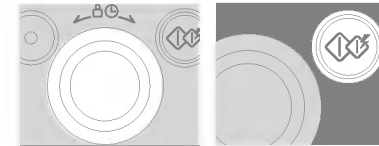


Valitse 230 °C kiertämällä **FUNCTION**-toimintavalitsinta.



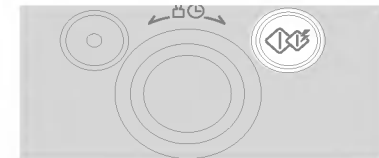
Valitse 230 °C kiertovalitsimella **DIAL**.

Paina **START** -**STOP** -**LEAR** vastaaksesi valitun lämpötilan.



Paina **START** -**STOP** -**LEAR** kerran.

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

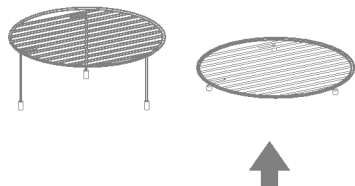


# Kiertoilma- Uuni



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

**Käytä matalaa alustaa.**

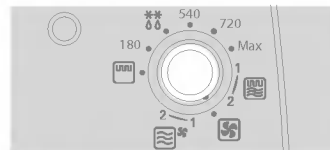


## 2. Paistaminen

Paina **STOP** **LEAR**.



Valitse **FUNCTION** kiertämällä **FUNCTION**-toimintavalitsinta.



Kierrä **FUNCTION** -tunnus näytössä on "230 °C".

Paina **STOP** -nappistaaksesi valitun lämpötilan.



Kierrä **DIAL** -tunnus näytössä on "50:00".

Paina **STOP**.



# Yhdistelmä- Toiminto

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



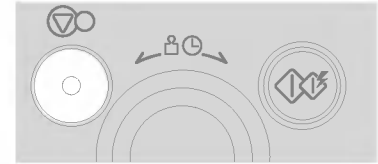
Uunissa voi käyttää mikroaaltoja ja grilliä samanaikaisesti tai vuorotellen. Ruoka kypsyy silloin yleensä nopeammin.

Mikroaaltotehovaihtoehtoja on kolme (20 % ja 60 %) käytettäessä yhdistelmätoimintoa.

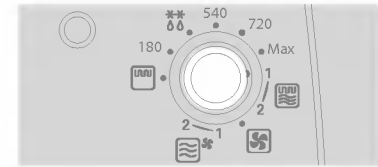
Luokka	Mikroaalto (%)
Co-1	20
Co-2	60

## 1, GRILLIYHDISTELMÄ

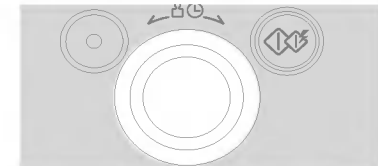
Paina **STOP/LEAR**.



Valitse **FUNCTION**-toimintavalitsinta.



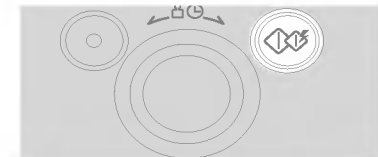
Kierä **FUNCTION**-toimintavalitsinta näyttöön "25:00".



## 4

Paina **START**.  
Kypsennusaikana voit lyhentää tai pidentää kypsennysaikaa kääntämällä **STOP/LEAR**-toimintavalitsinta.

Poista astia varoen, koska se on kuuma!



# Yhdistelmä- Toiminto

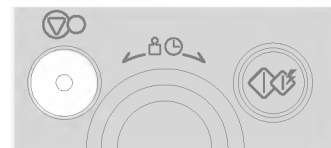


Uunissa voi käyttää mikroaaltoja ja grilliä samanaikaisesti tai vuorotellen. Ruoka kypsyy silloin yleensä nopeammin.

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

## 2. KIERTÄMÄ YHDISTELMÄ

Paina **STOP/LEAR**.

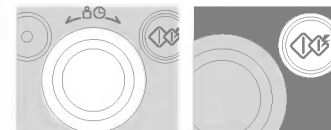


Valitse **2**-tila kiertämällä **FUNCTION**-nuppia.

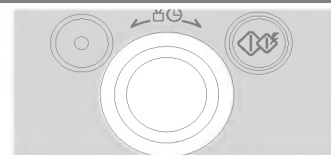


Kierrä **PIKILÄMPÖ**-näytössä on "200 °C".

Paina **STOP/LEAR** vahvistaaksesi valitun lämpötilan.



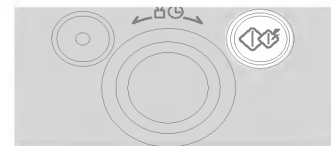
Kierrä **PIKILÄMPÖ**-näytössä on "25:00".



Paina **START**.

Kypsennysohjelmalla voit lyhentää tai pidentää kypsennysaikaa kääntämällä **MINIKIEKKOA**.

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



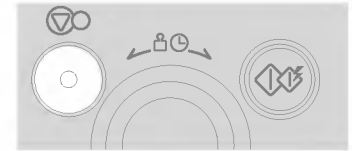


# Automaattinen kypsentaminen

Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka kypsennetään 1,2 kg broileria.



AUTO COOK -toiminnon avulla voit valmistaa lempiruokiasi helposti valitsemalla vain ruoan tyylin ja painon.



## Luokka

Broileri **Ac-1**

Koipireisipalat **Ac-2**

Paistettu kala **Ac-3**

Pakastepizza **Ac-4**

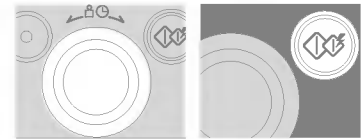
Pizza **Ac-5**

Kasvishöystö **Ac-6**

Uuniperunat **Ac-7**

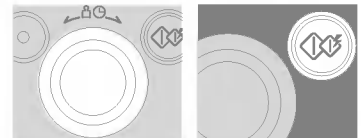
Kierrä **3** kunnes näytössä näkyy "Ac-1".

Vahvista valinta painamalla **START**.



Kierrä **DIAL** kunnes näytössä näkyy "1.2 kg".

Paina **START**.



Automaattinen kypsentyminen	Broileri (Ac 1)	0,8–1,5 kg	Matala ritilä ja metallilautanen	Jääkaappikyhmä	Pese ja kuivaa nahka. Voitele broileri öljyllä. Sido broilerin jalat yhteen puuvillalangalla. Pane liha matalalle ritilälle metallilautasen päälle. äänimerkin jälkeen käännä palat. Peitä astia alumiinifoliolla ja anna ruoan vetäytyä 10 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
	Koipireisipalat (Ac 2)	0,2–0,8 kg	Matala ritilä ja metallilautanen	Huoneenlämpö	Pese ja kuivaa nahka. Voitele koipireisipalat öljyllä. Pane liha matalalle ritilälle metallilautasen päälle. äänimerkin jälkeen käännä palat. Peitä astia alumiinifoliolla ja anna ruoan vetäytyä 2 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
	Paistettu kala (Ac 3)	0,2–0,8 kg	Korkea ritilä ja metallilautanen	Jääkaappikyhmä	Puhdista ja kuivaa kalapalat. Pane palat ritilälle. äänimerkin jälkeen käännä palat. Peitä astia alumiinifoliolla ja anna ruoan vetäytyä 2 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
	Pakastepizza (Ac 4)	0,1–0,5 kg	Matala ritilä ja metallilautanen	Jääkaappikyhmä	Toiminto on tarkoitettu pakastepizzan kypsennykseen. Poista pizza pakkauksesta. Pane pizza matalalle ritilälle metallilautasen päälle ja sijoita ne mikroaaltouunin pyörivälle lasialustalle. Säädä paino ja paina käynnistuspainiketta. Poista pizza uunista ja anna sen vetäytyä 1–2 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
	<b>Pizza (Ac 5)</b>	1 pannullinen	Matala ritilä ja metallilautanen	Huoneenlämpö	Ainekset: Taikina: 250 g jauhoja, 130 ml maitoa, 5 g kuivahiivaa, 5 g sokeria, 2 g suolaa, 25 g pehmeää voita. Täyte: 250 g juustoa, 50 ml kasviöljyä, 100 g makkaraa, 2 tomaattia, 1 paprika, 50 g tummia oliiveja, 3 rkl tomaattipyreetä. Sekoita taikina-ainekset. Vaivaa taikina tasaiseksi. Kauli taikina pizzapohjaksi. Öljyä metallilautanen. Pane taikinalevy öljytille metallilautaselle. Öljyä pizzapohja. Levitä tomaattipyree ja täytteet (makkara, paprika, tomaatit, oliivit ja juustoraaste). Valitse ohjelma ja käynnistä uuni tyhjänä. Kun esilämmitys on valmis, uuni antaa äänimerkin. Pane pizza uuniin matalalle ritilälle lasialustan päälle. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.

Automaattinen kypsäminen	<b>Kasvishöystö</b> (Ac 6)	4 annosta	Mikroaaltouuninkestävä astia	Huoneenlämpö	Ainekset: 2 1/2 munakoisoa kuutioituna, 3 paprikaa suikaloituna 2 1/2 tomaattia kuutioituna 1/2 kesäkurpitsaa kuutioituna 1 1/2 tai 2 sipulia hienonnettuna 1 porkkana suikaloituna, 1/2 dl kasviöljyä 1 rkl sokeria, mausteet: laakerinlehtiä, valkosipulia, suolaa ja pippuria maun mukaan. Pane kasvikset kerroksittain mikroaaltouuninkestävään vuokaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja lisää sokeri ja kasviöljy. Peitä rei'itetyllä muovikelmulla tai kannella. Pane vuoka uuniin. Valitse ohjelma ja käynnistä uuni. Sekoita kaksi kertaa kypsennyksen aikana. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia valmistuksen jälkeen.
	<b>Uuniperunat</b> (Ac 7)	0,2–1,0 kg	Metallilautanen	Huoneenlämpö	Valitse keskikokoisia perunoita 180–220 g. Pese ja kuivaa perunat. Pistele reikiä haarukalla. Pane perunat uuniin. Peitä alumiinifoliolla ja anna vetäytyä 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen.

# Automaattinen paahtotoiminto

Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka kypsennetään 0,6 kg paahtopaistia.



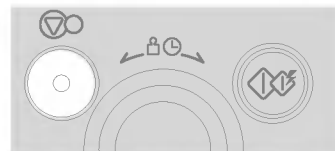
AUTO ROAST -toiminnon avulla voit valmistaa lempiruokiasi helposti valitsemalla vain ruoan tyylin ja painon.

## LUOKKA

**Paahtopaisti** Ar - 1

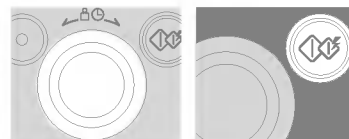
**Porsaan paahtopaisti** Ar - 2

**Vasikanpaisti** Ar - 3



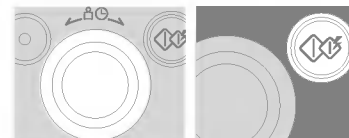
Kierrä **3** -merkin näytössä näkyy "Ar-3".

Paina **START** -merkin näytössä näkyy "Ar-3".



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

Paina **START** -merkin näytössä näkyy "0.6 kg".



Automaattip aahto	<b>Paahtopaisti (Ar-1)</b>	0.5 ~ 1.5 kg	Alateline ja metallivati	Jääkaapista	Sivele pihville margariini- tai voisulaa. Aseta alatelineelle metallivadille. FIIP-merkkiääni 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	Alateline ja metallivati	Jääkaapista	Sivele porsaanpaistille margariini- tai voisulaa. Aseta alatelineelle metallivadille. FIIP-merkkiääni ilmoittaa ruuan kääntämisestä. Jatka sitten valmistusta painamalla start. Valmistuksen päätyttyä pidä folion alla 10 minuuttia.
	<b>Vasikanpaisti (Ar-3)</b>	0.5 ~ 1.5 kg	Alateline ja metallivati	Jääkaapista	Valmista marinadi sitruunamehusta, kasviöljystä, mausteista ja valkosipulisilpusta. Anna lihan marinoitua tunti. Pane liha matalalle ritilälle metallilautasen päälle. Valitse ohjelma ja säädä paino. Aloita kypsennys painamalla käynnistyspainiketta. Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Jatka kypsennystä painamalla käynnistyspainiketta. Kypsennyksen jälkeen poista astia uunista ja peitä se alumiinifoliolla. Anna ruoan vetäytyä 5 minuuttia.

# Automaattinen sulatus

Ruoan lämpötila ja koostumus vaihtelevat, minkä vuoksi ruoka on syytä tarkistaa ennen kypsennyksen aloittamista. Kannattaa kiinnittää erityistä huomiota lihan ja kanan suuriin niveliin, ja osaa ruoista ei saa sulattaa täysin ennen kypsennystä. PAKASTEVIHANNEKSET-ohjelma soveltuu esim. sekavihannesten ja miniporkkanoiden sulatukseen. Niiden tulee sulatuksen jälkeen antaa vetäytyä, jotta myös sisus sulaa. Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka sulatetaan 1,4 kg jäistä lintua.



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

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

Paina **STOP/ CLEAR**.

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

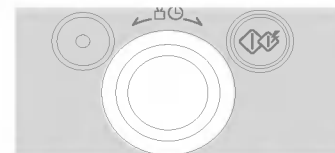


Paina **AUTO DEFROST** kaksi kertaa valitaksesi LINTU-sulatustason. Näyttöön ilmestyy "dEF2".

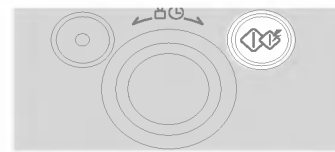


Anna painin ruoan arvioitu paino.

Kierrä valitsin näytössä on "1.4 kg".



Paina



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 kuumentumista. 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 kestävään 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, pekoniisivut) 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>Pakaste</b> <b>-vihannekset</b> (dEF4)	0,1–2,0 kg		Pane sulatettava ruoka mikroaaltouuninkestävään astiaan, ja pane astia uuniin. Säädä paino ja paina käynnistyspainiketta. Käännä ja sekoita ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna ruoan vetäytyä 5-8 minuuttia sulatuksen jälkeen.





## ***Pikasulatusopas***

Tämän ohjeen mukaan voit sulattaa nopeasti jauhelihaa.

Poista liha pakkauksesta ja aseta se mikroaaltouunin kestävään astiaan. Kun uuni antaa äänimerkin, poista jauheliha uunista, käännä se toisin päin ja pane takaisin uuniin. Paina käynnistys-painiketta, jolloin uuni jatkaa sulatusta. Kun sulatusohjelma on päättynyt, ota jauheliha uunista ja peitä se foliolla. Anna jauhelihan vetäytyä 5–15 minuuttia tai kunnes se on kokonaan sulanut.

<i><b>Laji</b></i>	<i><b>Paino</b></i>	<i><b>Astia</b></i>	<i><b>Ohjeet</b></i>
<b>Jauheliha</b>	0,5kg	Mikroaaltouunin kestävä (matala lautanen)	Jauheliha Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi.  Anna vetäytyä 5–15 minuuttia sulatuksen jälkeen.

# European Menu -ohjelma

Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka kypsennetään 0,5 kg haudutettuja papuja.



European Menu -ohjelman avulla voit valmistaa lempiruokiasi helposti valitsemalla vain ruoan tyylin ja painon.

## LUOKKA

KAURAPUURO Sc 1

PASTA Sc 2

HAUDUTETUT PAVUT Sc 3

NAKKISÄMPYLÄT Sc 4

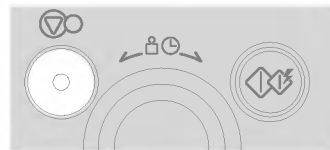
LIHAPATA Sc 5

MUNAKOKKELI Sc 6

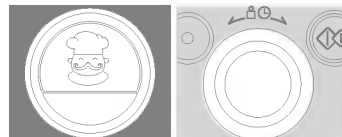
GRILLATTU KALA Sc 7

MAKKARA Sc 8

Paina



Paina



Kierrä **DIAL** -painamalla näytössä näkyy "Sc-3".



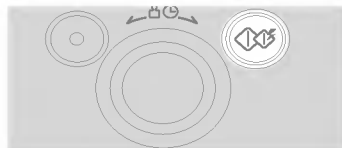
Vahvista **START**-painamalla **START**.



Kierrä **DIAL** -painamalla näytössä näkyy "0.5kg".



Paina **START**.



## 1. KAURAPUURO

1–4 annosta

Mikroaaltouunin-  
kestävä astia

Huoneenlämpö

Pane kaurahiutaleet ja maito syvään mikroaaltouuninkestävään kulhoon. Kypsennä ilman kantta. Sekoita puuroa, kun uuni antaa äänimerkin. Paina käynnistyspainiketta jatkaaksesi kypsennystä. Kun kypsennys on päättynyt, sekoita puuro hyvin ja anna sen vetäytyä noin minuutin ajan ennen tarjoilua.

	1 annos	2 annosta	3 annosta	4 annosta
Kaurahiutaleet	1 dl	2 dl	3 dl	4 dl
Viileä maito	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml

## 2. PASTA

0,1–0,3 kg

Mikroaaltouunin-  
kestävä astia

Huoneenlämpö

Pane pasta, kiehuva vesi ja 0,25–1 tl suolaa syvään astiaan.

Paino	100 g	200 g	300 g	Kansi
Kiehuva vesi	400 ml	700 ml	1000 ml	Ei

Kypsennä ilman kantta. Kun uuni antaa äänimerkin, sekoita pasta huolellisesti ja jatka kypsennystä painamalla käynnistyspainiketta. Kypsennyksen jälkeen sekoita ja anna vetäytyä 1 minuutti tarpeen mukaan. Huuhtelee pasta kylmällä vedellä.

3. HAUDUTETUT  
PAVUT, KUUMENNUS

0,2–0,8 kg

Mikroaaltouunin-  
kestävä astia

Huoneenlämpö

Pane pavut mikroaaltouunin kestävään astiaan. Peitä kannella.  
Pane astia lasialustalle.  
Kuumennuksen jälkeen sekoita. Peitä kannella ja anna vetäytyä 1–2 minuuttia.

4. NAKKISÄMPYLÄT TÖLKKINAKEISTA	0,2–0,6 kg	Mikroaaltouunin- kestävä astia	Huoneenlämpö	Pane tölkin sisältö ja tölkin suolaliemi mikroaaltouuninkestävään kulhoon. Kuumenna ilman kantta. Kuumennuksen jälkeen sekoita hyvin. Valuta ja tarjoile.
5. LIHAPATA	0,2–0,6 kg	Mikroaaltouunin- kestävä astia	Huoneenlämpö	Pane ruoka mikroaaltouuninkestävään astiaan. Peitä kevyesti. Kuumennuksen jälkeen sekoita hyvin ja anna vetäytyä 3 minuuttia.
6. MUNAKOKKELI	1–4 kananmunaa	Mikroaaltouunin- kestävä astia	Jääkaappikylmä	Riko haluttu määrä kananmunia suureen kulhoon ja lisää vastaava määrä maitoa. Vatkaa kevyesti. Peitä kääreellä. Kypsennyksen jälkeen poista astia uunista. Sekoita hyvin, peitä astia kannella ja anna vetäytyä 1–2 minuuttia, kunnes ruoka on kiinteää. Lisää maitoa määrän mukaan. ** 1 kananmuna: 1 rkl maitoa 2 kananmunaa: 2 rkl maitoa 3 kananmunaa: 3 rkl maitoa 4 kananmunaa: 4 rkl maitoa
7. GRILLATTU KALA	0,2–0,6 kg	Korkea ritilä	Jääkaappikylmä	Puhdista ja kuivaa kalapalat. Pane ne korkealle ritilälle. Käännä palat, kun uuni antaa äänimerkin. Paina käynnistyspainiketta jatkaaksesi kypsennystä. Kypsennyksen jälkeen poista astia uunista ja tarjoile.
8. MAKKARA	0,1–0,5 kg	Korkea ritilä	Jääkaappikylmä	Poista makkarat pakkauksesta. Pane makkarat korkealle ritilälle. Käännä makkarat, kun uuni antaa äänimerkin. Paina käynnistyspainiketta jatkaaksesi kypsennystä. Kypsennyksen jälkeen poista makkarat uunista ja tarjoile.

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. Tolkkiuuoat tulee poistaa tölkkistä ja lämmittää mikroaaltouunin kestävässä astiassa. Ruoka lämpenee tasaisemmin, kun käytetään mikroaaltouunin kestävää kantta tai riällistä muovikelmua. Poista kansi varovasti, niin vältät höyryn aiheuttamat palovammat. Alla olevaa taulukkoa voidaan käyttää apuna ruoan lämmittämisaajan määrityksessä.

# Lämmitysopas

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-reisleike	2–3 minuuttia 3–3½ minuuttia	Aseta liha mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Kalafiliee (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 peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Kermaa tai juustoa sisältävät laatikkoruoat n. 1 dl n. 4 dl	1–2½ minuuttia 3½–6 minuuttia	Lämmitä kannella peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Sloppy, be tai grillipihvi 1 sämpylävoileipä ja täyte (½ dl lihätäytettä)	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 (keskäteholla)	KETÄ mikroaallonkestävässä kasarissa kannen alla. Hämmennä kerran puolivälissä valmistusta.
Pavut tomaattikasikkeessa n. 4 dl	1½–3 minuuttia	Lämmitä kannella peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Pavioli tai pasta ja kastike n. 1 dl n. 4 dl	2½–4 minuuttia 7½–11 minuuttia	Lämmitä kannella peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Risi n. 1 dl n. 4 dl	1–1.5 minuuttia 3½–5 minuuttia	Lämmitä kannella peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. 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 peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Keitto 1 annos (n. 8 dl)	1½–2 minuuttia	Lämmitä kannella peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.

# Tuorevihannekset

## Opas

Vihannes	Määrä	Valmistusaika (HIGH-teho)	Ohjeet	Seisonta-aika
Artisokkia (230 g kpl)	2 keskikok. 4 keskikok.	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Trimmaa. Lisää 2 tsl vettä ja 2 tsl mehua. Kansi päälle.	2~3 minuuttia
Parsaa, tuoreita, tankoina	450 g	2 1/2 ~ 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, siiputtuna	450 g	5 1/2 ~ 7 1/2	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
Seniä, tuoreita, viipaloina	230 g	1 1/2 ~ 2 1/2	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	Rsteele perunoita useita kertoja haarukalla. Aseta paperipyyhkeille. Käännä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Fluokaperunoita, kokonaisina (170~230 g kpl)	2 perunaa 4 perunaa	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Rsteele perunoita useita kertoja haarukalla. Aseta paperipyyhkeille. Käännä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Finaattia, tuoretta, lehtinä	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	Lisää 1/2 kuppia vettä 2 litran kannelliseen kasariin.	2~3 minuuttia
Kesäkurpitsaa, tuoretta, viipaloina	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Kesäkurpitsaa, tuoretta, kokonaisina	450 g	6 ~ 9	Rsteele. 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.

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.
Rihvit	230g x 2 230g x 2 230g x 2	18-20 22-24 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	

### 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.

# Tärkeitä turvallisuustietoja

Lue ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalle.

1. Älä yritä muuttaa, säätää tai korjata luukkuja, 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 luukkuja 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. Flenet annokset kypsyvät tai lämpenevät nopeammin. Jos käytät normaalia aikaa, ruoka saattaa kuumentua liikaa ja palaa.
11. Aseta uuni vähintään 8 cm:n päähän tason etureunasta ja siten, että sen taakse jää 22 cm, jotta uuni ei putoa vahingossa.
12. Poista perunoiden, omenien ja muiden hedelmien tai vihannesten kuoriin reikiä ennen kypsennämistä.
13. Älä keitä kananmunia kuorineen. Kuoren alle muodostuva paine aiheuttaa munan rikkoutumisen.
14. Älä yritä käyttää uunia uppoaistamiseen (friteeraukseen).
15. Poista muovikääreet ennen kypsennämistä 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 liekkiä tukahtuvat.
18. Kun lämmität tai kypsennät muoviseen, paperiseen tai muusta palavasta materiaalista valmistettuun pakkaukseen pakattua tuotetta, tarkista säännöllisesti, että pakkaus ei syty palamaan.
19. Opetä 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.



## **VAROITUS**

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

- 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 hajjeta räjähdysmäisesti vieläpä sen jälkeen, kun kuumennus mikrouunissa on päättynyt.
- 28 Ohjeet luukun tiivisteen, uunitilan ja muiden osien puhdistamiseksi.
- 29 Uuni tulee puhdistaa ja kaikki ruokatahrat poistaa säännöllisesti.
- 30 Jos uunia ei pidetä puhtaana, sitä saattaa aiheutua pintojen heikkeneminen tavalla, josta voi johtua laitteen käyttöiän lyheneminen ja mahdollisesti vaarallisia tilanteita.

## **Tärkeitä turvallisuustietoja**

Lue ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalle.

- 31 Käyttäkää ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia (laitteille, joihin voidaan liittää lämpötila-anturi).
- 32 Jos laitteessa on lämmitysvastukset, niitä käytettäessä laite kuumenee. Tulee huolellisesti välttää koskettamasta lämmitysvastuksia uunin sisällä.
- 33 Laitetta ei ole tarkoitettu nuorten tai vaivaisten henkilöiden käytettäväksi 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 lämmetessä särkyä.

## **Muoviset säilytysastiat**

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

## **Paperi**

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

## **Muoviset paistopussit**

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

## **Muoviset mikroaaltouuniastiat**

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

## **Saviastiat, kivitavara ja keramiikka**

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

## **VAROITUS**

**Jotkut runsaasi lijyjä tai rautaa sisältävät astiat eivät sovellu käytettäväksi keittoastioina.**

**Tarkista, että astiat soveltuvat mikroaaltouunikäyttöön.**

# Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunია käyttäen

## Seuraa ruuan kypsymistä

Nämä ohjeet on laadittu huolella, mutta onnistunut lopputulos on kuitenkin riippuvainen siitä, miten tarkasti pidät silmällä ruokaa kypsentämisen aikana. Seuraa aina ruuan kypsymistä. Mikroaaltouunissa oleva lamppu syttyy automaattisesti uunin ollessa toiminnassa, jotta uunissa olevaa ruokaa on helppo tarkkailla. Ohjeissa mainittuja nostamis-, hämmentämis- ja muita ohjeita tulee pitää vähimmäisuosituksina. Mikäli näyttää siltä, että ruoka kypsyi 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 ohjeissa mainittu vähimmäisaika, ja joskus ruokaa saatetaan joutua kypsentämään mainittua enimmäisaikaa kauemmin, omien mieltymysten mukaan. Tässä kirjassa annettavat kypsennysajat ovat varovaisia arvioita, sillä yli kypsä ruoka on pilalla lopullisesti. Etenkin leipä-, kaku- 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 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, kypsyvät nopeammin kuin alempi. Siksi tällaiset ruuat kannattaa kääntää kypsentämisen aikana, joskus useamman kerran.

## Ruuan nestepitoisuus

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

## Luut ja ruuan rasvapitoisuus

Luut johtavat lämpöä ja rasva kypsyvät 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

Mikroaaltojen tunkeutuvat vain noin 2 cm ruuan sisään. Paksujen ruokien sisäosat kypsyvät ruuan ulommissa osassa kehittyneen lämmön kulkeutuessa sisäosaan. Mikroaaltoenergia kypsentää vain ruuan uloimman osan, muu osa kypsyvät lämmön johtamisen seurauksena. Paksu neljänmuotoinen ruoka on pahin mahdollinen muoto mikroaaltouunissa kypsennettäväksi. Sen kulmat palavat paljon ennen kuin keskusta on edes lämmin. Mikroaalto kypsennävät hyvin pyöreät, ohuet ja renkaanmuotoiset ruoka-aineet.

## Peittäminen

Peite pitää lämmön ja höyryn sisällä, jolloin ruoka kypsyvät 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 asetelu

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

## Hämmettäminen

Hämmettäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouuniteknikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmetämisen 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.

## Kääntäminen

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

## Paksimpien osien sijoittaminen ulkoreunaan

Koska mikroaallot tunkeutuvat ruuan ulompaan 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.

## Nosaminen

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 30o C:n ja 80o C:n välille.

## Seisottamisaika

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

## Mikroaaltouunin puhdistaminen

### 1 Pöytä mikroaaltouunin sisus puhtaana

Pöiskeit tai valuneet nesteet kiinnittyvät uunin seinämiin sekä tiivisteeseen 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 Pöytä mikroaaltouunin ulkopinta puhtaana

Puhdista uunin ulkopinta pesuainevedellä, huuhtelee sitten puhtaalla vedellä ja kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla tai paperilla. Älä päästä vettä tuuletusaukoihin, jotta uunin sisällä olevat toiminnalliset osat eivät vahingoittuisi. Ruhdistassaasi ohjauspaneeli 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 HANKAUSSENIÄ. 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 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. Kypsytminen 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 Erytisesti 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 MIKROALTOUUNIA 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 PAPERIFUSSIA POPCORNIN VALMISTUKSEEN, ÄLÄKÄ KOSKAAN YRITÄ UDELLEENKUUMENTAA 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 liikkakypsennäminen, 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.

# IEC Testilistat

## • 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 pyrexkulhoon alalankaritulälle
Sokerikakku	540W, 9-12 min.	Aseta 22 cm pyrexkulhoon alalankaritulälle
Lihamureke	720W, 11-13 min.	Aseta pyrexkulhoon alalankaritulälle

## • Yhdistelmävalmistus mikroaalloilla

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

# Pistokkeen kytkentä/ tekniset tiedot

## VAROITUS

Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan

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-7684B/MC-7684BS
Ottoteho	230 V AC / 50Hz
Antoteho	900 W (IEC60705)
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz
Ulkomitat	512 mm(L) X 307 mm(K) X 510 mm(S)
Tehontarve	
Mikroaalto	1300 W
Grilli	1150 W
Yhdistelmä	2650 W
Kiertoilma	1350 W (maks. 2450 W)

### **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. När 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, renovationselskab 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.

