

FRESIA

MIKROVÅGSUGN MIKROBØLGEOVN MIKROBØLGEOVN MIKROAALTOUUNI

**ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET**

MS-1940V

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.

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

Varmista, että valitset kypsennysajan oikein, sillä ylikuumentaminen saattaa sytyttää RUUAN palamaan ja vahingoittaa mikroaaltouunia.

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

- 1 Älä käytä suorareunaisia, kapeakaulaisia astioita.
 - 2 Älä kuumenna liikaa.
 - 3 Sekoita nestettä ennen sen kaatamista uunissa olevaan astiaan ja uudelleen kuumentamisen puolessa 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 kypsennyksen jälkeen ja tarkista lämpötila ennen nauttimista, etenkin tuttipullojen ja vauvanruokapurkkien sisällön lämpötila.

Sisällysluettelo

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

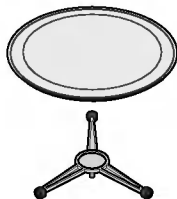
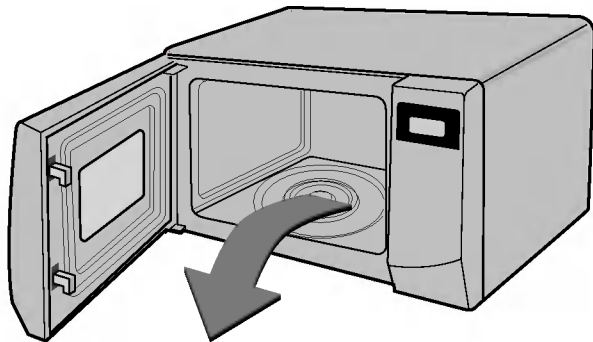
Tämä mikroaaltouuni on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Se lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaaltoja, kun sen ovi avataan. Mikroaaltoenergia muuntuu kokonaan lämmöksi tunkeutuessaan ruokaan. Sitä ei jää ruokaan minkäänlaista haitallista "jäännösenergiaa".

Varotoimenpiteet _____	79
Sisällysluettelo _____	80
Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus _____	81 ~ 82
Kellonajan asettaminen _____	83
Lapsilukko _____	84
Mikroaaltouunin tehoasetukset _____	85
Mikroaaltouunin tehoalueet _____	86
Kaksivaiheinen kypsentaminen _____	87
Flkakäynnistys _____	88
Automaattinen kypsentaminen _____	89 ~ 90
Automaattinen sulatus _____	91 ~ 92
Flkasulatus _____	93 ~ 94
Ajan lisääminen tai lyhentäminen _____	95
Lämmitysopas _____	96
Tuoreet vihannekset Ohje _____	97
Tärkeitä turvallisuustietoja _____	98
Mikroaaltouunin kestävät astiat _____	99
Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen _____	100 ~ 101
Kysymyksiä & Vastauksia _____	102
Tiedot johtimista/ Tekniset tiedot _____	103

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.

Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus

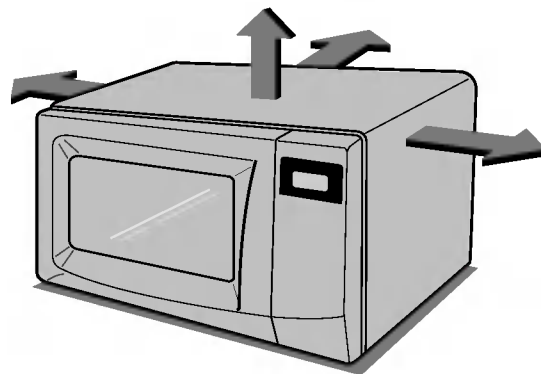
- 1** Poista mikroaaltouuni pakkauksesta ja sijoita se tasaiselle alustalle.



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.



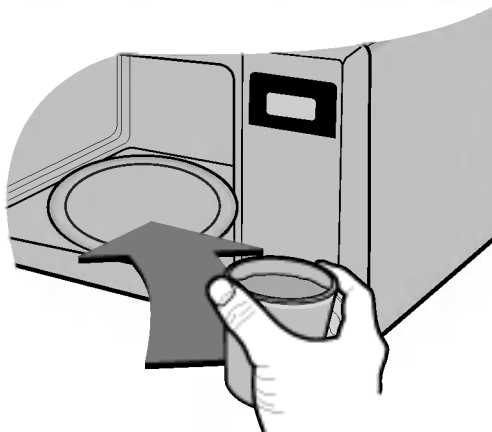
TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.

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

- 5** Kaada mikroaaltouunin kestäväään astiaan 3 dl vettä, pane astia **LASINEN ALUSLAUTANEN** päälle ja sulje uunin ovi. Lisätietoja mikroaaltouuniin soveltuvista astioista löydät sivulta 181.



- 6** Paina **PYSÄYTYS-** painiketta ja 1kerran **K.YNNISTYS-** painiketta asettaaksesi 30 sekuntia kypsennysajan.



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



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.

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.

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

Paina **STOP/ CLEAR**.



Paina **kerran CLOCK**.

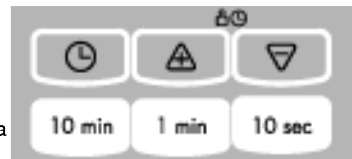


Paina **14 kertaa 10 MIN.**

Paina **3 kertaa 1 MIN.**

Paina **5 kertaa 10 SEC.**

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



Paina **CLOCK** -näppäintä ajan hyväksymiseksi.



Lapsilukko



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 ja pidä alhaalla **STOP/CLEAR**, kunnes näyttöön tulee kirjain "L" ja kuulet PIIP-äänen.

LAPSILUKKO on tällöin kytketty päälle.

Mikäli kellonaika on asetettu, se häviää näytöltä.



Näyttöön jää kirjain "L" sen merkiksi, että **LAPSILUKKO** on kytketty.



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



Mikroaaltouunin tehoasetukset

Seuraavassa on esimerkki ruuan kypsentämisestä 560 teholla 5_ minuutin ajan.

Mikroaaltokypsennyksen aikana kypsennysaikaa voi pidentää 30 sekunnista 30 minuuttiin painamalla START-painiketta toistuvasti.

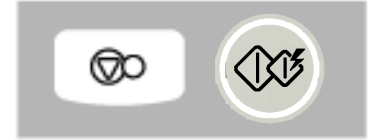


Mikroaaltouunissa on viisi tehoaluetta. Korkein teho valitaan automaattisesti, mutta painamalla toistuvasti **TEHONVALUNTA**-painiketta voidaan valita eri tehoalueita.

TEHO	%	Paina tehonvalitsinta	Uunin teho
KORKEA TEHO	100%	1 kerran	700W
KESKIKORKEA TEHO	80%	2 kertaa	560W
KESKITEHO	60%	3 kertaa	420W
SULATUS KESKIMATALA	40%	4 kertaa	280W
MATALA TEHO	20%	5 kertaa	140W

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

Paina **STOP/ CLEAR**.



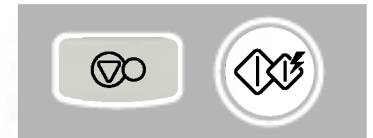
Paina kahdesti **MICRO**-painiketta valitaksesi tehoksi 80%. Näyttöön ilmestyy "560".



Paina viisi kertaa **1 MIN.**.
Paina kolme kertaa **10 SEC.**



Paina **START**.



Mikroaaltouunin tehoalueet

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

TEHOALUE	KÄYTTÖTARKOITUS	TEHO (%)	UUNIN TEHO
KORKEA	<ul style="list-style-type: none"> * veden keittäminen * jauhelihan ruskistaminen * linnun, kalan, vihannesten kypsentäminen * mureiden lihapalojen kypsentäminen 	100%	700W
KESKIKORKEA	<ul style="list-style-type: none"> * kaikenlainen uudelleen kuumennus * paahdettu liha ja linnut * sienten ja äyriäisten kypsentäminen * juustoa ja kananmunia sisältävien ruokien kypsentäminen 	80%	560W
KESKITIHO	<ul style="list-style-type: none"> * kakkujen ja teeleipien leipominen * kananmunien ruuaksi valmistaminen * vaniljakastikkeen valmistaminen * riisi, keitot 	60%	420W
SULATUS / KESKIMATALA	<ul style="list-style-type: none"> * kaikenlainen sulattaminen * voin ja suklaan sulattaminen * sitkeätköjen lihapalojen kypsentäminen 	40%	280W
MATALA	<ul style="list-style-type: none"> * voin ja juuston pehmentäminen * jäätelön pehmentäminen * hiivataikinan kohottaminen 	20%	140W



Kaksivaiheinen kypsentaaminen

Seuraavassa on esimerkki ruuan kypsennyksestä kahdessa vaiheessa. Ensimmäisessä vaiheessa ruokaa kypsennetään 11 minuutin ajan korkealla teholla ja toisessa vaiheessa 35 minuutin ajan 280W (40%) teholla.



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

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

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

Paina **STOP CLEAR**



Aseta **teho ja kypsennysaika** ensimmäistä vaihetta varten.
Paina kerran **MICRO**-painiketta korkean tehon valitsemiseksi.

Paina 1 kertaa **10 MIN.**

Paina 1 kertaa **1 MIN.**



Aseta **teho ja kypsennysaika** toista vaihetta varten.

Paina **neljä kertaa MICRO**-painiketta valitaksesi tehoksi 40 %

Paina 3 kertaa **10 MIN.**

Paina 5 kertaa **1 MIN.**



Paina **START**



PIKÄKÄYNNISTYS

Seuraavassa on esimerkki kypsennyksestä 2 minuutin ajan korkealla teholla.

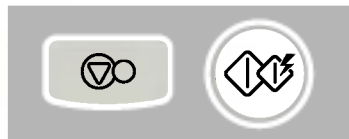


PIKÄKÄYNNISTYS on ominaisuus, jolla voidaan asettaa 30 sekunnin pituisia korkean tehon kypsennysjaksoja **KÄYNNISTYS**-painiketta painamalla.

Paina **STOP CLEAR**



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



QUICK START -painiketta painamalla paistoaikaa voidaan pidentää asti painamalla toistuvasti **START**-painiketta.



Automaattinen kypsentaminen

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



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

Luokka	Paina
KUORIPERUNAT	1 kerta
TUOREET VIHANNEKSET	2 kertaa
PAKASTEVIHANNEKSET	3 kertaa

Paina **STOP CLEAR**

Paina **kerran AUTO COOK**-painiketta. Tämän jälkeen näyttöön tulee teksti "Ac-2".

Valitse oikea paino.

Valitse 0,5 kg painamalla -painiketta 5 kertaa.

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

Paina **START**.



RUOKA-AINE	RUUAN LÄMPÖTILA	VÄLINEET	PAINORAJA	OHJEITA
1. KUORIPERUNAT	Huonelämpötila	Lasinen aluslautanen	0,1 kg - 1,0 kg	Pese ja kuivaa perunat ja pistele niitä useita kertoja haarukalla. Pane perunat kolminkertaisen keittiöpaperin päälle, lasisen aluslautasen keskelle. Anna perunoiden asettua 5 minuutin ajan kypsentämisen jälkeen.
2. TUOREET VIHANNEKSET	Huonelämpötila	Lasinen aluslautanen	0,2 kg - 0,8 kg	Pane käsitellyt vihannekset sopivankokoiseen astiaan (esim. pataruoka). Lisää 30 ml vettä 200 g:lle vihanneksia. Anna asettua 5 minuutin ajan kypsentämisen jälkeen.
3. PAKASTEVIHANNEKSET	Pakaste	Lasinen aluslautanen	0,2 kg - 0,8 kg	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.

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, LINNUT, KALA ja LEIPÄ; jokaisella sulatusasteella on oma lämpötilansa. Toistamalla AUTO DEFROST –painikkeen painalluksia voit valita eri sulatusasteen.

Luokka	Paina
LIHA	1 kerta
LINNUT	2 kertaa
KALA	3 kertaa
LEIPÄ	4 kertaa

Paina **STOP/ CLEAR**.

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

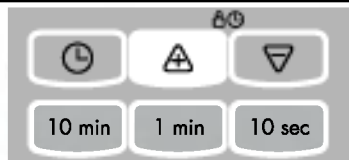


Paina **AUTO DEFROST** kaksi kertaa valitaksesi LINNUT- sulatusohjelman. Näyttöön ilmestyy "dEF2".



Anna pakastetun ruoan arvioitu paino.

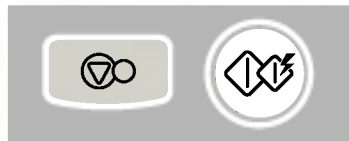
Paina **14** kertaa → 1,4 Kg.



Paina **START**.

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

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



Sulatusopas

- Pane sulatettava ruoka sopivaan, mikroaaltouunin kestävään astiaan ja aseta peittämätön astia uunin lasialustalle.
- Voit tarpeen tullen suojata pieniä alueita lihasta tai kanasta foliolla. Tämä estää ohuiden kohtien lämpenemisen sulatuksen aikana. Varmista, että folio ei kosketa uunin seiniä.
- Erottele ruoan (esim. jauheliha, porsaankyljykset, makkarat, pekonisivut) 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>
LHA LINNUT KALA	0,1 ~ 4,0 kg	Mikroaaltouunin kestävä (matala lautanen)	<p>LHA Jauheliha, häränseläke, palapaisti, sisäpaisti, patapaisti, takapaisti, hampurilainen, porsaankyljykset, lampaankyljykset, rullapaisti, makkarat, kyljykset (2 cm) Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 5–15 minuuttia sulatuksen jälkeen.</p> <p>LINNUT Kokonainen kana, koipi-reisipalat, rintaleikkeet, kalkkunan rintaleikkeet (alle 2 kg) Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 20–30 minuuttia sulatuksen jälkeen.</p> <p>KALA Fileet, pihvit, kokonainen kala, äyriäiset Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 10–20 minuuttia sulatuksen jälkeen.</p>
LEIPÄ	0,1 ~ 0,5 kg	Paperipyöhe 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 (LHA).

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 **LHAN** sulatusohjelma 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 tämän jälkeen luukku ja paina **KÄYNNISTYS**-painiketta, jolloin uuni jatkaa sulatusta.

Uuni ei lopeta sulatustoimintoa (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>Laji</i>	<i>Paino</i>	<i>Astia</i>	<i>Ohjeet</i>
Jauheliha	0,5kg	Mikroaaltouunin kestävä (matala lautanen)	Jauheliha Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. 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.

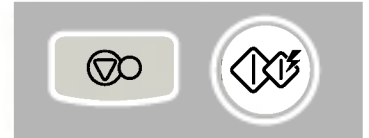
Paina **STOP/CLEAR**.



Valitse **AUTO COOK** -ohjelma.

Valitse ruoan paino.

Paina **START**.



Paina **MORE** (▲).

Keittoaika lisääntyy 10 sekunnilla jokaisella näppäimen painalluksella.

Paina **LESS** (▼).

Keittoaika vähenee 10 sekunnilla jokaisella näppäimen painalluksella.



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. Tolkki ruoat tulee poistaa tölkistä ja 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 lihaviiipaleet mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla. * Huomaa: Kastike estää lihaa kuivumasta.
Kana 1 rintaleike 1 koipi-reisileike	2–3 minuuttia 3–3,5 minuuttia	Aseta liha mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Kalafilée (170–230 g)	1–2 minuuttia	Aseta kala mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Lasagne 1 annos	4–6 minuuttia	Aseta lasagne mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Laatikkoruuat n. 2,5 dl n. 10 dl	1,5–3 minuuttia 4,5–7 minuuttia	Lämmitä kannella peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Kermaa tai juustoa sisältävät laatikkoruuat n. 2,5 dl n. 10 dl	1–2,5 minuuttia 3,5–6 minuuttia	Lämmitä kannella peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Sloppy Joe -hampurilainen tai grillipihvi 1 kerrosvoileipä (1,25 dl lihatäytettä) ilman sämpylää	1-2,5 minuuttia	Lämmitä täyte ja sämpylä erikseen. Lämmitä täyte kannella peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita kerran. Lämmitä sämpylä oheisen taulukon ohjeen mukaisesti.

Ruokalaji	Lämmitysaika (täydellä teholla)	Erityisohjeet
Perunamuusi n. 2,5 dl n. 10 dl	2,5–3,5 minuuttia 6–9 minuuttia	Lämmitä kannella peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Pavut tomaattikastikkeessa n. 2,5 dl	1,5–3 minuuttia	Lämmitä kannella peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Pavioli tai pasta ja kastike n. 2,5 dl n. 10 dl	2,5–4 minuuttia 7,5–11 minuuttia	Lämmitä kannella peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Riisi n. 2,5 dl n. 10 dl	1–1,5 minuuttia 3,5–5 minuuttia	Lämmitä kannella peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Sämpylä 1 kpl	15–30 sekuntia	Kiedo talouspaperiin ja aseta lasilautaselle.
Vihannekset n. 2,5 dl n. 10 dl	1,5–2,5 minuuttia 3,5–5,5 minuuttia	Lämmitä kannella 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 kesikoloita 4 kesikoloita	4 1/2–7 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 parsabi kukkakaalin kukkaruput, tuoresileri, viipaloitu	vajaa 5 dl n. 9,5 dl	11–16	Paloittele vihannekset. Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min

Vihannes	Määrä	Kypsennysaika (täysi teho)	Ohje	Vetäytymisaika
Tuore maissi	2 tähkää	4–8	Riivi 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 kesikoloita 4 kesikoloita	4–9 6–12	Ristele bataatteihin reikiä haarukalla. Aseta kahden taluspaperi-palan päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Peruna, kokonainen	2 perunaa 4 perunaa	5 1/2–7 1/2 9 1/2–14	Ristele perunoihin reikiä haarukalla. Aseta kahden taluspaperi-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	Ristele kurpitsaan reikiä. Aseta kahden taluspaperi-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 hiiltä tai syttyä palamaan, mikäli kuumennusta jatketaan liian kauan.
- 4 Älä kypsennä ruokaa paperiin käärittynä, ellei keittokirjassa ole ohjeita valmistamaasi ruokaa varten.
- 5 Älä käytä kypsentämiseen sanomalehtipaperia talouspaperiarkkien sijasta.
- 6 Älä käytä puisia astioita. Ne saattavat kuumentua ja hiiltä. 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, lautadiinaa 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 lämmitysajan. Mikäli ruokaa pidetään uunissa normaali kypsennys- tai lämmitysaika, se saattaa ylikuumentua tai palaa.
- 11 Huolehdi siitä, että asetat mikroaaltouunin niin, että oven etuosa on vähintään 8 cm päässä alustan reunasta, laitteen keikahtamisen välttämiseksi.
- 12 Pistele perunat, omenat ja muut vastaavat kasvikset ennen kypsentämistä.
- 13 Älä keitä kananmunia kuorineen mikroaaltouunissa. Kananmunien sisälle kerääntyy painetta ja ne räjähtävät.
- 14 Älä yritä uppopaistamista mikroaaltouunissa.
- 15 Poista muovikäareet ennen ruuan kypsentämistä tai sulatusta. Huomaa kuitenkin, että joskus ruoka tulee peittää muovikelmulla lämmitystä tai kypsentämistä varten.
- 16 Mikäli mikroaaltouunin ovi tai oven tiivisteet ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin valtuutettu huoltoliike korjaa ne.
- 17 Mikäli havaitset savua, katkaise virta tai irrota laite pistorasiasta ja pidä uunin ovi suljettuna liekkien tukahduttamiseksi.
- 18 Käyttäessäsi kertakäyttöisiä muov-, paperi- tai muita palavia astioita, tarkista säännöllisin väliajoin, etteivät ne ole syttyneet palamaan.
- 19 Opasta lapsia mikroaaltouunin käytössä, jotta he ymmärtäisivät virheellisen käytön aiheuttamat riskit.
- 20 Nesteitä tai muita ruoka-aineita ei saa kuumentaa ilmatiiviissä astiassa, sillä ne saattavat räjähtää.

Mikroaaltouunin kestävät astiat

Älä koskaan käytä mikroaaltouunissa metallisia tai metallikoristeisia astioita.

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

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

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

Ruokalautaset

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

Lasitavarat

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

Muoviset säilytysastiat

Muovisia säilytysastioita voidaan käyttää nopeasti uudelleenlämmitettäviin ruokiin. Niitä ei kuitenkaan tule käyttää pitkäaikaista lämmitystä vaativiin ruokiin, sillä muoviasiat 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

Hämmennäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouunitekniikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmennämisen 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 liijyjä 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-, hämmäntämis- ja muita ohjeita tulee pitää vähimmäisuosituksina. Mikäli näyttää siltä, että ruoka kypsyy epätasaisesti, ryhdy tarvittaviin toimiin asian korjaamiseksi.

Kypsennysaikoihin vaikuttavat tekijät

Moni tekijä vaikuttaa kypsennysaikaan. Ohjeissa mainittujen ruoka-aineiden lämpötilan vaikutus on suuri. Mikäli esimerkiksi kakun leipomisessa käytetään jääkylmää voita, maitoa ja kananmunia, kakun kypsyminen kestää huomattavasti kauemmin kuin huonelämpöisiä raaka-aineita käytettäessä. Kaikissa näissä ohjeissa on mainittu kypsennysaika-rajat. Yleensä ruoka jää raaka, mikäli sitä kypsennetään ohjeissa mainittu vähimmäisaika, ja joskus ruokaa saatetaan joutua kypsentämään mainittua enimmäisaikaa kauemmin, omien mieltymysten mukaan. Tässä kirjassa annettavat kypsennysajat ovat varovaisia arvioita, sillä ylikypsä ruoka on pilalla lopullisesti. Etenkin leipä-, kaku- ja vaniljakastikeohjeissa suositellaan ruuan ottamista pois uunista ennen kuin se on täysin kypsää. Tässä ei ole kyseessä virhe. Kun ruokaa seisotetaan, tavallisesti peitettyinä, kypsyminen jatkuu vielä uunin ulkopuolella ruuan ulompaan osaan jääneen lämmön kulkeutuessa vähitellen ruuan sisäosaan. Mikäli ruuan annetaan olla uunissa niin kauan, että se on täysin kypsää, ulommat osat kypsyvät liika tai jopa palavat. Vähitellen opit yhä paremmin arvioimaan erilaisten ruokien kypsymis- ja seisotusajat.

Ruuan kiinteys

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

Ruuan korkeus

Korkean ruuan ylempi osa, etenkin paistien, 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 kypsäntämistä, tai ne on peitettävä kosteuden haihtumisen estämiseksi.

Luut ja ruuan rasvapitoisuus

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

Ruuan laatu

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

Ruuan muoto

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

Peittäminen

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

Ruskistaminen

15 minuuttia tai kauemmin kypsennettävät lihat ja linnut ruskistuvat kevyesti omassa rasvassaan. Lyhyemmän aikaa kypsennettävien ruokien pinta voidaan sivelä ruskistavalla kastikkeella, esimerkiksi Worcestershire-, soja- tai grillauskastikkeella, houkuttelevan värin aikaansaamiseksi. Koska lisättävän kastikkeen määrä on suhteellisen vähäinen, se ei vaikuta ruuan alkuperäiseen makuun.

Peittäminen voipaperilla

Voipaperi estää tehokkaasti roiskumisen ja auttaa hiukan ruuan lämmön säilymisessä. Mutta ruoka pääsee hiukan kuivumaan, sillä voipaperi ei peitä ruokaa yhtä tiiviisti kuin kansi tai kelmu.

Ryhmittely ja asettelu

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

Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen

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

Suojaaminen

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

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

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

2 Pidä mikroaaltouunin ulkopinta puhtaana

Ruhdistu uunin ulkopinta pesuainevedellä, huuhtele sitten puhtaalla vedellä ja kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla tai paperilla. Älä päästä vettä tuuletusaukkoihin, jotta uunin sisällä olevat toiminnalliset osat eivät vahingoittuisi. Puhdistuessa 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 PUHDISTUSJAUHEITA TAI TERÄSVILLAA JA HANKAUSSIENIÄ.

Metalliosien kunnossapito helppoutta, mikäli ne pyyhitään säännöllisesti kostealla liinalla.

Kysymyksiä & Vastauksia

Q Miksi mikroaaltouunin valo ei pala?

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

Q Kulkeeko mikroaaltoenergia 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 poksahamisen kananmunia uunissa kypsennettäessä, paistettaessa tai uupopaistettaessa. Pistele keltuaiset ennen kypsennämistä tämän estämiseksi. Älä koskaan kypsennä kananmunia kuorineen mikroaaltouunissa.

Q Miksi mikroaaltouunissa kypsennämisen jälkeen suositellaan seisottamisaikaa?

- A Ruoka kypsyy edelleen uunissa kypsennämisen jälkeisenä seisottamisaikana. Kypsyminen päättyy seisottamisaajan kuluessa tasaisesti kautta ruuan. Seisottamisaajan pituus riippuu ruuan kiinteydestä.

Q Voiko popcornia valmistaa mikroaaltouunissa?

- A Kyllä, mikäli käytetään jompaa kumpaa seuraavia 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. MIKÄLI MAISSINJYVÄT EIVÄT FOKSAHDA ANNETUN AJAN KULUTTUA, KESKEYTÄ VALMISTUS. MAISSINJYVÄT SAATTAVAT SYTTYÄ PALAMAAN, MIKÄLI OHJEELLISET AJAT YLITETÄÄN.

VAROITUS

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

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

- A Tarkista uudelleen ohjekirjasta, että olet varmasti noudattanut ohjeita oikein ja se, mistä ero saattaisi johtua. Valmistusajat ja tehoasetukset ovat suosituksia, joiden tarkoituksena on välttää liikkakypsennäminen, joka on kaikkein yleisin ongelma mikroaaltouunin käytön opetteluvaiheessa. 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

Tämä laite on maadoitettava.

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 MUSTALLA 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

	MS-1940V
Käyttöjännite	230 V AC, 50Hz
Uunin teho	700 W (IEC60705 klasstandard)
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz
Ulkomitat	455 mm(L) X 252 mm(K) X 320 mm(S)
Virrankulutus	1000 W

<Serbian>

 **Uklanjanje starih aparata**

1. Ako se na proizvodu nalazi simbol prekrizene kante za smeće, to znači da je proizvod u skladu sa evropskom smernicom 2002/96/EC.
2. Električni i elektronski proizvodi ne smeju se odlagati zajedno s komunalnim otpadom, već na posebna mesta koja je odredila vlada ili lokalne vlasti.
3. Ispravno odlaganje starog aparata sprečiće potencijalne negativne posledice za okolinu i zdravlje ljudi.
4. Detaljnije informacije o odlaganju starog aparata potražite u gradskom uredu, komunalnoj službi ili u prodavnici u kojoj ste kupili proizvod.


<Norwegian>

 **Kaste det gamle apparatet**

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

FRESIA

<Danish>

 **Sådan smider du dit gamle apparat ud**

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

<Finnish>

 **Vanhojen laitteiden hävittäminen**

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