

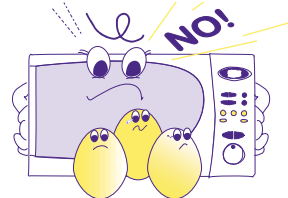
SF KUINKA SAAN PARHAIMMAN HYÖDYN UUNISTA

Mitä haluan tehdä?	Minkä toiminnon / tehon valitsen	23 lt	17 lt	Säätimien käyttö sivu	Määrä / aika taulukko sivu
• Ruoan lämpimänä pitäminen	Teho1	135w	120w	82 83	
• Sulatus	Defrost-toiminto 	auto	auto	80	81
• Voin sulatus ja juuston pehmenys	Teho 2 3	270w 450w	240w 400w	82 83	84
• Leivonnaisten leipominen				87	87
• Lihan kypsennys	Teho 4	675w	600w	82 85	85
• Vihanneksen kypsennys				82	
• Kalan kypsennys				86	86
• Riisin, kasviskeittojen keittäminen	Teho 5	900w	800w	85	85
• Kaikenlaisten valmisruokien tai pakasteiden lämmittäminen				87 83	84
• Hedelmien kypsennys				87	87
• Pop-cornin valmistus				89	89
• PAKASTETTujen PUOLIVALMISTEPIZZOJEN lämmitys, pakastettujen puolivalmisteruokien lämmitys	“Quick Menu” esiohjelmoidut toiminnot			89	89
• Perunoiden kypsennys				89	89
• Juomien / nesteiden lämmitys				89	89
• Jääkaapista otettujen puolivalmisteruokien lämmitys				89	89
• Ruokien sulatus, lämmitys, kypsennys samanaikaisesti kahdessa kerroksessa	Ainoastaan mikrouuni, jossa TILATASO (Ei kaikissa malleissa)			78	79

Y L E I S O H J E I T A

Lue seuraavassa annetut ohjeet erittäin huolellisesti ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten.

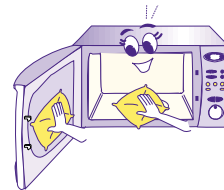
- 1) HUOMIO: Älä käytä uunia, mikäli sen luukku tai tiivisteet ovat vahingoittuneet. Anna ammattitaitoisen teknikon (valmistajan tai jälleenmyyjän asiakaspalvelun kouluttama) korjata vioittuneet osat.



- 2) HUOMIO: Kouluttamattomien henkilöiden laitteeseen suorittamat huollot ja korjaukset voivat aiheuttaa vaaratilanteita silloin, kun mikroaalloja vastaan tarkoitetut suojat joudutaan poistamaan.

- 3) HUOMIO: Älä lämmitä nesteitä tai muita elintarvikkeita ilmatiiviissä astioissa, sillä ne voivat räjähtää.

Älä koskaan valmista kananmunia kuorineen. Kananmunan sisälle muodostuva paine voi aiheuttaa sen "räjähtämisen" jopa valmistuksen jälkeenkin.



- 4) HUOMIO. Anna lasten käyttää uunia ainoastaan sen jälkeen, kun heille on opetettu turvallinen uunin käyttö ja siihen mahdollisesti liittyvät vaarat.

Älä koskaan anna pienten lasten tulla uunin lähelle sen toiminnan aikana (palovammojen vaara).

- 5) Älä yritä käyttää uunia silloin, kun sen ovi on auki muuttamalla turvalaitteiden ominaisuuksia.

- 6) Älä laita uunia päälle, mikäli jokin este on jäänyt uunin etuosan ja sen oven väliin.



Pidä myös oven sisäpinnat (C) puhtaina pyyhkimällä ne kostealla pyyhkeellä.

Älä käytä hankaavia pesuaineita. Älä anna lian tai ruoanjätteiden kerääntyä uunin etuosan ja oven väliin.

- 7) Älä käynnistä uunia siinä tapauksessa, että sen sähköjohto- tai tulppa ovat vahingoittuneet. Sähköiskujen vaara.

- 8) Jos näet, että uunista tulee savua, älä aukaise ovea vaan kytke uuni välittömästi pois päältä tai irrota pistotulppa pistorasiasta. Näin mahdolliset liekit saadaan tukahdutettua nopeasti.

- 9) Käytä ainoastaan mikroaaltouuneille soveltuvia tarvikkeita. Ylikuumenemisen ja tätä seuraavien tulipalojen välttämisen kannalta on tärkeää, että pysyt toimivan uunin lähellä silloin, kun käytät muovisia, paperisia tai muusta palavasta materiaalista valmistettuja kertakäyttöastioita tai silloin, kun lämmität pieniä ruoka-annoksia.

- 10) Älä aseta pyörivää alustaa veteen silloin, kun se on erittäin kuuma, sillä lämmönvaihtelu voi rikkoa sen.

- 11) Älä esilämmitä uunia (ilman ruokaa) tai käynnistä sitä tyhjänä "Vain MIKROAALTOUUNI" ja "YHDISTELMÄ"- toimintoja käyttäessäsi, sillä tämä voisi aiheuttaa kipinöiden muodostumista.

- 12) Varmista ennen uunin käyttöä, että käyttämäsi välineet ja astiat soveltuvat mikroaaltouunissa käytettäväksi (katso osaa "Käytettävät astiat")

- 13) Uuni kuumenee käytön aikana. Älä kosketa uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.

14) Nesteiden (vesi, kahvi, maito, jne.) lämmittämisen aikana on mahdollista, että neste kiehuu tai valuu astiasta voimakkaasti vielä senkin jälkeen, kun olet ottanut sen ulos mikrouunista.

Varo kiehuvan nesteen roiskeita. Voit välttää tämän reaktion asettamalla kuumuutta kestävästä muovilusikan tai lasitikun nestettä sisältävään astiaan ennen lämmityksen aloittamista. Käsittele astiaa joka tapauksessa erittäin varovasti.



15) Älä lämmitä uunissa korkeaprosentista alkoholia tai suuria määriä ruokaöljyä, sillä tämän tyyppiset aineet voivat syttyä palamaan.

16) Muista tarkistaa ruoan tai maidon lämpötila ja sekoita tai vatkaa ruokaa lasten maito- tai ruokapurkkien lämmityksen jälkeen, ennen kuin tarjoat sen lapselle. Palovammojen vaara. Sekoita tai vatkaa ruokaa, jotta lämpötila jakaantuu tasaisemmin.

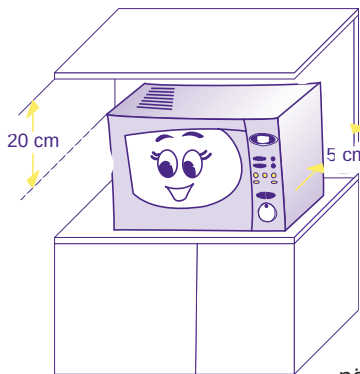


Mikäli käytät markkinoilla olevia maitopullojen sterilointituotteita, tarkista AINA ennen mikrouunin päälle panoa, että astiassa on riittävästi nestettä valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti.

A S E N N U S

1) Kun olet poistanut uunin pakkauksestaan tarkista, että pyörivän alustan akseli (B) on kunnollisesti kolossaan. Aseta alustan tuki (E) uunin keskelle ja aseta pyörivä alusta (D) sen päälle. Akselin (B) on asetettava pyörivässä alustassa olevaan kolon.

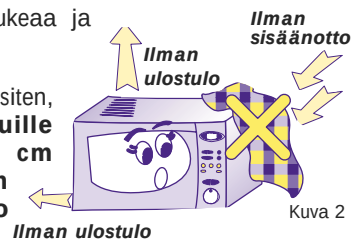
2) Tarkista, ettei uuni ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja varmista erityisesti, että uunin ovi aukeaa ja sulkeutuu moitteettomasti.



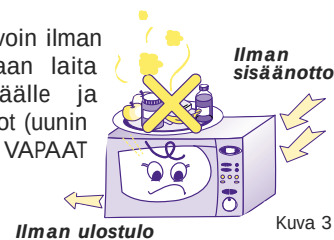
Kuva 1

3) Aseta uuni alustalleen siten, **että molemmille sivuille sekä taakse jää 5 cm tyhjää tilaa sekä 20 cm uunin päälle (katso kuva 1).**

4) Älä koskaan tuki millään tavoin ilman sisäänottoaukkoja. Älä koskaan laita mitään tavaroita uunin päälle ja varmista, että ilma- ja höyryaukot (uunin päällä, alla ja takana) ovat AINA VAPAAT (katso kuva 2 ja kuva 3).



Kuva 2



Kuva 3

O T T O T E H O

Uunisi **WATTEINA ilmaistu ottoteho** löytyy mikroaaltouunin takaa kohdasta **MICRO OUTPUT**. Tarkista uunisi ottoteho aina mikroaaltouunin ruoanvalmistustaulukoita katsoessasi! Uunin teho on tärkeää tietää myös silloin, kun käytät markkinoilla olevia mikroaaltouuneille tarkoitettuja keittokirjoja.



Joissakin malleissa WATTEINA ilmaistu maksimiottoteho on osoitettu myös vieressä olevassa symbolissa, joka on sijoitettu uunin luukulle.

Saatavilla olevat välitehotasot on osoitettu sivulla 70. Tarvitset näitä tietoja mikroaaltouuneille tarkoitettuja keittokirjoja käyttäessäsi.

T E K N I S E T T I E D O T

MALLI 23 LITRAA

Ulkomitat (LxHxP)
Sisämitat (LxHxP)
Paino noin
Pyöriävän alustan halkaisija
Uunivalo

520x305x400
322x218x331
17 Kg
31 cm
25 W

MALLI 17 LITRAA

Ulkomitat (LxHxP)
Sisämitat (LxHxP)
Paino noin
Pyöriävän alustan halkaisija
Uunivalo

480x272x360
285x197x290
16 Kg
27,5 cm
25 W

MOLEMMAT MALLIT

Lisätietoja löydät uunin taakse liimatusta arvokyltistä. Tämä laite on valmistettu EU- direktiivien 89/336 ja 92/31 mukaisesti, jotka koskevat sähkömagneettista yhteensopivuutta.

S Ä H K Ö K Y T K E N T Ä

Tämän uunin saa kytkeä ainoastaan sellaiseen pistorasiaan, jonka takana on vähintään 10A. Tarkista ennen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa uunin arvokyltissä mainittua jännitettä ja että pistorasia on

riittävästi maadoitettu. Valmistaja ei vastaa mistään sellaisesta vahingosta, jotka johtuvat tämän säännöksen laiminlyönnistä.

K Ä Y T E T T Ä V Ä T A S T I A T

Voit käyttää kaikkia lasista (suosittelemme Pyrexia), keramiikasta, posliinista tai savesta valmistettuja astioita, kunhan niissä ei ole koristeita tai metalliosia (kullatut reunat, käsikahvat, jalat jne.). Voit käyttää myös kuumuutta kestäviä muoviastioita, mutta "vain mikroaaltouuni" tavalla valmistuksen yhteydessä. Voit tarkistaa joka tapauksessa kunkin astian soveltuvuuden yksinkertaisen testin avulla: aseta tyhjä astia uuniin 30 sekunnin ajaksi ja aseta uuni maksimiteholle ("vain mikroaaltouuni"- toiminto).

Astia soveltuu mikroaaltouunitoiminnolla tapahtuvaan ruoan valmistukseen, mikäli se pysyy kylmänä tai se kuumenee vain hiukan. Mikäli astia kuumenee (tai syntyy kipinöitä), se ei sovellu mikroaaltouuniin.

Lyhyessä lämmityksessä voit käyttää alustoina myös talouspaperia, pahvialustoja sekä kertakäyttölautasia.

Varmista eri muotoisia ja kokoisia astioita

käyttäessäsi, että alusta pääsee pyörimään vapaasti.

Jos haluat käyttää suuria suorakulmaisia astioita (jotka eivät pääse pyörimään uunin sisällä), lukitse yksinkertaisesti pyöriävä alusta (D) irrottamalla pyöriävän alustan akseli (B) paikaltaan. Tässä tapauksessa muista sekoittaa ja kääntää ruokaa koko valmistuksen ajan, jolloin lämpö jakautuu tasaisemmin ja saat parhaan lopputuloksen.

Astiat, jotka on valmistettu metallista, puusta, rottingista tai kristallista eivät sovellu mikroaaltouunissa käytettäväksi.

Muista, että mikroaallot lämmittävät ainoastaan ruoan ja eivät astiaa. Näin voit valmistaa ruoan suoraan tarjoiluastiassa, jolloin välttyt turhalta tiskiltä ja kattiloiden puhdistamiselta.

Seuraa joka tapauksessa seuraavassa taulukossa annettuja ohjeita:

	Lasi	Keramiikka	Posliini	Saviastiat	Mikroaaltouunin tarkoitettuja muoviastioita	Paperimukit*	Paperilautaset*	Voipaperi*	Pahvi*	Metal- liastiat	Astiat, joissa metallia	Erityis- spaahtofolio
Sulatus	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	EI	EI	KYLLÄ
Lämmitys	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	EI	EI	KYLLÄ
Kypsennys	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	KYLLÄ	EI	EI	EI	EI	EI	EI	KYLLÄ

* Tulipalon vaara, jos kypsennysaika on liian pitkä.

S Ä Ä T I M I E N K U V A U S

MALLI 23 LITRAA

1. Näyttö

Tällä näytöllä voit nähdä 24 tuntisen kellon, asetetut valmistusajat, valitut toiminnot (ylemmät osoittimet) sekä mikroaaltosen tehotason (alemmat osoittimet).

2. "Defros" näppäin:

Automaattinen sulatus

Paina tätä näppäintä, kun haluat sulattaa ruokaa.

3. "Micro" näppäin:

Kypsytyt mikrouunilla

Paina tätä näppäintä, kun haluat lämmitää tai kypsyttää ruokia.

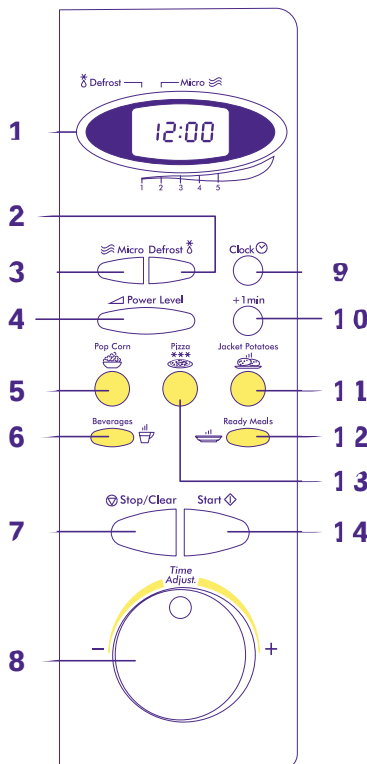
4. "Power Level" näppäin: mikroaaltouunin tehon taso

Paina tätä näppäintä, kun valitset mikroaaltouunin tehoa.

5-6-11-12-13:

"Quick menù" näppäimet:

Paina yhtä näistä näppäimistä, kun valmistat Pop-cornia, uuniperunoita, kuumia juomia, valmisruokia, pakastettuja puolivalmistepizzoja tai pakastettuja puolivalmisteaterioita.



7. "Stop/Clear" näppäin:

peruutus

Paina tätä näppäintä, kun haluat keskeyttää ruoan valmistuksen tai peruuttaa asetetun kypsennysajan.

8. Timer- nuppi "Time adjust":

ruoanvalmistusaika

Käytä tätä nuppia ruoanvalmistuksen kestoajan tai aloituksen asettamiseen.

9. "Clock" näppäin:

kellonajan säätö

Paina tätä näppäintä, kun asetat kellonajan tai silloin, kun haluat nähdä kellonajan mikroaaltouunin toiminnan aikana.

10. Näppäin "+1min"

Tätä näppäintä painamalla mikroaaltouuni toimii maksimiteholla 1 minuutin ajan. Jokainen uusi näppäimen painaminen lisää valmistusaikaa 30 sekunnilla aina 6 minuuttiin saakka (maks.).

14. "Start" näppäin:

käynnistys

Paina tätä näppäintä uunin käynnistämiseksi toiminnon ja valmistusaikojen valinnan jälkeen.

MALLI 17 LITRAA

1. Näyttö

Tällä näytöllä voit nähdä 24 tuntisen kellon, asetetut valmistusajat, valitut toiminnot (ylemmät osoittimet) sekä mikroaaltojen tehotason (alemmat osoittimet).

2. "Defrost" näppäin:

Automaattinen sulatus

Paina tätä näppäintä, kun haluat sulattaa ruokaa.

3. "Micro" näppäin:

Kypsytys mikrouunilla

Paina tätä näppäintä, kun haluat lämmittää tai kypsyttää ruokia.

4. "Power Level" näppäin:

mikroaaltouunin tehon taso

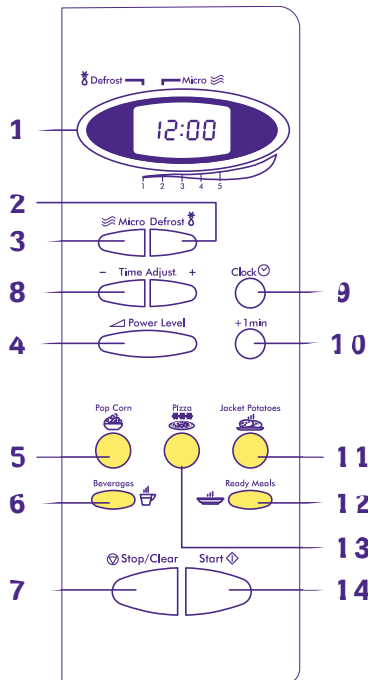
Paina tätä näppäintä, kun valitset mikroaaltouunin tehoa.

5-6-11-12-13:

"Quick menù"

näppäimet:

Paina yhtä näistä näppäimistä, kun valmistat Pop-cornia, uuniperunoita, kuumia juomia, valmisruokia, pakastettuja puolivalmistepizzoja tai pakastettuja puolivalmisteaterioita.



7. "Stop/Clear" näppäin:

peruutus

Paina tätä näppäintä, kun haluat keskeyttää ruoan valmistuksen tai peruuttaa asetetun kypsennysajan.

8. "Timer Adjust" näppäimet:

ruoanvalmistusaika

Käytä näitä näppäimiä ruoanvalmistuksen kestoajan tai aloituksen asettamiseen.

9. "Clock" näppäin:

kellonajan säätö

Paina tätä näppäintä, kun asetat kellonajan tai silloin, kun haluat nähdä kellonajan mikroaaltouunin toiminnan aikana.

10. Näppäin "+1min"

Tätä näppäintä painamalla mikroaaltouuni toimii maksimiteholla 1 minuutin ajan. Jokainen uusi näppäimen painaminen lisää valmistusaikaa 30 sekunnilla aina 6 minuuttiin saakka (maks.).

14. "Start" näppäin:

käynnistys

Paina tätä näppäintä uunin käynnistämiseksi toiminnon ja valmistusaikojen valinnan jälkeen.

NEUVOJA MIKROUUNIN KÄYTTÖÖN

Mikroaallot ovat elektromagneettisia aaltoja kuten luonnosta löytyvät valoaaltojen (esimerkiksi auringonvalo). Nämä aallot tunkeutuvat ruokaan uunin sisällä kaikilta suunnilta ja lämmittävät veden, rasvan ja sokerin molekyylejä.

Lämpö kehittyy erittäin nopeasti ainoastaan itse ruoassa, kun taas astia lämpenee ainoastaan kuuman ruoan vaikutuksesta, jolloin ruoka ei tartu niin helposti astiaan. Voit siis käyttää

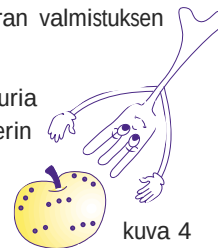
hyvin vähän rasvaa (tai joissakin tapauksissa ei ollenkaan) ruoan valmistuksen aikana.

Koska rasvaa ei tarvita, mikroaaltouunissa valmistettu ruoka on terveellistä ja soveltuu laihduttajille.

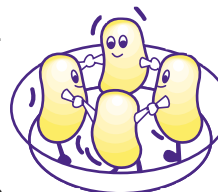
Perinteisistä ruoanvalmistustavoista poiketen mikroaaltouuni kypsyttaa ruoan matalammissa lämpötiloissa, joten ruoka säilyttää kosteuden, ravintoarvonsa ja makunsa entistä paremmin.

Perusohjeet oikeanlaiseen kypsennykseen mikroaaltouunissa

- 1) Kypsennys on suoraan riippuvainen valmistettavan **ruoan määrästä ja samanlaisuudesta**. Muhennos valmistuu nopeammin kuin paisti, sillä se koostuu pienimmistä ja yhtenäisemmistä lihan kappaleista. Muista ruoan valmistusaikojen asetuksen yhteydessä (viitteenä seuraavilla sivuilla olevat taulukot), että ruoan määrän lisääntyessä myös vastaavaa valmistusaikaa on pidennettävä ja päinvastoin. On erittäin tärkeää noudattaa "jälkikypsymisaikaa". **Jälkikypsymisajalla** tarkoitetaan aikaa, jolloin ruoka lepää kypsennyksen jälkeen jotta lämpö pääsee jakautumaan vielä suuremmalle alueelle. Esimerkiksi lihan lämpötila kasvaa noin 5 - 8°C jälkikypsymisajan aikana. Jälkikypsytminen tapahtuu sekä mikroaaltouunin sisä- että ulkopuolella.
- 2) Yksi tärkeimmistä toimenpiteistä on ruoan **sekoittaminen** useamman kerran valmistuksen aikana. Näin lämpötila jakaantuu tasaisemmin ja valmistusaika lyhenee.
- 3) **Käännä** ruokapaloja valmistuksen aikana. Tämä koskee erityisesti suuria lihapaloja (paistit, kokonaiset kanat jne.) sekä pienempiä paloja (broilerin rinta, muhennos jne.).
- 4) **Pistele haarukalla ruokia, joissa on nahka tai kuoret (esimerkiksi omenat, perunat, tomaatit, nakit, kala) siten, että höyry pääsee poistumaan ilman että nahka tai kuori menee rikki tai "räjähtää"** (Kuva 4).
- 5) Jos valmistat suuria määriä samaa ruokaa kuten esimerkiksi keitettyjä perunoita, **aseta ne astiaan pyöreään muotoon**, jotta ruoka valmistuu mahdollisimman tasaisesti (kuva 5).
- 6) Mitä matalammalla teholla valmistat ruokaa, sitä kauemmin se kypsyy. Huoneen lämpöinen ruoka kypsyy paljon nopeammin kuin jääkaappilämpöinen ruoka.
- 7) Aseta valmistettava ruoka aina pyörivän alustan keskelle.
- 8) **Höyryn** muodostuminen uunin sisälle sekä oven ja ilman ulostulon alueelle on täysin normaalia. Voit kuitenkin vähentää höyryn muodostumista **peittämällä ruoan muovikelmulla, vahapaperilla, lasikuvulla tai yksinkertaisesti ympärikäännetyllä lautasella**. Paljon vettä sisältävät elintarvikkeet (esim. vihannekset) kypsyvät paremmin peitettynä. Tämän lisäksi uuni pysyy puhtaana, jos peität ruoan valmistuksen yhteydessä. Käytä mikroaaltouuneihin soveltuvaa muovikelmua.



kuva 4



kuva 5

SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ JA OHJELMOINTI

KELLONAJAN SÄÄTÖ

- Uunin ensimmäisen sähköverkkoon kytkennän yhteydessä tai sähkökatkoksen jälkeen näytölle ilmestyvät vilkkuvat numerot 12:00.

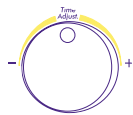
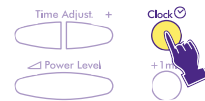
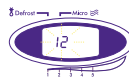
Aseta kellonaika seuraavasti:

MALLI 23 LITRAA

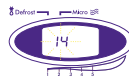
MALLI 17 LITRAA



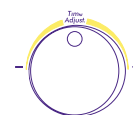
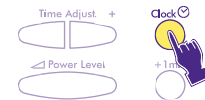
1. Paina näppäintä "Clock" (9).
(Näytöllä vilkkuu aika 12).



2. Aseta haluamasi tunnit kääntämällä nuppia (8) tai painamalla näppäimiä "Time Adjust" (8).
(Näytöllä vilkkuvat tunnit).



3. Paina näppäintä "Clock" (9) uudelleen.
(Näytöllä olevat tunnit häviävät ja minuutit alkavat vilkkumaan).



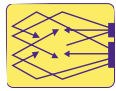
4. Aseta haluamasi minuutit kääntämällä nuppia (8) tai painamalla näppäimiä "Time Adjust" (8).
(Näytöllä vilkkuvat minuutit).



5. Paina näppäintä "Clock" uudelleen (9). (Näytöllä näkyy asetettu aika).



- Voit vaihtaa näytölle asetettua aikaa painamalla näppäintä "Clock" (12) ja suorita uuden kellonajan asetus yllä kuvatulla tavalla.
- Voit nähdä kellonajan myös mikroaaltouunin toiminnan aikana yksinkertaisesti painamalla näppäintä "Clock" (9). Näytölle ilmestyy kellonaika, joka pysyy näytöllä noin 3 sekuntia.



MIKROAALTOUUNI

**Ainoastaan malleille, joissa on varusteena tilagrilli:
KÄYTÄ "VAIN MIKROAALTOUUNI"- TOIMINTOA SILLOIN, KUN
HALUAT VALMISTAA RUOKAA SAMANAIKAISESTI KAHDESSA
KERROKSESSA**

Kun käytät tilagrilliä "vain mikroaaltouuni"- toiminnolla, voit sulattaa, lämmittää ja valmistaa myös toisistaan poikkeavia ruokia samanaikaisesti kahdessa kerroksessa. Erityisen mikroaaltojen kaksoisäteilyjärjestelmän avulla energia saadaan jaettua parhaalla mahdollisella tavalla .

Noudata seuraavassa annettuja yksinkertaisia yleisohjeita, kun haluat valmistaa kaksi annosta samanaikaisesti:

1) Samanaikaisesti valmistettavien elintarvikkeiden kypsennysaika poikkeaa yksittäisille annoksille annetuista ajoista. Tarkista ajat tämän vuoksi aina sivulla 79 olevasta viitetaulukosta.

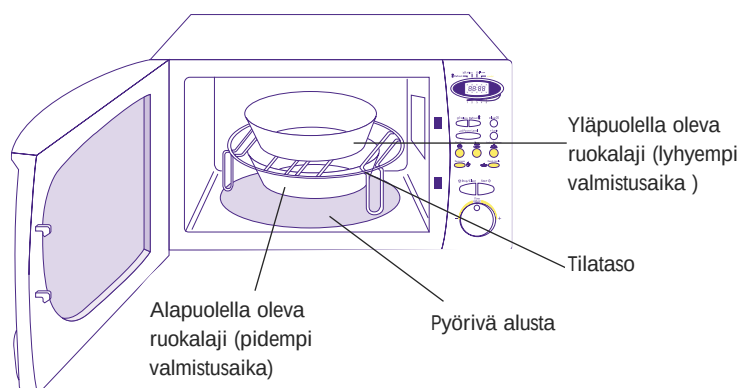
Samanaikaisen kypsennyksen kestoajat

Perunat (yläpuolella)	24 min
Gulassi (alapuolella)	48 min

Yksittäisen kypsennyksen kestoajat

Perunat	10 - 14 min
Gulassi	35 - 40 min

2) Aseta lyhyemmän valmistusajan tarvitseva ruokalaji AINA TILATASON päälle. Näin saat otettua sen helpommin pois. Poista grilli ja suorita alla olevan ruoan valmistus loppuun.



3) Noudata taulukoissa annettuja ohjeita ja määräyksiä. Muista tarkistaa aina, että lämmitettävät ruoat ovat riittävän kuumia ennen niiden poistamista uunista.



MIKROALTOUNI

KAHDESSA KERROKSESSA TAPAHTUVAN RUOANVALMISTUKSEN VIITETAULUKKO**Sulatusajat**

Tyyppi	Astian paikka	Määrä g	Defrost-näppäin	Minuutit	Huomaa
• Jauheliha	Yläpuoli	500	*	15	Käännä liha ympäri 15 min. jälkeen. Jätä lepäämään 15 minuutin ajaksi valmistuksen jälkeen.
• Jauheliha	Alapuoli	500	*	15	
• Broilerin palat	Yläpuoli	500	*	19	Irrota lihanpalat toisistaan sulatuksen aikana. Jätä lepäämään 15 minuutin ajaksi valmistuksen jälkeen.
• Muhennos	Alapuoli	500	*	19	
• Kukkakaali	Yläpuoli	450	*	17	Jätä lepäämään 5-10 minuutin ajaksi valmistuksen jälkeen.
• Kokonainen kala	Alapuoli	500	*	17	

Lämmitysajat

Tyyppi	Astian paikka	Määrä g	Tehotaso	Minuutit	Huomaa
• Liha-annos	Yläpuoli	150	5	6	Peitä ruoka muovikelmulla.
• Vihannes- annos	Alapuoli	250	5	6	Peitä ruoka muovikelmulla.
• Lasagne- annos	Yläpuoli	500	5	9	Peitä ruoka muovikelmulla.
• Lasagne- annos	Alapuoli	500	5	9	Peitä ruoka muovikelmulla.
• Liha-annos	Yläpuoli	150	5	6	Peitä ruoka muovikelmulla.
• Lasagne- annos	Alapuoli	500	5	8	Peitä ruoka muovikelmulla.

Valmistusajat

Tyyppi	Astian paikka	Määrä g	Tehotaso	Minuutit	Huomaa
• Perunat	Yläpuoli	500	5	20	Leikkaa samansuuruisiin osiin ja peitä muovikelmulla.
• Perunat	Alapuoli	500	5	20	Leikkaa samansuuruisiin osiin ja peitä muovikelmulla.
• Porkkanat	Yläpuoli	500	5	16	Leikkaa samansuuruisiin osiin ja peitä muovikelmulla.
• Porkkanat	Alapuoli	500	5	16	Leikkaa samansuuruisiin osiin ja peitä muovikelmulla.
• Kalafileet	Yläpuoli	400	5	13	Peitä muovikelmulla. Poista grilli 15 minuutin jälkeen.
• Kesäkurpitsat	Alapuoli	475	5	15	Jätä kokonaiseksi ja peitä muovikelmulla.
• Kokonainen kala	Yläpuoli	200	5	11	Peitä muovikelmulla. Poista grilli 13 minuutin jälkeen.
• Kesäkurpitsat	Alapuoli	475	5	14	Jätä kokonaiseksi ja peitä muovikelmulla.
• Kokonainen kala	Yläpuoli	200	5	11	Peitä muovikelmulla.
• Kokonainen kala	Alapuoli	200	5	11	Peitä muovikelmulla.
• Perunat	Yläpuoli	500	5	20	Leikkaa samansuuruisiin osiin ja peitä muovikelmulla.
• Gulassi	Alapuoli	1500	5	40	Poista grilli 24 minuutin jälkeen. Sekoita 2-3 kertaa.
• Riisi	Yläpuoli	300	5	22	Peitä muovikelmulla ja sekoita 2 kertaa.
• Valkokaali	Alapuoli	500	5	22	Jätä kokonaiseksi ja peitä muovikelmulla.
• Herneet	Yläpuoli	500	5	20	Peitä muovikelmulla.
• Ruusukaali	Alapuoli	500	5	20	Peitä muovikelmulla.
• Lihapullat	Yläpuoli	500	5	30	Käännä tarvittaessa ympäri valmistuksen keskivaiheessa.
• Perunat	Alapuoli	500	5	30	Peitä muovikelmulla.
• Makkarat	Yläpuoli	300	5	22	Sekoita 1 - 2 kertaa.
• Makkarat	Alapuoli	300	5	22	Sekoita 1 - 2 kertaa.
• Muhennos	Yläpuoli	700	5	36	Sekoita 2 - 3 kertaa.
• Sian selkä	Alapuoli	700	5	36	Käännä ympäri valmistuksen keskivaiheessa.

AUTOMAATTISEN SULATUKSEN OHJELMOINTI

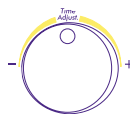
Tätä toimintoa käyttäessäsi aseta ainoastaan sulatusaika, sillä mikroaaltouunin teho on jo esiasetettu.

MALLI 23 LITRAA

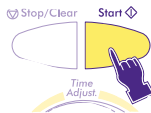
MALLI 17 LITRAA



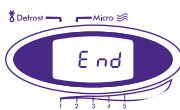
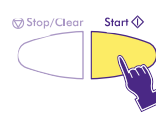
1. Paina näppäintä **“Defrost”** (2). (Näytöllä vilkkuu 0:00 ja vasemmassa yläkulmassa oleva sulatustoiminnon osoitin syttyy).



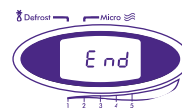
2. Aseta haluttu aika kääntämällä nuppia (8) tai painamalla näppäimiä **“Time Adjust”** (8). (Näyttö vilkkuu).



3. Paina näppäintä **“Start”** (14), jolloin sulatus alkaa. (Näytöllä näkyy asetettu aika).



4. Asetetun ajan kuluttua loppuun kuulet 3 pitkää piip-ääntä ja näytölle ilmestyy kirjoitus **“End”**.



- Mikäli aukaiset oven tarkistaaksesi ruoan sulamista, mikroaallot keskeytyvät ja näytöllä vilkkuu jäljellä oleva sulatusaika. Voit jatkaa sulatusta sulkemalla oven ja painamalla näppäintä **“Start”**. Mikroaaltouuni jatkaa ajan laskemista siitä, mihin se keskeytyksen yhteydessä jäi.
- Voit nollata asetetun ajan seuraavasti:
 - mikäli uunin ovi on auki, paina näppäintä **“Stop/Clear”** (7) yhden kerran;
 - mikäli uuni toimii, paina näppäintä **“Stop/Clear”** (7) kaksi kertaa; mikäli uuni toimii, paina näppäintä **“Stop/Clear”** (7) kaksi kertaa;
 - mikäli uuni on sammutettu ja ovi on kiinni, paina näppäintä **“Stop/Clear”** (7) yhden kerran

SULATUKSEEN LIITYVIÄ OHJEITA

- Muovikelmuissa, muovipusseissa tai pakkauksissaan olevat pakasteet voidaan laittaa suoraan uuniin, kunhan niissä ei ole metallisia osia (esim. puristimia tai niittejä).
- Tiettyjä ruokia, kuten vihanneksia tai kalaa, ei tarvitse sulattaa kokonaan ennen ruoan valmistuksen aloittamista.
- Muhennokset, tomaattikastike ja muut nesteitä sisältävät ruoat sulavat nopeammin, jos sekoitat tai käännät niitä silloin tällöin ja/tai erottelet ne.
- Sulatuksen aikana lihasta, kalasta ja hedelmistä valuu nestettä. Suosittelemme, että sulatat ne tarkoitukseen sopivassa astiassa.
- Suosittelemme, että erottelet lihanpalat toisistaan pieniin pusseihin ennen pakastamista. Näin sinulta säästyy arvokasta aikaa, kun sulatat niitä.
- Ole tarkkana, kun sulatat pakasteita, joiden pakkaukseen on merkitty sulatusajat valmiiksi. Ne eivät ole aina oikeita. On parasta sulattaa pakasteita hieman lyhyemmän aikaa, mitä pakkauksessa neuvotaan. Sulatusaika vaihtelee sen mukaan, miten “jäässä” ruoka on.

Sulatusajat

Taulukossa ilmoitetut ajat vaihtelevat sen mukaan, minkä tehoinen mikroaaltouuni sinulla on. Tehon voit tarkistaa uunin oveen sijoitetusta arvokyltistä, johon teho on painettu symbolin  sisään (katso sivu 72).

Ruokalaji	Määrä	Ottoteho 850/900W	Ottoteho 750/800W	Huomaa	Jälkiky- psymis- aika (minuut- teina)
		Asetettavat ajat (minuutteina)	Asetettavat ajat (minuutteina)		
LIHA					
• Paahtopaisti (sika, nauta, vasikka, jne.)	1 kg	17 - 22	23 - 28		20
• Pihvit, kotletit, lihaviipaleet	200 gr	2 - 6	7 - 10		5
• Muhenkos, gulassi	500 gr	9 - 13	14 - 17		10
• Jauheliha	500 gr	9 - 11	12 - 14	(*)	15
• Jauheliha	250 gr	3 - 7	8 - 11		10
• Hampurilainen	200 gr	3 - 7	8 - 11		10
• Makkara	300 gr	5 - 9	10 - 13		10
SIIPIKARJA					
• Ankk, kalkkuna	1,5 kg	25 - 28	29 - 32	Pese kuumaa vettä alla "lepoajan" kuluttua umpeen jos jäätä on jäljellä.	20
• Kokonainen kana	1,5 kg	25 - 28	29 - 32		20
• Kana paloina	500 gr	9 - 13	14 - 18		10
• Kanan rintapalat	300 gr	7 - 11	13 - 17		10
VIHANNEKSET					
• Munakoiso paloina	500 gr	12 - 16	17 - 21		5
• Paprika paloina	500 gr	11 - 15	16 - 20		5
• Herneet	500 gr	8 - 12	13 - 17		5
• Artisokan sydämet	300 gr	5 - 9	10 - 14		5
• Parsa paloina	500 gr	9 - 13	14 - 18	Voit nopeuttaa sulamista sekoittamalla vihanneksia aina silloin tällöin.	5
• Leikatut pavut	500 gr	11 - 15	16 - 20		5
• Kokonaiset parsakaalit	500 gr	10 - 14	15 - 19		5
• Ruusukaali	500 gr	10 - 14	15 - 19		5
• Viipaloitunut porkkanat	500 gr	9 - 13	14 - 18		5
• Kukkakaali	450 gr	8 - 12	13 - 17		5
• Sekavihannekset	300 gr	4 - 8	9 - 13		5
• Leikatut pinaatit	300 gr	5 - 9	10 - 14		5
KALA					
• Kalafileet	300 gr	5 - 9	10 - 14		7
• Leikatut kalat	400 gr	6 - 10	11 - 15		7
• Kokonainen kala	500 gr	8 - 12	13 - 17		7
• Ravut	400 gr	6 - 10	11 - 15		7
MAITOTUOTTEET					
• Voi	250 gr	2 - 6	7 - 10	Poista alumiinipaperi tai metalliset osat. Älä sulata kokonaan. Anna jälkikypsyä. Ota kerma pois astiastaan ja aseta se lautaselle	10
• Juusto	250 gr	3 - 7	8 - 12		15
	200 ml	5 - 9	10 - 14		5
• Kerma					
LEIPÄ					
• 2 keskikok. Sämpylää	150 gr	1 - 2	2 - 3	Aseta leivät suoraan pyörivälle alustalle.	3
• 4 keskikok. Sämpylää	300 gr	2 - 4	5 - 7		3
• Viipaloitu leipä	250 gr	2 - 4	5 - 7		3
• Viipaloitu kokojuväleipä	250 gr	2 - 4	5 - 7		3
HEDELMIÄ					
• Mansikat, luumut, kirsikat, herukat, aprikoosit	500 gr	8 - 10	11 - 13	Sekoita 2 - 3 kertaa.	10
• Vadelmat	300 gr	5 - 7	7 - 9	Sekoita 2 - 3 kertaa.	10
• Mustikat	250 gr	3 - 5	6 - 8	Sekoita 2 - 3 kertaa.	6

(*) Nämä arvot ovat parhaat mahdolliset jauhelihan sulatuskokeen suorittamiseksi säännöksen IEC 705, kap.18.3 mukaisesti. Käännä ruoka ympäri asetetun ajan keskivaiheilla. Aseta ruoka suoraan pyörivän alustan päälle. Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen IEC 705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.

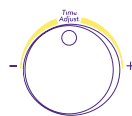
RUOAN LÄMPIMÄNÄ PITÄMISEN, LÄMMITTÄMISEN JA KYPSENNYKSEN OHJELMOINTI

MALLI 23 LITRAA

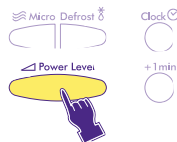
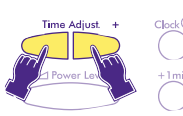
MALLI 17 LITRAA



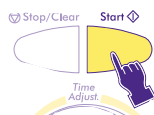
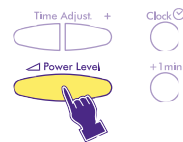
1. Paina näppäintä **“Micro”** (3). (Näyttö alkaa vilkkumaan 0:00 ja vasemmassa yläkulmassa oleva mikroaaltouuni-toiminnon toinen osoitin sekä oikeassa alakulmassa oleva mikroaaltouunin tehotason ensimmäinen osoitin syttyvät).



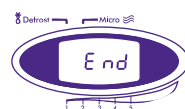
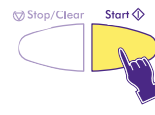
2. Aseta haluamasi aika kääntämällä **Timer-nuppia** (8) tai painamalla näppäimiä **“Time Adjust”** (8). (Näyttö vilkkuu).



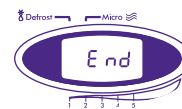
3. Paina näppäintä **“Power Level”** (4) ja aseta se haluamasi tehon kohdalle (5 = maksimi; 1 = minimi). Mikäli et paina näppäintä, uuni toimii maksimiteholla (teho 5). (Näytön alaosassa oleva osoitin osoittaa valitun tehotason).



4. Paina näppäintä **“Start”** (14), jolloin toiminto käynnistyy. (Näytöllä näkyy asetettu aika sekä teho).



5. Asetetun ajan kuluttua loppuun kuulet 3 pitkää piip- ääntä ja näytölle ilmestyy kirjoitus **“End”**.



- Voit nähdä kellonajan myös mikroaaltouunin toiminnan aikana yksinkertaisesti painamalla näppäintä **“Clock”** (9). Näytölle ilmestyy kellonaika, joka pysyy näytöllä noin 3 sekuntia.
- Voit tarkkailla asetetun toiminnon sujumista milloin tahansa aukaisemalla oven, jolloin voit tarkistaa ruoan. Näin mikroaaltouunin säteily keskeytyy ja jatkuu vasta silloin, kun suljet oven ja painat näppäintä **“Start”** (14).
- Mikäli joudut jostain syystä keskeyttämään ruoan valmistuksen ilman oven avaamista, paina yksinkertaisesti näppäintä **“Stop/Clear”** (7).
- Lopeta ruoan valmistus sen sijaan seuraavasti:
 - mikäli uunin ovi on auki, paina näppäintä **“Stop/Clear”** (7) yhden kerran;
 - mikäli uuni toimii, paina näppäintä **“Stop/Clear”** (7) kaksi kertaa;
 - mikäli uuni on sammutettu ja ovi on kiinni, paina näppäintä **“Stop/Clear”** (7) yhden kerran.
- Voit muuttaa kypsennysaikaa ja mikroaaltouunin tehoa myös näppäimen **“Start”** (14) painamisen jälkeen.

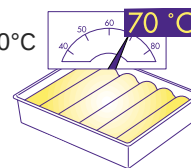
RUOAN LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN

- Tätä toimintoa voidaan suositella kaikille yleisille ruokalajeille.
- Tämän toiminnon avulla voit pitää juuri valmistetut sekä lämmitetyt ruoat lämpiminä ilman että ne kuivuvat tai tarttuvat keittoastiaan.
- Käännä teho tasolle 1 ja peitä ruoka lautasella tai muovikelmulla, jolloin se pysyy lämpiminä aina tarjoiluhetken saakka.
- Voit jättää ruoan halutessasi lämpimään itse tarjoiluastiassaan (edellyttäen että se on peitetty).

LÄMMITYS

Ruoan lämmittäminen on mikroaaltouunin tehokkain ja käytännöllisin toiminto. Perinteisestä ruoanlaitosta poiketen mikroaaltouunin käyttö säästää erittäin paljon aikaa ja vähentää sähkönkulutusta.

- Suosittelemme, että lämmität ruoan (varsinkin jos se on jäässä) vähintään 70°C asteeseen (sen on oltava tulikuuma!). Et voi syödä ruokaa heti, sillä se on liian kuumaa, mutta voit olla varma että se on täysin sterilisoitunut.
- Seuraa näitä ohjeita puolivalmiste- tai pakasteruokien lämmityksen yhteydessä:
 - poista ruoka metalliastiasta;
 - peitä se muovikelmulla (varmista, että se sopii käytettäväksi mikroaaltouunissa) tai vahapaperilla. Näin ruoka säilyttää luonnollisen makunsa ja uuni pysyy puhtaana. Voit peittää ruoan myös ylösalaisin käännetyllä lautasella;
 - sekoita tai käännä ruokaa usein mahdollisuuksien mukaan, jotta lämmitys tapahtuu mahdollisimman nopeasti ja tasaisesti;
 - noudata pakkauksen taulukoiden aikoja tietyllä varauksella. Muista, että annettuja aikoja on joissakin olosuhteissa pidennettävä.
- Pakasteruoat pitää aina sulattaa ennen lämmityksen aloittamista. Mitä kylmempää ruoka on, sitä pidempi on lämmitysaika.
- Voit lämmittää ruokia ja juomia lyhyen aikaa myös paperi- tai muoviastioissa. Muista kuitenkin, että astiat voivat menettää muotonsa, jos valmistusaika on pitkä.



Lämmitysajat

Taulukossa ilmoitetut ajat vaihtelevat sen mukaan, minkä tehoinen mikroaaltouuni sinulla on. Tehon voit tarkistaa uunin oveen sijoitetusta arvokyltistä, johon teho on painettu symbolin  sisään (katso sivu 72).

HUOM: Voit lämmittää joitakin ruokia myös esiohjelmoituja "Quick Menu" toimintoja käyttämällä (katso sivulla 70 olevaa taulukkoa tai sivulla 89 olevia ohjeita).

Ruokalaji	Määrä	Tehotaso	850/900W	750/800W	Huomaa
			kesto aika (min.)	kesto aika (min.)	
RUOKIEN PEHMENNYS • Suklaa/kuorrute • Voi	100 gr 50-70 gr	3 5	4 - 5 0'.5"-0'.10"	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Aseta lautaselle. Sekoita kuorrutetta yhden kerran.
JÄÄKAAPIKYLMÄT RUOAT (5/8°C) LÄMMITYS 20/30°C:EEN • Jogurtti • Maitopullo	125 gr 240 gr	" "	0'.10"-0'.15" 0'.25"-0'.30"	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Poista metallinen suojä. Lämmitä tuttipullo ilman tuttiesä ja sekoita heti lämmittämisen jälkeen, jotta lämpötila jakautuu mahdollisimman tasaisesti. Tarkista pullon sisällön lämpötila ennen kuin annat sen lapselle. Mikäli maito on huoneen lämpöistä, vähennä osoitettua aikaa jonkin verran. Mikäli käytät jauhemaista maitoa, sekoita erittäin hyvin sillä ylimääräinen jauhe voi syttyä tuleen. Käytä jo sterilisoitua maitoa.
JÄÄKAAPIKYLMÄT PUOLIVALMISTERUOAT (ALKULÄMPÖTILA 5/8°C) NOIN 70° C:EEN • Lasagne tai täytetty pasta-pakkaus • Liha-pakkaus jossa riisiä ja/tai vihanneksia • Kala ja/tai vihannes-pakkaus • Liha ja/tai vihannes- annos • Pasta, täytetty pasta tai lasagne- annos • Kala ja/tai riisi- annos	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " "	4 - 6 4 - 6 3 - 5 5 - 7 5 - 7 4 - 6	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 9 7 - 9 6 - 8	Näillä tarkoitetaan kaiken tyyppisiä markkinoilla saatavia puolivalmisteruokapakkauksia, jotka lämmitetään 70°C:een. Poista ruoka mahdollisista metallipakkauksista ja aseta se suoraan tarjoilulautaselle. Peitä ruoka, jolloin saat parhaan mahdollisen lopputuloksen. Näillä tarkoitetaan kaiken tyyppisiä valmisruoka-annoksia, jotka on lämmitettävä 70°C:een. Aseta ruoka suoraan tarjoilulautaselle ja peitä se joko muovikelmulla tai ylösalaisin käännetyllä lautasella.
LÄMMITETTÄVÄT/KYPSENNETTÄVÄT PAKASTERUOAT (ALKULÄMPÖTILA -18°/-20°C) NOIN 70° C:EEN • Lasagne tai täytetty pasta-pakkaus • Liha- pakkaus jossa riisiä ja/tai vihanneksia • Puolivalmistettu kala ja/tai vihannes- pakkaus • Kala ja/tai raakavihannes- annos • Liha ja/tai vihannes- annos • Pasta, täytetty pasta tai lasagne- annos • Kala ja/tai riisi- annos	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	6 - 8 5 - 7 3 - 5 8 - 10 6 - 8 7 - 9 4 - 6	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Näillä tarkoitetaan kaiken tyyppisiä jo pakastettuja puolivalmisteruoka-annoksia, jotka on lämmitettävä 70°C:een suoraan pakkauksessaan. Aseta ruoka suoraan tarjoilulautaselle, mikäli pakkaus on valmistettu metallista ja lisää valmistusaikaa muutamalla minuutilla. Poista valmistamaton ruoka pakkauksestaan, aseta se mikroaaltouuniin soveltuvaan astiaan ja peitä se. Näillä tarkoitetaan kaiken tyyppisiä valmisruoka-annoksia, jotka on lämmitettävä 70°C:een suoraan pakkauksessaan. Aseta pakastettu ruoka suoraan tarjoilulautaselle ja peitä se toisella lautasella tai Pyrex- astialla. Varmista, että keskiosa on kuuma. Sekoita ruokaa, mikäli mahdollista.
JÄÄKAAPIKYLMÄT JUOMAT (5/8°C) NOIN 70°C:EEN • 1 lasi vettä • 1 lasi maitoa • 1 kuppi kahvia • 1 lautasellinen lihalientä	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	2 - 2'.30" 1'.30" - 2 1'.30" - 2 4 - 5	2'.30"-3 2-2'.30" 2-2'.30" 5 - 6	Sekoita kaikkia juomia lämmittämisen jälkeen, jotta lämpötila jakautuu tasaisesti. Peitä lihalie mi ylösalaisin käännetyllä lautasella.
HUONEENLÄMPÖISET JUOMAT (20°/30°C) NOIN 70°C:EEN • 1 lasi vettä • 1 lasi maitoa • 1 kuppi kahvia • 1 lautasellinen lihalientä	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1'.30" - 2 1 - 1'.30" 1 - 1'.30" 3 - 4	2-2'.30" 1'.30"-2 1'.30"-2 4 - 5	Sekoita kaikkia juomia lämmittämisen jälkeen, jotta lämpötila jakautuu tasaisesti. Peitä lihalie mi ylösalaisin käännetyllä lautasella.

K Y P S E N N Y S

LIHAT

Voit valmistaa paahtopaisteja ja muhennoksia. Käännä ja pyöritä isoja lihanpalloja, joita ei voida sekoittaa. Muista, ettei lihan pinta ruskistu samoin kuin perinteellistä uunia käytettäessä (valmistuksen aikana ja sen lopussa). Sen sijaan lihan omat aromit ja ravintoarvot säilyvät erittäin hyvin mikroaaltouunissa käytettäessä.

SIIPIKARJA

Voit sulattaa ja tämän jälkeen keittää kaiken tyyppistä siipikarjaa mikroaaltouunissa. Kuoret eivät ruskistu samalla tavoin kuin perinteellistä uunia käytettäessä. Kun haluat väriä broileriin, sivele esim. pullasudilla kuoren pintaan margariinia tai sulatettua voita

KALA

Kala valmistuu mikroaaltouunissa erittäin nopeasti ja erinomaisin tuloksin. Voit sivellä kalan pintaan hieman voita tai öljyä (tai jättää kokonaan pois jos haluat). Peitä kala esim. läpinäkyvällä muovikelmulla. Muista pistellä kalan pintaan reikiä. Aseta kalafileet tasaisesti astiaan. **Emme suosittele** kananmunalla päällystetyn kalan keittämistä.

Lihan, siipikarjan ja kalan kypsennysajat

Lisää _ kupillista vettä kypsennyksen alussa, mikäli haluat lihasta erittäin pehmeää.

Taulukossa ilmoitetut ajat vaihtelevat sen mukaan, minkä tehoinen mikroaaltouuni sinulla on.

Tehon voit tarkistaa uunin oveen sijoitetusta arvokyltistä, johon teho on painettu symbolin  sisään (katso sivu 72).

Ruoka	Määrä	Tehotaso	Ottoteho 850/900W	Ottoteho 750/800W	Huomaa	Jälkikyps ymisaika (minuutteina)
			Asetettava aika (minuutteina)	Asetettava aika (minuutteina)		
NAUTA						
Lihapullat	900 gr	4	18 - 20	22 - 24	(*)	5
Lihapullat	800 gr	4	15 - 20	20 - 25	Levitä 500 g. jauhetulle naudanlihalle kananmunaa, kinkkua, korppujauhoja jne. Käännä valmistuksen puolivälissä.	5
Paisti	600 gr	“	17 - 22	22 - 27		5
Paahtopaisti, reisi	1 kg	“	25 - 30	32 - 37	Käännä valmistuksen puolivälissä.	10
VASIKKA						
Muhennos	700 gr	“	17 - 22	22 - 27	Sekoita 2 - 3 kertaa.	8
Paahtopaisti (kääryleet)	1 kg	“	25 - 30	32 - 37	Käännä valmistuksen puolivälissä.	10
Viipaleliha	200 gr	“	10 - 15	15 - 20	Ei tarvitse kääntää.	2
PORSAANLIHA						
Kylki	500 gr	“	15 - 20	20 - 25	Käännä valmistuksen puolivälissä.	5
Paahtopaisti	1 kg	“	25 - 30	32 - 37	Käännä valmistuksen puolivälissä.	10
Sian selkä	700 gr	“	17 - 22	22 - 27	Käännä valmistuksen puolivälissä.	8
LAMMAS						
Jalka	1 kg	“	25 - 30	32 - 37	Käännä valmistuksen puolivälissä.	10
Tuoreet hampurilaiset	100 gr	“	7 - 10	10 - 13		3
Gulassi	1,5 kg	5	35 - 40	45 - 50	Sekoita 2 - 3 kertaa.	3
Makkarat	300 gr	4	10 - 14	14 - 19		3
SIIPIKARJA: KANA						
Kokonainen	1,5 kg	“	40 - 45	50 - 55	Käännä valmistuksen puolivälissä.	10
Puolikas	500 gr	“	15 - 20	20 - 25	Ei tarvitse kääntää.	5
Palat	500 gr	“	15 - 20	20 - 25	Ei tarvitse kääntää.	5
Rintapala	300 gr	“	10 - 14	14 - 19	Ei tarvitse kääntää.	3
KALKKUNA						
Palat	1,5 kg	“	40 - 45	50 - 55	Käännä valmistuksen puolivälissä.	8
Rintapala	500 gr	“	15 - 20	20 - 25	Ei tarvitse kääntää.	8
ANKKA						
Kokonainen	1,5 kg	“	40 - 45	50 - 55	Käännä valmistuksen puolivälissä.	10
KALA						
Fileet	300 gr	5	4 - 7	7 - 10	Valmista peitettynä.	2
Palat	300 gr	“	6 - 9	9 - 12	Valmista peitettynä.	2
Kokonainen	500 gr	“	7 - 10	10 - 13	Valmista peitettynä.	2
Kokonainen	250 gr	“	4 - 7	7 - 10	Valmista peitettynä.	2
Ravut	500 gr	“	6 - 9	9 - 12	Valmista peitettynä.	2
Leikattu	400 gr	“	6 - 9	9 - 12	Valmista peitettynä.	2

(*) Nämä arvot ovat parhaat mahdolliset jauhelihan kypsennyskokeen suorittamiseksi säännöksen IEC 705, kap.17.3 kokeen C mukaisesti. Peitä astia mikroaaltouuniin soveltuvalla muovikelmulla ja pistele siihen reikiä. Muut arvot, jotka on saatu myös muissa säännöksen IEC 705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.

VIHANNEKSET

Mikroaaltouunissa valmistetut vihannekset säilyttävät paremmin värinsä ja ravintoarvonsa kuin perinteisessä ruoanlaitossa.

Lisää noin 5 teelusikallista vettä jokaista 500 g vihanneismäärää kohden.

Muista aina peittää vihannekset muovikelmulla, kun valmistat niitä mikroaaltouunissa.

Leikkaa isommat vihannekset aina samansuuruisiin osiin (esim. porkkana).

Sekoita vihanneksia ainakin kerran kypsennyksen puolessa välissä ja lisää suolaa ainoastaan lopussa.

Vihannesten kypsennysajat

Taulukossa ilmoitetut ajat vaihtelevat sen mukaan, minkä tehoinen mikroaaltouuni sinulla on.

Tehon voit tarkistaa uunin oveen sijoitetusta arvokyltistä, johon teho on painettu symbolin  sisään (katso sivu 72).

Ruokalaji	Määrä	Tehosäädin	Ottoteho 850 / 900W	Ottoteho 750 / 800W	Huomaa	Jälkikyps ymisaika (min.)
			Timer (minuti)	Timer (minuti)		
• Parsa	500 gr	5	9 - 10	11 - 12	Leikkaa 2 cm paloiksi.	4
• Artisokka	300 gr	“	11 - 12	12 - 13	Käytä mielellään artisokan kantoja.	4
• Vihreät pavut	500 gr	“	11 - 12	13 - 14	Leikkaa paloiksi.	4
• Parsakaali	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Erottele ”sydämet” toisistaan.	4
• Ruusukaali	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Jätä kokonaisiksi.	4
• Valkokaali	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Leikkaa suikaleiksi.	4
• Punakaali	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Leikkaa suikaleiksi.	4
• Porkkanat	500 gr	“	9 - 10	11 - 12	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi.	4
• Kukkakaali	450 gr	“	11 - 12	13 - 14	Jaa tertuiksi.	4
• Selleri	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Jaa paloiksi.	4
• Munakoiso	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Leikkaa kuutioiksi.	4
• Purjosipuli	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Leikkaa suikaleiksi.	4
• Herkkusienet	500 gr	“	6 - 7	8 - 9	Jätä kokonaisiksi. Vettä ei tarvita.	4
• Sipulit	250 gr	“	5 - 6	7 - 8	Samankokoisia kokonaisia. Vettä ei tarvita.	4
• Pinaatit	300 gr	“	6 - 7	8 - 9	Pese ja kuivaa ja peitä.	4
• Herneet	500 gr	“	10 - 11	12 - 13		4
• Fenkoli	500 gr	“	12 - 13	14 - 15	Leikkaa neliöiksi.	4
• Paprikat	500 gr	“	9 - 10	11 - 12	Leikkaa paloiksi.	4
• Perunat	500 gr	“	8 - 9	10 - 11	Leikkaa samankokoisiksi paloiksi.	4
• Kesäkurpitsat	500 gr	“	7 - 8	9 - 10	Jätä kokonaisiksi.	4

HUOM: Taulukon kypsennysajat ovat viitteellisiä ja riippuvat vihannesten painosta, valmistusta edeltävästä lämpötilasta ja rakenteesta.

KEITOT JA RIISI

- Keitot ja liemet eivät yleensä vaadi suuria nestemääriä, sillä mikroaaltouuni haihduttaa vettä vain erittäin vähän. Lisää suola vasta kypsennyksen jälkeen tai jälkikypsennyksen aikana, sillä se aiheuttaa kosteuden häviämistä.
- Mikroaaltouunissa valmistettavan riisin (kuten myös pastan) valmistusaika on suunnilleen sama kuin perinteisellä kaasui- tai sähköhellalla valmistettaessa. Etuna on kuitenkin, ettei riisiä tarvitse sekoittaa koko ajan mikroaaltouunissa käytettäessä (riittää, että sekoitat 2 – 3 kertaa). Laita tarvittavat ainekset mikroaaltouuniin soveltuvaan astiaan ja peitä ne muovikelmulla (750 g lihalientä jokaista 300 g riisiä kohden, jolloin uuni on ohjelmoitu maksimiteholle noin 12 – 15 minuutin ajaksi). Riisi ei näin tartu astian pohjaan ja voit tämän lisäksi valmistaa riisin keittokulhossa tai muussa tarjoiluastiassa, jolloin sinun ei tarvitse siirtää riisiä kyseisiin astioihin valmistuksen päätyttyä.

RUSKISTAMINEN

Kyljykset, kotletit ja broilerin rinnat ovat yleensä kaikista vaikeimmat ruskistaa mikroaaltouunissa. Kun ruskistat ruoan pinnan, levitä sille voita johon on sekoitettu jauhettua paprikaa. Kaupoista voit löytää myös sellaisia kastikkeita, jotka on valmistettu juuri mikroaaltouunissa tapahtuvaa ruskistamista varten. Kokeile myös niitä. Muista aina antaa rasvan ja väriaineiden imeytyä lihan tai kalan pintaan ruoan ruskistamisen yhteydessä.

LEIVONNAISET JA HEDELMÄT

Leivonnaiset kohoavat (matalalla teholla) paljon enemmän kuin perinteellisessä leivonnassa. Koska kakun pintaan ei muodostu kuorta, suosittelemme valmiin pinnan kuorruttamista kerma- tai voivaahdolla (esim. suklaalla). Peitä kakku tämän lisäksi paistumisen jälkeen, sillä se kuivuu paljon nopeammin kuin tavallisessa uunissa valmistettaessa. Pistele hedelmien kuoreen reikiä haarukalla ja peitä ne. Muista ehdottomasti jälkikypsymisaika valmistuksen päätyttyä (3 - 5 minuuttia).

Leivonnaisten ja hedelmien kypsennysajat

Taulukossa ilmoitetut ajat vaihtelevat sen mukaan, minkä tehoinen mikroaaltouuni sinulla on.

Tehon voit tarkistaa uunin oveen sijoitetusta arvokyltistä, johon teho on painettu symbolin  sisään (katso sivu 72).

Ruokalaji / määrä	Tehotaso	Ottoteho 850 / 900W	Ottoteho 750 / 800W	Jälkikypsy misaika (minuutteina)	Huomioita ja neuvoja
		Asetettava aika (minuutteina)	Asetettava aika (minuutteina)		
Pähkinäkakku (700 g)	3	13 - 17	18 - 23	5	Tarjoa kerman kera.
Wienin kakku (850 g)	“	17 - 21	22 - 27	5	Täytä hillolla.
Ananaskakku (800 g)	“	15 - 19	20 - 25	5	Voit laittaa ananasrenkaat pohjalle tai sekoittaa ananaspalat taikinan sekaan.
Omenakakku (1000 g)	“	17 - 21	22 - 27	5	Asettele omenat koristeeksi pinnalle.
Kahvikakku (750 g)	“	13 - 17	18 - 23	5	Täytä kermalla.
Sabajon kastike	4	1,30 - 3	4 - 6	3	Vatkaa puolen minuutin välein.
Paistetut päärynät (300 g)	5	3 - 5	6 - 8	3	Leikkaa päärynät neljään osaan.
Paistetut omenat (300 g)	“	4 - 6	7 - 10	3	Leikkaa omenat viipaleiksi.
Munavanukas (750 g) koe A	“	14 - 16	18 - 20	5	Muut arvot, jotka on saatu myös muis-
Sokerikakku (475 g) koe B	“	6 - 7	8 - 9	5	sa säännösten IEC 705 mukaisissa tehokkuuskokeissa, on osoitettu sivulla 2 olevassa taulukossa.

USEAMMAN PERÄKKÄISEN TOIMINNON OHJELMOINTI

- Voit asettaa seuraavat toiminnot peräkkäin:

- sulatus + kypsennys
- kypsennys 1 + kypsennys 2
- sulatus + kypsennys 1 + kypsennys 2

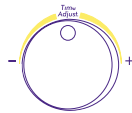
Esimerkki: Sulatus + kypsennystoimintojen asettaminen peräkkäin

MALLI 23 LITRAA

MALLI 17 LITRAA



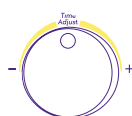
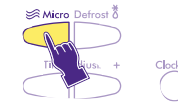
1. Paina näppäintä **"Defrost"** (2). (Näyttö alkaa vilkkumaan 0:00 ja vasemmassa ylänurkassa oleva sulatusfunktion osoitin syttyy).



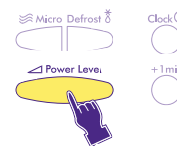
2. Aseta haluttu aika kääntämällä Timer-nuppia (8) tai painamalla näppäimiä **"Time Adjust"** (8). (Näyttö vilkkuu).



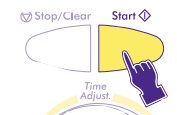
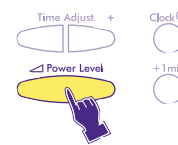
3. Paina näppäintä **"Micro"** (3). (Näyttö alkaa vilkkumaan 0:00 ja vasemmassa yläkulmassa oleva mikroaaltouuni-toiminnon osoitin sekä oikealla oleva maksimitehon osoitin sytyvät).



4. Aseta haluttu aika kääntämällä nuppia (8) tai painamalla näppäimiä **"Time Adjust"** (8). (Näyttö vilkkuu).



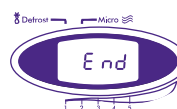
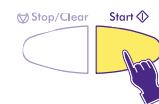
5. Paina näppäintä **"Power Level"** (4) ja aseta se haluamasi tehon kohdalle (5 = maksimi; 1 = minimi). Mikäli et paina näppäintä, uuni toimii maksimiteholla (teho 5). (Näytön alaosassa oleva osoitin osoittaa valitun tehotason).



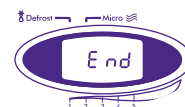
6. Paina näppäintä **"Start"** (14), jolloin jakso käynnistyy. (Näytöllä näkyy valittuun toimintoon viittaava aika toimintojen järjestyksessä).



e



7. Asetetun järjestyksen loputtua kuulet 3 pitkää piip- ääntä ja näytölle ilmestyy kirjoitus **"End"**.

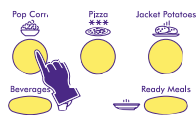


“QUICK MENÜ” NÄPPÄINTEN KÄYTTÖ

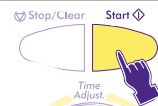
Näppäimillä “Quick menü” voidaan valita 5 erilaista ohjelmaa, joiden kesto-aika sekä tehotaso on “esiohjelmoitu”. Näiden avulla saadaan parhaat mahdolliset tulokset alla olevassa taulukossa esitellyille ruokalajeille.

Näppäin	Mitä voit tehdä	Neuvoja
(6)  Beverages • Paina 1 kerran • Paina 2 kerran • Paina 3 kerran • Paina 4 kerran	• 1 huonelämpöisen kahvikupillisen (60 cc) lämmittäminen. • 2 huonelämpöisen kahvikupillisen tai yhden suuren kupin (120 cc) lämmittäminen. • 1 jääkaappilämpöisen suuren kupin (200 cc) lämmittäminen. • 1 jääkaappilämpöisen lihalieamilautasen (300 cc) lämmittäminen.	Sekoita hyvin nesteen lämmittämisen jälkeen, jotta lämpötila jakautuu tasaisesti.
(11)  Jacket potatoes • Paina 1 kerran • Paina 2 kerran • Paina 3 kerran	• 200 g perunoiden keittäminen. • 400 g perunoiden keittäminen. • 600 g perunoiden keittäminen.	Pese kuorimattomat perunat huolellisesti, lävistä ne haarukalla ja aseta ne pyörivälle alustalle. Tarjoile ne kuumina ja pane niiden sisään joko voita tai juustoa.
(12)  Ready meals Valmiit jääkaapista otettavat ateriat • Paina 1 kerran • Paina 2 kerran	• 100 g jääkaappilämpöisen ateria-annoksen lämmittäminen (liha tai lisukkeet). • 250 g jääkaappilämpöisen lihan tai lihan + vihannesten lämmittäminen.	Soveltuu valmisruoka-annosten lämmittämiseen, jotka ovat olleet jääkaapissa edellisestä päivästä lähtien. Peitä lautanen joko muovikelmulla tai ylösalaisin käännettyllä lautasella.
(13)  Pizza Pakastettu pizza, pakastetut valmisruoat • Paina 1 kerran • Paina 2 kerran • Paina 3 kerran	• 1 pakastepizzan (300 g) lämmittäminen. • Pakastetun valmisruokapakkauksen (maks. 300 g) tai pakastettujen puolivalmisteaterioiden (maks. 300 g) lämmittäminen (esim. liha tai lisukkeet). • Kahden pakastetun valmisruokapakkauksen (maks. 550 g) tai pakastettujen puolivalmisteaterioiden (maks. 500 g) lämmittäminen (esim. liha tai lisukkeet).	Aseta pizza suoraan pyörivälle alustalle. Aseta pakkaus suoraan pyörivälle alustalle, mikäli se soveltuu mikroaaltouunissa käytettäväksi. Aseta pakkauksen sisältö muussa tapauksessa tarjoilulautaselle ja peitä se joko muovikelmulla tai ylösalaisin käännettyllä lautasella.
(5)  Pop Corn • Paina 1 kerran	• 1 mikroaaltouuneihin tarkoitetun Pop-corn pakkauksen valmistaminen (100 g).	Lue pakkauksessa olevat ohjeet huolellisesti ja sijoita se pyörivälle alustalle.

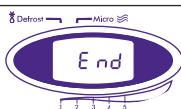
• ASETA MUISTIIN TALLENNETUT RUOAN VALMISTUKSET SEURAAVASTI:

MALLI 23 LITRAA

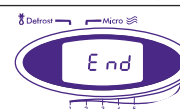
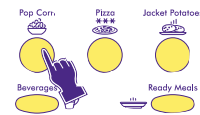
1. Paina haluamaasi “Quick Menü” näppäintä (katso yllä). (Näytöllä vilkkuu esiasetettu aika samalla, kun vasemmassa yläkulmassa oleva toinen osoitin sekä esiasetettua mikroaaltouunin tehoa vastaava osoitin syttyvät).



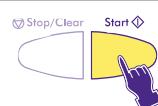
2. Paina näppäintä “Start” (14), jolloin mikroaaltouuni käynnistyy.



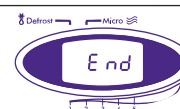
3. Asetetun ajan kuluttua loppuun kuulet 3 pitkää piip- ääntä ja näytölle ilmestyy kirjoitus “End”.

**MALLI 17 LITRAA**

1. Paina haluamaasi “Quick Menü” näppäintä (katso yllä). (Näytöllä vilkkuu esiasetettu aika samalla, kun vasemmassa yläkulmassa oleva toinen osoitin sekä esiasetettua mikroaaltouunin tehoa vastaava osoitin syttyvät).



2. Paina näppäintä “Start” (14), jolloin mikroaaltouuni käynnistyy.



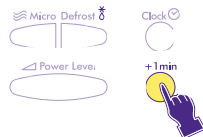
3. Asetetun ajan kuluttua loppuun kuulet 3 pitkää piip- ääntä ja näytölle ilmestyy kirjoitus “End”.

“QUICK REHEAT” OHJELMA: 1 - 6 MINUUTTIA MAKSIMITEHOLLA

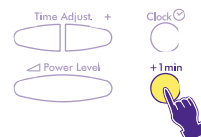
Tämä toiminto on erittäin käytännöllinen silloin, kun haluat lämmittää pieniä määriä ruokaa tai juomia tai silloin kun haluat lisätä viimehetkellä vielä minuutin lisää ruoan valmistumisen jälkeen.

MALLI 23 LITRAA

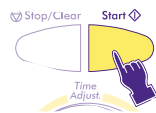
MALLI 17LITRAA



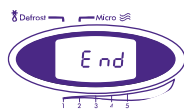
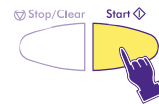
1. Paina näppäintä “+ 1 min” (10). (Näytöllä vilkkuu 1:00 ja samalla kun mikroaaltouunin toimintaa vastaava vasemmassa yläkulmassa oleva toinen osoitin sekä mikroaaltouunin tehoon liittyvä oikeassa alakulmassa oleva ensimmäinen osoitin syttyvät).



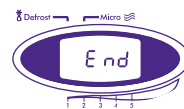
Mikäli painat näppäintä useita kertoja, kesto-aika kasvaa joka kerran 30 sekunnilla aina maksimiin 6 minuuttiin saakka.



2. Paina näppäintä “Start” (14), jolloin mikroaaltouuni käynnistyy.



3. Asetetun ajan kuluttua loppuun kuulet 3 pitkää piip-ääntä ja näytölle ilmestyy kirjoitus “End”.



LAPSET JA UUNIN KÄYTTÖTURVALLISUUS

Elektroninen ohjaus on varustettu seuraavilla turvalaitteilla, jotta uunin tahattomalta käynnistykseltä vältetään:

1. Näppäimen START lukitus

- Mikäli mitään ohjelmointia ei ole suoritettu uunin toimiessa (näytöllä näkyy kello), paina näppäintä **START** (14) 5 sekunnin ajan.
- Kuulet lyhyen merkkiäänen, jonka jälkeen ruoan valmistusta ei voida enää aloittaa.
- Voit panna launneen turvalaitteen päältä pitämällä näppäintä **START** (14) painettuna, kunnes kuulet merkkiäänen.

2. Valmistusaikojen korjauksen lukitus

Asetuksen jälkeen tämä turvalaite estää asetettujen valmistusaikojen muuttamisen/säätämisen ruoan valmistuksen aikana. Näin tahattomilta ruoan valmistuksen pidentymisiltä sekä vaarallisen pitkiltä valmistusajoilta vältetään (ruoka voi myös palaa).

- Mikäli mitään toimintoa ei ole asetettu tai ohjelmointia ei ole aloitettu (näytöllä näkyy kello) paina näppäintä **STOP/CLEAR** (7) 5 sekunnin ajan.
- Kuulet lyhyen merkkiäänen, jonka jälkeen valmistusaikoja ei voida enää korjata.
- Voit mitätöidä tämän turvalaitteen toiminnan painamalla näppäintä **STOP/CLEAR** (7) siihen saakka, kunnes kuulet merkkiäänen.

H U O L T O J A P U H D I S T U S

Irrota pistotulppa aina pistorasiasta ennen minkään huolto- tai puhdistustoimenpiteen suorittamista.

Puhdistus

Puhdista mikroaaltouunin ovi sekä uunin sisä- ja ulko-osat säännöllisesti kostealla pyyhkeellä ja neutraalilla saippualla tai nestemäisellä pesuaineella, jotta se pysyy parhaassa mahdollisessa kunnossa. Puhdista myös mikroaaltoven suojapaneeli (F) rasvasta tai ruoan jätteistä. **Älä koskaan käytä puhdistukseen hankaavia pesuaineita, metalliesineitä tai hankaustyynyjä.** Varmista uunin ulko- tai sisäosien puhdistuksen yhteydessä, ettei vettä tai pesuainetta pääse valumaan ilman tai höyryn poistoaukkoihin, jotka on sijoitettu uunin yläosaan. Älä käytä ammoniakkipohjaisia pesuaineita.

Älä koskaan puhdista sisäpintoja ja ennen kaikkea oven ulkopintoja alkoholia tai hankaavia nesteitä sisältävillä aineilla, sillä tällaiset aineet saattaisivat naarmuttaa herkkiä pintoja. Varmista erityisesti, että oven sisäosat pysyvät puhtaana, jottei lika tai ruoanjätteet pääse kerääntymään oven ja uunin etuosan väliin.

Puhdista uunin taakse sijoitetut ilman sisäänotto- ja ulosmenoaukot säännöllisesti, ettei niihin pääse kerääntymään pölyä tai likaa.

Irrota pyörivä alusta (D) sekä sen tuki (E) aina silloin tällöin ja puhdista ne samalla tavoin kuin mikrouunin sisäpohja. Pese pyörivä alusta ja vastaava tuki neutraalia saippuaa sisältävällä saippuavedellä (ne voidaan pestä myös astianpesukoneessa).

Älä koskaan aseta pyörivää alustaa kylmään veteen, jos olet juuri käyttänyt uunia pitkän aikaan. Nopea lämmönvaihdos saattaa rikkoa lasisen alustan.

Pyörivän alustan moottori on nestesuojattu. Älä tästä huolimatta anna veden valua pyörivän alustan akselin (B) alle mikroaaltouunin pohjan puhdistuksen yhteydessä.

Jos uuni ei toimi niin kuin pitäisi ...

Ota yhteys valmistajan valtuuttamaan huoltopalveluun, mikäli uuniin tulee jokin toimintahäiriö. Tarkista kuitenkin ennen yhteydenottoa seuraavat mahdolliset ratkaisut ongelmiin:

O n g e l m a	s y y / k o r j a u s
Laite ei toimi	- Uunin ovi ei ole oikein kiinni - Pistotulppa ei ole kunnollisesti kiinni pistorasiassa - Pistorasiassa ei ole virtaa (tarkista huoneiston sulake) - Aikaa ei ole asetettu oikein
Ruoan ympärillä ja uunin sisällä on höyryä	Kun ruoka sisältää vettä on täysin normaalia, että uunin sisälle syntyvä höyry poistuu ja kertyy uuniin sekä ruuan ympärille.
Uunin sisälle syntyy kipinöitä	Älä käytä metalliastioita tai metallisia osia sisältäviä pusseja tai pakkauksia kun valmistat ruokaa mikroaaltouunissa
Ruoka ei lämpene riittävästi	- Valitse oikea ruoanvalmistustapa tai lisää valmistusaikaa - Ruokaa ei ole sulatettu kokonaan ennen kypsennyksen aloittamista
Ruoka palaa	Valitse matalampi teho tai vähennä valmistusaikaa
Ruoka ei kypsy tasaisesti	- Sekoita ruokaa kypsennyksen aikana. Muista, että ruoka kypsyy paremmin silloin kun se on leikattu samankokoisiksi paloiksi. - Pyörivä alusta on lukkiutunut

Uunivalon rikkoutumisen jälkeen voit käyttää uunia tavalliseen tapaan. Ota yhteys valtuutettuun huoltopisteesseen, joka voi suorittaa lampun vaihdon.