



**MIKROVÅGSUGN  
MIKROBØLGEOVN  
MIKROBØLGEOVN  
MIKROAALTOUUNI**

**ANVÄNDARHANDBOK  
BRUKERHÅNDBOK  
BRUGERVEJLEDNING  
KÄYTTÖOHJEET**

**MD-2653GT  
MD-2653GTS**

LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHANDBOK 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.

표1은 빈페이지로

3~30

## **ANVÄNDARHANDBOK**

LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHANDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.

31~58

## **BRUKERHÅNDBOK**

SETT DEG GRUNDIG INN I INNHOLDET I DENNE BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET TAS I BRUK.

59~86

## **BRUGERVEJLEDNING**

LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.

87~114

## **KÄYTTÖOHJEET**

LUKEKAA NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

# Varotoimenpiteet

Varotoimenpiteet, joilla vältetään mahdollinen altistuminen mikroaaltoenergialle.

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

**Turvalukitusmekanismia ei saa mennä peukaloimaan.**

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

Vain valtuutettu huoltoliike saa korjata ja säätää mikroaaltouunia.

## Varoitus

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

1 Älä käytä suorareunaisia, kapeakaulaisia astioita.

2 Älä kuumenna liikaa.

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

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

Ole varovainen astiaa käsitellessäsi.

## Varoitus

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

## Mikroaaltouunin toimintaperiaate

Mikroaallot ovat radio- ja televisioaaltojen ja tavallisen päivänvalon kaltainen energiamuoto. Tavallisesti mikroaallot levittäytyvät ulospäin niiden kulkiessa ilmakehän läpi ja häviävät ilman seurauksia. Mikroaaltouuneissa on kuitenkin 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*

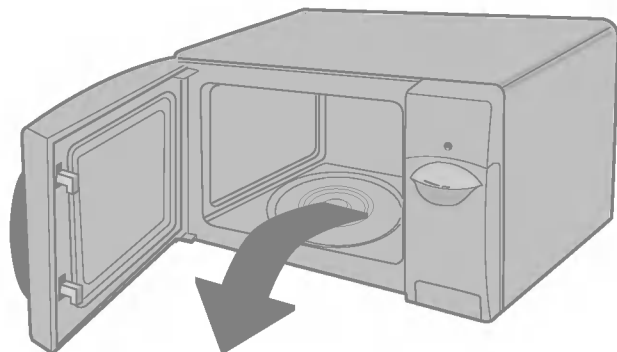
**Tämä mikroaaltouuni on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Se lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaaltoja, kun sen ovi avataan. Mikroaaltoenergia muuntuu kokonaan lämmöksi tunkeutuessaan ruokaan. Sitä ei jää ruokaan minkäänlaista haitallista "jäännösenergiaa".**

|  |           |
|--|-----------|
| Varotoimenpiteet _____   | 87        |
| Sisällysluettelo _____   | 88        |
| Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus _____                                 | 89 ~ 90   |
| Kellon asettaminen aikaan _____  | 91        |
| Lapsilukko _____   | 92        |
| Mikroaaltouunin tehoasetukset _____  | 93        |
| Mikroaaltouunin tehoalueet _____   | 94        |
| Kaksivaiheinen kypsentäminen _____   | 95        |
| Flkakäynnistys _____   | 96        |
| Automaattinen kypsentäminen _____  | 97 ~ 99   |
| Automaattinen sulatus _____  | 100 ~ 101 |
| Flkasulatus _____  | 102 ~ 103 |
| Ajan lisääminen tai lyhentäminen _____   | 104       |
| Leivänpaahdin _____  | 105       |
| Seuraavassa esimerkissä neuvotaan,<br>miten murulokero puhdistetaan _____      | 106       |
| Lämmitysopas _____   | 107       |
| Tuoreet vihannekset Ohje _____   | 108       |
| Tärkeitä turvallisuustietoja _____   | 109       |
| Mikroaaltouunin kestävät astiat _____  | 110       |
| Ruoka-aineiden ominaispiirteet &<br>ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen _____ | 111 ~ 112 |
| Kysymyksiä & Vastauksia _____  | 113       |
| Tiedot johtimista/ Tekniset tiedot _____                                       | 114       |

# Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus

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

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



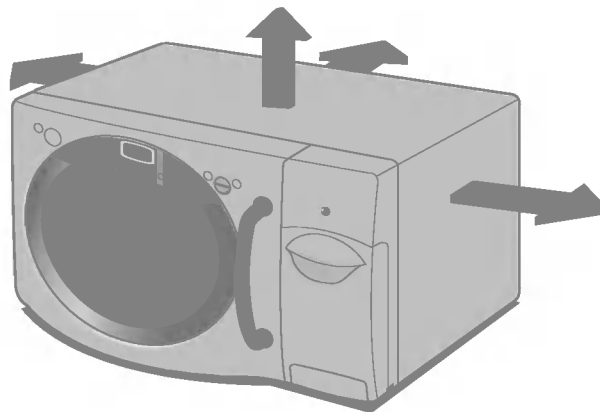
LASINEN ALLSLAUTANEN



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**

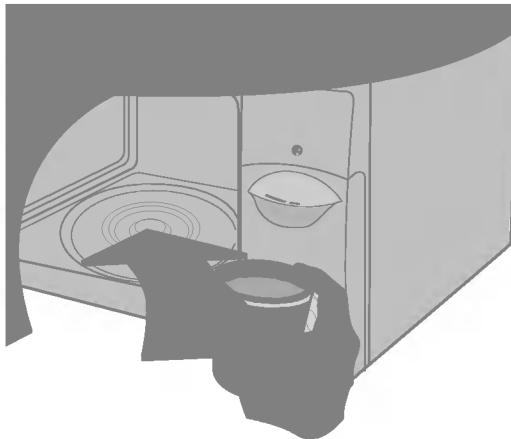
Avaa uunin ovi vetämällä **OVESSA** olevasta **KAHVASTA**. Pane **PYÖRIVÄ RENGAS** uunin sisäpuolelle ja **LASINEN ALLUSLAUTANEN** sen päälle.

**5**

Kaada **mikroaaltouunin kestävään** astiaan 3 dl vettä, pane astia **LASISEN**

**ALLUSLAUTASEN** päälle ja sulje uunin ovi.

Lisätietoja mikroaaltouuniin soveltuvista astioista löydät sivulta 110.

**6**

Paina **PYSÄYTYS-**

painiketta ja sitten kuusi kertaa **KÄYNNISTYS-** painiketta

asettaaksesi 3 minuutin kypsennysajan.

Jokaisella painalluksella kuuluu PIP-ääni.

Mikroaaltouuni käynnistyy ennen kuudetta painallusta, mutta se kuuluu asiaan.

**7**

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



# Kellonajan asettaminen



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

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

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

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

Varmista, että kello on asetettu paikoilleen edellä olevien ohjeiden



Paina STOP/RESET



Paina 10 MIN / 1 MIN / 10 SEC



Paina 10 MIN / 1 MIN / 10 SEC



(Jos nappia ( 10 MIN / 1 MIN / 10 SEC) pidetään pohjassa, aika kellossa juoksee nopeasti.)

Paina KÄYNNISTYS-painiketta ajantähtäajan hyväksymiseksi.







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 **STOP/CLEAR**



Paina **STOP/CLEAR** uudelleen **STOP/CLEAR**, kunnes näyttöön tulee kirjain "**L**" ja **LAPSILUKKO** on kytketty päälle.

Mikäli kellonaika on asetettu, se häviää näytöltä.



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



**LAPSILUKKO** voidaan poistaa pois päältä painamalla ja pitämällä alhaalla **STOP/CLEAR** uudelleen, kunnes häviää näytöltä. Kun päästät irti painikkeesta, **LAPSILUKKO** on poissa käytöstä.



# Mikroaaltouunin tehoasetukset

Seuraavassa on esimerkki ruuan kypsennyksestä 720 teholla 5\_ minuutin ajan.  
Esimerkissä esitellään leivän paahdaminen tasolla 6.



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

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

Varmista, että uuni on asetettu paikoilleen edellä olevien ohjeiden

Paina **STOP/CLEAR**.



Paina **TEHO**-painiketta valitaksesi tehoksi 720



Paina **MIN.**  
**50°C**.



Paina



# 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>* kaikenlainen uudelleen kuumennus</li><li>* paahdettu liha ja linnut</li><li>* sienten ja äyriäisten kypsentäminen</li><li>* juustoa ja kananmunia sisältävien ruokien kypsentäminen</li></ul> | 80%  | 720W |
| <b>KESKITEHO</b>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>* kakkujen ja teeleipien leipominen</li><li>* kananmunien ruuaksi valmistaminen</li><li>* vaniljakastikkeen valmistaminen</li><li>* riisi, keitot</li></ul>                                     | 60%  | 540W |
| <b>SULATUS /<br/>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 |



# Kaksivaiheinen kypsentäminen



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

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

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

Seuraavassa on esimerkki ruuan kypsentämisestä kahdessa vaiheessa. Ensimmäisessä vaiheessa ruokaa kypsennetään 11 minuutin ajan korkealla teholla ja toisessa vaiheessa 35 minuutin ajan 360W (40%) teholla.

Paina



Aseta **1 MIN** kypsäysaika ensimmäistä vaihetta varten.  
Paina **PIIP**-painiketta korkean tehon valitsemiseksi.

Paina 1 kertaa **10 MIN**.  
Paina 1 kertaa **1 MIN**.



Aseta **35 MIN** kypsäysaika toista vaihetta varten.  
Paina **40%**-painiketta valitaksesi tehoksi 40 %

Paina 3 kertaa **10 MIN**.  
Paina 5 kertaa **1 MIN**.



Paina



Seuraavassa on esimerkki kypsennyksestä 2 minuutin ajan korkealla teholla.

# PIKAKÄYNNISTYS



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

Paina **START**



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



**QUICK START** -ominaisuuden avulla paistoaikaa voidaan pidentää asti painamalla toistuvasti **START**-



# Automaattinen kypsäntäminen

Seuraavassa on esimerkki siitä, miten kypsennetään 0,5 kg tuoreet vihannekset.






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

| Luokka                     | Paina           |
|----------------------------|-----------------|
| <b>KUORIPERUNAT</b>        | <b>1</b> kertaa |
| <b>TUOREET VIHANNEKSET</b> | <b>2</b> kertaa |
| <b>PAKASTEVIHANNEKSET</b>  | <b>3</b> kertaa |
| <b>RIISI TAI PASTA</b>     | <b>4</b> kertaa |
| <b>TUORE KALA</b>          | <b>5</b> kertaa |



Jos pidät / -painikkeita alhaalla, paino lisääntyy/ vähenee nopeasti.



|  |                       |                             |                        |  |
|--|-----------------------|-----------------------------|------------------------|--|
| <p><b>1. KUORIPERUNAT</b></p>         | <p>Huonelämpötila</p> | <p>Lasinen aluslautanen</p> | <p>0,1 kg - 1,0 kg</p> | <p>Pese ja kuivaa perunat ja pistele niitä useita kertoja haarukalla. Pane perunat kolminkertaisen keittiöpaperin päälle, lasisen aluslautasen keskelle. Anna perunoiden asettua 5 minuutin ajan kypsentämisen jälkeen.</p>  |
| <p><b>2. TUOREET VIHANNEKSET</b></p>  | <p>Huonelämpötila</p> | <p>Lasinen aluslautanen</p> | <p>0,2 kg - 0,8 kg</p> | <p>Pane käsitellyt vihannekset sopivankokoiseen astiaan (esim. pataruoka). Lisää 30 ml vettä 200 g:lle vihanneksia. Anna asettua 5 minuutin ajan kypsentämisen jälkeen.</p>  |
| <p><b>3. PAKASTEVIHANNEKSET</b></p>   | <p>Pakaste</p>        | <p>Lasinen aluslautanen</p> | <p>0,2 kg - 0,8 kg</p> | <p>Pane käsitellyt pakastevihannekset sopivankokoiseen astiaan. Lisää 30 ml vettä 200 g:lle vihanneksia. Peitä vihannekset ja pane ne lasisen aluslautasen keskelle. Anna asettua 5 minuutin ajan kypsentämisen jälkeen.</p> |

#### 4. RIISI TAI PASTA



Huonelämpötila

Mikroaaltou  
unin kestävä  
vuoka

0,1 kg - 0,3 kg

Pese riisi ja liota 30 minuuttia.

Pane riisit, kiehuva vesi ja \_-1 tl suolaa syvään ja isoon astiaan.

| Paino |       | 100g  | 200g  | 300g  | Kansi |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Vesi  | Riisi | 180ml | 330ml | 480ml | Kyllä |
|       | Pasta | 300ml | 600ml | 900ml | Ei    |

\*\* Riisi – Anna vetäytyä peitettynä kypsennyksen jälkeen 5 minuuttia tai kunnes vesi on imeytynyt.

\*\* Pasta – Sekoita kypsennyksen aikana useita kertoja. Anna vetäytyä kypsennyksen jälkeen 1–2 minuuttia. Huuhtele pasta viileällä vedellä.

#### 5. TUORE KALA



Pakaste

Mikrouunin  
kestävä  
laakea vati

0,1 kg - 0,6 kg

Kokonainen kala, fileet

- Rasvainen kala : lohi, makrilli
- Valkoinen kala : turska, kolja

Asettele yhdeksi kerrokseksi mikrouunin kestäväälle laakealle vadille.

Peitä kala tiukasti muovikelmuun, pistele puhki useasta paikasta.

Aseta lasiselle kiertoalustalle. Säädä paino ja paina start.

Valmistuttua poista kala uunista.

Anna seistä 3 minuuttia ennen tarjoilua.



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

# Automaattinen sulatus



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

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

Paina **START** -painiketta neljä kertaa sulattaa. Varmista, että olet poistanut metalliset ylimääräiset sulatusmateriaalit. Aseta sitten ruoka uuniin ja sulje luukku.



Paina **LIHA** -painiketta kaksi kertaa valitaksesi LINTU- sulatusohjelman. Näin voit sulattaa 1,4 kg:n painoisen pakastekanan.



Anna painikkeen painalluksen arvioitu paino.

Paina **LIHA** -painiketta, 4 Kg.



Paina **START** -painiketta neljä kertaa sulattaa.



Sulattamisen jälkeen uuni antaa äänimerkin, jolloin sinun tulee avata uunin luukku ja kääntää ruoka tasaisen sulattamiseksi. Jos ruoka ei ole täysin sulanut, poista kaikki sulaneet osat tai suojaa ne hidastaaksesi niiden kuumenemistä. Tästä lähtien voit avata uunin 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><br><b>Lintu</b><br><b>Kala</b> | 0,1 ~ 4,0 kg         | Mikroaaltouunin kestävä (matala lautanen) | <p><b>Liha</b><br/>Jauheliha, häränseläke, palapaisti, sisäpaisti, patapaisti, takapaisti, hampurilainen, porsaankyljykset, lampaankyljykset, rullapaisti, makkarat, kyljykset (2 cm)<br/>Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi.<br/>Anna vetäytyä 5–15 minuuttia sulatuksen jälkeen.</p> <p><b>Lintu</b><br/>Kokonainen kana, koipi-reisipalat, rintaleikkeet, kalkkunan rintaleikkeet (alle 2 kg)<br/>Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi.<br/>Anna vetäytyä 20–30 minuuttia sulatuksen jälkeen.</p> <p><b>Kala</b><br/>Fileet, pihvit, kokonainen kala, äyriäiset<br/>Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi.<br/>Anna vetäytyä 10–20 minuuttia sulatuksen jälkeen.</p> |
| <b>Leipä</b>                               | 0,1 ~ 0,5 kg         | Paperipyyhe tai matala lautanen           | Viipaloitu leipä, sämpylät, patonki jne.   |

Tätä toimintoa voit käyttää, kun haluat sulattaa 0,5 kg jauhelihaa nopeasti. Jauhelihan täytyy antaa seistä, jotta sisus sulaa. Seuraavassa esimerkissä kerrotaan, miten 0,5 kg jäistä jauhelihaa sulatetaan.

## Pikasulatus



Mikroaaltouunissa on pikasulatusasetus (LIHA).

Paina **STOP/ CLEAR**-painiketta.

Punnitse ruoka, jota olet sulattamassa. Poista kaikki metallia sisältävät sulkijat tai kiinnikkeet sekä pakkausmateriaalit, aseta ruoka uuniin ja sulje uunin luukku.



Valitse **LIHA**-ohjelma painamalla **QUICK DEFROST**-painiketta.



Sulatuksen aikana uuni antaa **ÄÄNIMERKIN**, jolloin luukku tulee avata, ruokaa kääntää ja sen osia irrottaa toisistaan, jotta se sulaisi tasaisesti. Poista jo sulaneet osat tai suojaa niitä, jotta niiden sulaminen hidastuisi. Sulje täysin luukku ja paina **KÄYNNISTYS**-painiketta, jolloin uuni jatkaa sulatusta.  
**Uuni ei lopeta sulatustoimintaa (ei edes äänimerkin antamisen jälkeen) ellei luukku avata.**

## ***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<br>Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi.<br><br>Anna vetäytyä 5–15 minuuttia sulatuksen jälkeen. |

Seuraavassa esimerkissä näytetään, kuinka AUTO COOK -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.

Paina **START**.



Valitse **AUTO COOK** -ohjelma.



Paina **START**.



Paina ▲.  
Keittoaika lisääntyy 10 sekunnilla jokaisella näppäimen painalluksella.



Paina ▼.  
Keittoaika vähenee 10 sekunnilla jokaisella näppäimen painalluksella.



# Leivänpaahdin

Valitse taso 6 painamalla TOAST-painiketta kaksi kertaa.

ÄLÄ KOSKE METALLIOSIIN KÄYTÖN JÄLKEEN, KOSKA NE VOIVAT POLTTAA.



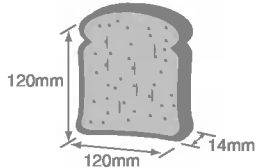
Mikroaaltouunia ja leivänpaahdinta voidaan käyttää samanaikaisesti.

Kun paahdat useamman kerran peräkkäin, vähennä paahtoaikaa seuraavan leivän kohdalla.

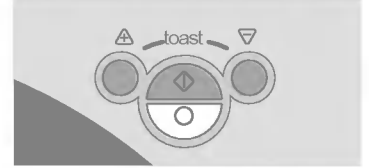
Kun paahto on päättynyt, jäähdystustuuletin toimii sekunnin ajan.

Paahdotuloksen tummuuden säätäminen.

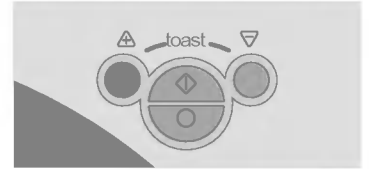
**Leivän enimmäiskoko:**



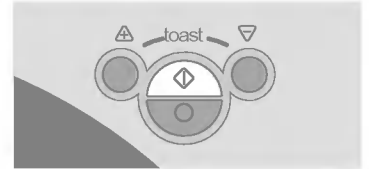
Paina **TOAST START**-painiketta.



Jos painat ensin TOAST START -painiketta, paahto käynnistyy automaattisesti tasolla kuin edellisellä paahtokerralla.



Paina **TOAST**-painiketta.



Kun paahto on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Avaa luukku ja ota leipä ulos.



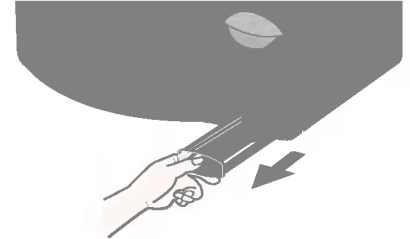
On mahdollista, että leipä saattaa syttyä palamaan paahtamisen aikana. Tästä syystä paahtinta ei saa sijoittaa helposti syttyvien materiaalien, kuten verhojen, läheisyyteen, ja paahtinta tulee valvoa.

# Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten murulokero puhdistetaan.

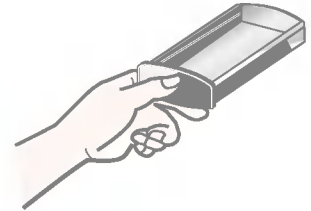


Leivän kanssa kosketuksissa olevat pinnat  
tulee puhdistaa säännöllisesti.

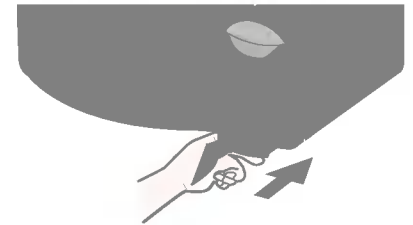
Vedä **MURULOKERO** ulos.



Puhdista **MURULOKERO**.



Työnnä **MURULOKERO** kokonaan paikoilleen. Jos lokeroa ei  
työnnetä tarpeeksi taakse, paahtimen luukku ei välttämättä aukea.



# Lämmitysopas

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

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

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



# Tuoreet vihannekset

## Ohje

| Vihannes   | Määrä                             | Kypsennysaika (täysi teho) | Ohje  | Vetäytymisaika |
|--|-----------------------------------|----------------------------|---|----------------|
| Arisokat (230 g/ kpl)  | 2 kesikokoista<br>4 keskikokoista | 4 1/2–7<br>10–12           | Ruhdista arisokat. Lisää 2 tl vettä ja 2 tl sitruunamehua. Peitä.   | 2~3 min        |
| Tuoreet parsatangot  | 450 g                             | 2 1/2–6                    | Lisää 2,4 dl vettä. Peitä.  | 2~3 min        |
| Vihreät pavut  | 450 g                             | 7–11                       | Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.                                    | 2~3 min        |
| Tuoreet punajuuret   | 450 g                             | 11–16                      | Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.                         | 2~3 min        |
| Tuore parsakaali, kokonainen   | 450 g                             | 5–8                        | Pane parsakaalit vuokaan. Lisää n. 1,2 dl vettä.  | 2~3 min        |
| Tuore kaalisilppu  | 450 g                             | 5 1/2–7 1/2                | Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.                         | 2~3 min        |
| Tuore porkkana, viipaloitu   | 200 g                             | 2–3                        | Lisää n. 0,5 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.                         | 2~3 min        |
| Tuore kukkakaali, kokonainen   | 450 g                             | 5–7                        | Ruhdista kukkakaali. Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.    | 2~3 min        |
| Tuoreet parsakaali-kukkakaalin kukkuriput, tuore selleri, viipaloitu | vajaa 5 dl<br>n. 9,5 dl           | 11–16                      | Paloittele vihannekset. Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä. | 2~3 min        |

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

# Tärkeitä turvallisuustietoja

Lue ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalle.

- 1 Älä yritä peukaloita ovea, ohjauspaneelia, turvalukitusmekanismeja tai mitään muutakaan mikroaaltouunin osaa, äläkä myöskään yritä säätää tai korjata uunia. Mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavien kuoriosien avaaminen on vaarallista. Korjaustöitä saa tehdä vain valtuutettu huoltoliike.
- 2 Älä käynnistä uunia tyhjänä. Uunin sisällä on parasta pitää lasillista vettä silloin, kun uunia ei käytetä. Mikroaaltoenergia imeytyy tällöin veteen, mikäli uuni vahingossa käynnistetään.
- 3 Älä käytä uunia vaatteiden kuivaamiseen. Ne saattavat hiiltäytyä tai syttyä palamaan, mikäli kuumennusta jatketaan liian kauan.
- 4 Älä kypsennä ruokaa paperiin käärittynä, ellei keittokirjassa ole ohjeita valmistamaasi ruokaa varten.
- 5 Älä käytä kypsentämiseen sanomalehtipaperia talouspaperiarkkien sijasta.
- 6 Älä käytä puisia astioita. Ne saattavat kumentua ja hiiltäytyä. Älä myöskään käytä keraamisia astioita, joissa on metalloituja, esimerkiksi kulta- tai hopeakoristeita. Poista aina metallia sisältävät sulkijat. Metalliesineet saattavat muodostaa mikroaaltouunissa valokaaren, joka voi aiheuttaa vakavaa vahinkoa.
- 7 Älä käytä uunin oven ja etureunan välissä keittiöpyyhettä, lautasiinaa tai muuta estettä, joka saattaa aiheuttaa mikroaaltoenergiavuodon.
- 8 Älä käytä uusiopaperista tehtyjä tuotteita, sillä ne saattavat sisältää epäpuhtauksia, jotka voivat puolestaan aikaansaada kipinöitä ja/ tai tulipalon, mikäli niitä käytetään ruuanvalmistuksen aikana.
- 9 Älä huuhtele pyörintäalustaa vedessä heti kypsentämisen jälkeen, sillä alusta saattaa tällöin rikkoutua tai vahingoittua.

## VAROITUS

*Varmista, että asetat kypsentämisaajat oikein, sillä liiallinen kypsentäminen saattaa aiheuttaa TULIPALON ja VAHINGOITTAUUNIA.*

- 10 Pieni ruokamäärä tarvitsee lyhyemmän kypsennys- tai lämmitysaajan. Mikäli ruokaa pidetään uunissa normaali kypsennys- tai lämmitysaika, se saattaa ylikuumentua tai palaa.
- 11 Huolehdi siitä, että asetat mikroaaltouunin niin, että oven etuosa on vähintään 8 cm päässä alustan reunasta, laitteen keikahtamisen välttämiseksi.
- 12 Pistele perunat, omenat ja muut vastaavat kasvikset ennen kypsentämistä.
- 13 Älä keitä kananmunia kuorineen mikroaaltouunissa. Kananmunien sisälle kerääntyy painetta ja ne räjähtävät.
- 14 Älä yritä uppoaistamista mikroaaltouunissa.
- 15 Poista muovikääreet ennen ruuan kypsentämistä tai sulatusta. Huomaa kuitenkin, että joskus ruoka tulee peittää muovikelmulla lämmitystä tai kypsentämistä varten.
- 16 Mikäli mikroaaltouunin ovi tai oven tiivisteet ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin valtuutettu huoltoliike korjaa ne.
- 17 Mikäli havaitset savua, katkaise virta tai irrota laite pistorasiasta ja pidä uunin ovi suljettuna liekkien tukahduttamiseksi.
- 18 Käyttäessäsi kertakäyttöisiä muov-, paperi- tai muita palavia astioita, tarkista säännöllisin väliajoin, etteivät ne ole syttyneet palamaan.
- 19 Opasta lapsia mikroaaltouunin käytössä, jotta he ymmärtäisivät virheellisen käytön aiheuttamat riskit.
- 20 Nesteitä tai muita ruoka-aineita ei saa kumentaa ilmatiiviissä astiassa, sillä ne saattavat räjähtää.

# Mikroaaltouunin kestävät astiat

## Älä koskaan käytä mikroaaltouunissa metallisia tai metallikoristeisia astioita.

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

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

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

## Ruokalautaset

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

## Lasitavarat

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

## Muoviset säilytysastiat

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

## Paperi

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

## Muoviset paistopussit

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

## Muoviset mikroaaltouuniastiat

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

## Saviastiat, kivitavara ja keramiikka

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

## VAROITUS

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

**Tarkista, että astiat soveltuvat mikroaaltouunikäyttöön.**

# Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen

## Seuraa ruuan kypsymistä

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

## Kypsennysaikoihin vaikuttavat tekijät

Moni tekijä vaikuttaa kypsennysaikaan. Ohjeissa mainittujen ruoka-aineiden lämpötilan vaikutus on suuri. Mikäli esimerkiksi kakun leipomisessa käytetään jääkylmää voita, maitoa ja kananmunia, kakun kypsyminen kestää huomattavasti kauemmin kuin huonelämpöisiä raaka-aineita käytettäessä. Kaikissa näissä ohjeissa on mainittu kypsennysaika-rajat. Yleensä ruoka jää ra'aksi, mikäli sitä kypsennetään ohjeessa mainittu vähimmäisaika, ja joskus ruokaa saatetaan joutua kypsentämään mainittua enimmäisaikaa kauemmin, omien mieltymysten mukaan. Tässä kirjassa annettavat kypsennysajat ovat varovaisia arvioita, sillä ylikypsä ruoka on pillalla lopullisesti. Etenkin leipä-, kaku- ja vaniljakastikeohjeissa suositellaan ruuan ottamista pois uunista ennen kuin se on täysin kypsää. Tässä ei ole kyseessä virhe. Kun ruokaa seotetaan, 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 seitosajat.

## Ruuan kiinteys

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

## Ruuan korkeus

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

## Ruuan nesteitoisuus

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

## Luut ja ruuan rasvapitoisuus

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

## Ruuan laatu

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

## Ruuan muoto

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

## Peittäminen

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

## Ruskistaminen

15 minuutin 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 asetteleminen

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

# Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunია käyttäen

## Hämmäntäminen

Hämmäntäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouuniteknikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmäntämisen tarkoituksena on ruoka-aineiden sekoittaminen.

Mikroaaltouunissa ruoka-aineita hämmäntetään lämmön levittämiseksi ja uudelleenjakamiseksi. Hämmäntä ruokaa aina reunoilta keskustaan päin, sillä reunoilla oleva ruoka lämpenee ensin.

## Kääntäminen

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

## Paksumpien osien sijoittaminen ulkoreunaan

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

## Suojaaminen

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

## Nostaminen

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

## Pisteleminen

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

## Kypsyden kokeileminen

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

## Seisottamisaika

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

## Mikroaaltouunin puhdistaminen

### 1 Pidä mikroaaltouunin sisus puhtaana

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

### 2 Pidä mikroaaltouunin ulkopinta puhtaana

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

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

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

# Kysymyksiä & Vastauksia

## Q Miksi mikroaaltouunin valo ei pala?

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

## Q Kulkeeko mikroaaltoenergia ovesa olevan lasin läpi?

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

## Q Miksi PIP-ääni kuuluu ohjauspaneelin kenttää painettaessa?

- A Sillä varmistetaan asetuksen oikea syöttäminen.

## Q Vahingoittaako tyhjänä käynnistäminen mikroaaltouunია?

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

## Q Miksi kananmunat joskus poksahtavat?

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

## Q Miksi mikroaaltouunissa kypsentämisen jälkeen suositellaan seisottamisaikaa?

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

## Q Voiko popcornia valmistaa mikroaaltouunissa?

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

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

## VAROITUS

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

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

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

## Varoitus

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

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

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

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

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

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

## Tekniset tiedot

|                   | MD-2653GT/ MD-2653GTS             |
|-------------------|-----------------------------------|
| Käyttöjännite     | 230 V AC, 50Hz                    |
| Uunin teho        | 900 W (IEC60705 klasstandard)     |
| Mikroaaltotaajuus | 2450 MHz                          |
| Ulkomitat         | 541 mm(L) X 310 mm(K) X 436 mm(S) |
| Virrankulutus     | 1300 W                            |
| Leivänpaahdin     | 850 W                             |
| Yhdistelmäkäyttö  | 2100 W                            |



Tryckt i Korea  
Trykkes i Korea  
Trykt i Korea  
painettu Koreassa