



# MIKROVÅGSUGN MIKROBØLGEOVN MIKROBØLGEOVN MIKROAALTOUUNI

ANVÄNDARHANDBOK  
BRUKERHÅNDBOK  
BRUGERVEJLEDNING  
KÄYTTÖOHJEET

**MS-2683FLB**

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

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 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***

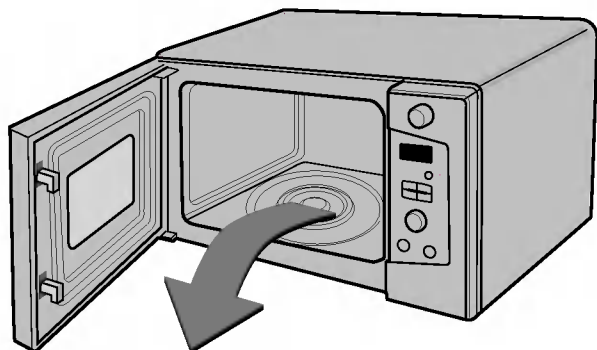
**Tämä mikroaaltouuni on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Se lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaaltoja, kun sen ovi avataan. Mikroaaltoenergia muuntuu kokonaan lämmöksi tunkeutuessaan ruokaan. Sitä ei jää ruokaan minkäänlaista haitallista "jäännösenergiaa".**

Varotoimenpiteet _____	87
Sisällysluettelo _____	88
Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus _____	89 ~ 90
Kellon asettaminen aikaan _____	91
Lapsilukko _____	92
Mikroaaltouunin tehoasetukset _____	93
Mikroaaltouunin tehoalueet _____	94
Flkakäynnistys _____	95
Automaattinen kypsentäminen _____	96 ~ 98
Automaattinen uudelleenlämmitys _____	99 ~ 100
Automaattinen sulatus _____	101 ~ 102
Flkasulatus _____	103 ~ 104
Ajan lisääminen (▲) tai lyhentäminen (▼) _____	105
Lämmitysopas _____	106
Tuorevihannekset Opas _____	107
Tärkeitä turvallisuustietoja _____	108 ~ 109
Mikroaaltouunin kestävät astiat _____	110
Ruoka-aineiden ominaispiirteet & 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.



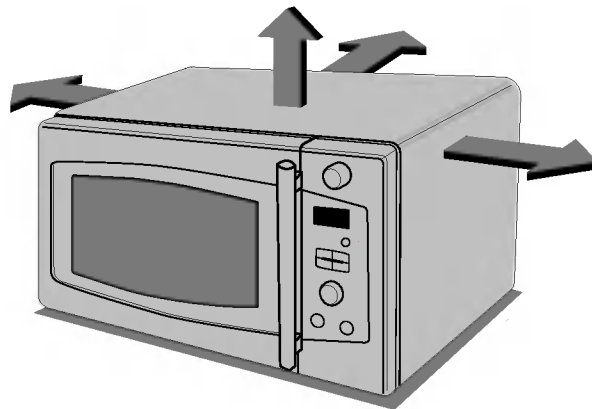
LASINEN ALUSLAUTANEN



PYÖRIVA RENGAS

- 2** Sijoita mikroaaltouuni tasolle, joka on yli 85 cm korkea ja varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 30 cm ja taakse vähintään 10 cm vapaata tilaa tuuletusta varten. Uunin etuosan tulisi olla vähintään 8 cm päässä reunasta keikahtamisen estämiseksi.

Höyrynpistoaukko on uunin päällä tai sivulla. Aukon tukkiminen saattaa vahingoittaa mikroaaltouunia.



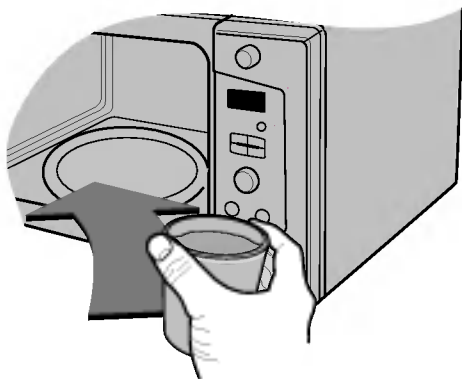
**TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.**

**3** Liitä mikroaaltouuni tavalliseen pistorasiaan. Varmista, että pistorasiaan ei ole kytketty muita laitteita.

**Mikäli uuni ei toimi kunnolla, irrota kosketin pistorasiasta ja liitä sitten uudelleen takaisin pistorasiaan.**

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

**5** Kaada mikroaaltouunin kestäväan astiaan 3 dl vettä, pane astia **LASINEN ALUSLAUTANEN** päälle ja sulje uunin ovi. Lisätietoja mikroaaltouuniin soveltuvista astioista löydät sivulta 110.



**6** Paina **PYSÄYTYS-**

painiketta ja sitten kuusi kertaa **KÄYNNISTYS-**

painiketta asettaaksesi 30 sekuntia kypsennysajan.

Jokaisella painalluksella kuuluu PIIP-ääni.

Mikroaaltouuni käynnistyy ennen kuudetta painallusta, mutta se kuuluu asiaan.



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



# Kellon asettaminen aikaan

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



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**.



Käännä **DIAL**, kunnes näytössä on "14: ".

Vahvista tunnit painamalla **START**.



Käännä **DIAL**, kunnes näytössä on "14:35".

Paina **START**.

Kello käynnistyy.





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

Paina **STOP/CLEAR**



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

**LAPSILUKKO** on tällöin kytketty päälle.

Mikäli kellonaika on asetettu, se häviää näytöltä.



Näytölle 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 PIP-äänen.



# Mikroaaltouunin tehoasetukset

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



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

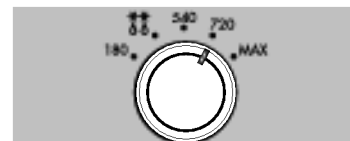
TEHO	%	Paina tehovalitsinta	Uunin teho
KORKEA TEHO	100%	<b>1</b> kerran	900W
KESKIKORKEA TEHO	80%	<b>2</b> kertaa	720W
KESKITTEHO	60%	<b>3</b> kertaa	540W
SULATUS KESKIMATALA	40%	<b>4</b> kertaa	360W
MATALA TEHO	20%	<b>5</b> kertaa	180W

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

Paina **STOP/CLEAR**.



Paina kahdesti **MICRO**-painiketta valitaksesi tehoksi 720  
Näyttöön ilmestyy "720".



Käännä **DIAL**, kunnes näytössä on "5:30".



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"><li>* veden keittäminen</li><li>* jauhelihan ruskistaminen</li><li>* linnun, kalan, vihannesten kypsentaminen</li><li>* mureiden lihapalojen kypsentaminen</li></ul>	100%	900W
KESKIKORKEA	<ul style="list-style-type: none"><li>* kaikenlainen uudelleen kuumennus</li><li>* paahdettu liha ja linnut</li><li>* sienten ja äyriäisten kypsentaminen</li><li>* juustoa ja kananmunia sisältävien ruokien kypsentaminen</li></ul>	80%	720W
KESKITIHO	<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
SULATUS/ KESKIMATALA	<ul style="list-style-type: none"><li>* kaikenlainen sulattaminen</li><li>* voin ja suklaan sulattaminen</li><li>* sitkeätköjen lihapalojen kypsentaminen</li></ul>	40%	360W
MATALA	<ul style="list-style-type: none"><li>* voin ja juuston pehmentäminen</li><li>* jäätelön pehmentäminen</li><li>* hiivataikinan kohottaminen</li></ul>	20%	180W



# Pikakäynnistys

Seuraavassa on esimerkki kypsennyksestä 2 minuutin ajan korkealla teholla.



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

Paina **STOP/CLEAR**



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



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



# Automaattinen kypsentaminen

Seuraavassa on esimerkki siitä, miten kypsennetään 0,6 kg tuoreet vihannekset.



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

Luokka	Paina
<b>PERUNAT KUORINEEN</b>	<b>1</b> kertaa
<b>TUOREET VIHANNEKSET</b>	<b>2</b> kertaa
<b>PAKASTEIUT VIHANNKSET</b>	<b>3</b> kertaa
<b>RISI TAI PASTA</b>	<b>4</b> kertaa
<b>TUORE KALA</b>	<b>5</b> kertaa

Paina **STOP CLEAR**.



Paina kahdesti **AUTO COOK** -painiketta.  
Näyttöön ilmestyy "Ac-2".



Käännä **DIAL**, kunnes näytössä on "0.6".



Paina **START**.

<b>RUOKA-AINE</b>	<b>RUUAN LÄMPÖTILA</b>	<b>VÄLINEET</b>	<b>PAINORAJA</b>	<b>OHJEITA</b>
<b>PERUNAT KUORINEEN</b>	Huonelämpötila	Lasinen aluslautanen	0,1 kg - 1,0 kg	Valitse keskikokoisia perunoita 170-200 g. Pese ja kuivaa perunat. Pistele perunoita useita kertoja haarukalla. Aseta perunat lasiselle kiertolautaselle. Säädä paino ja paina start. Valmistuksen jälkeen ota perunat uunista. Anna seistä folion alla 5 minuuttia.
<b>TUOREET VIHANNEKSET</b>	Huonelämpötila	Lasinen aluslautanen	0,2 kg - 0,8 kg	Aseta vihannekset mikroaaltoja kestävään kulhoon. Lisää vettä. Peitä kelmulla. Valmistuksen jälkeen hämmennä ja anna seistä 2 minuuttia. Lisää vettä määrän mukaan. ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 ruokalusikallista ** 0,5 kg - 0,8 kg : 4 ruokalusikallista
<b>PAKASTETUT VIHANNEKSET</b>	Pakaste	Lasinen aluslautanen	0,2 kg - 0,8 kg	Aseta vihannekset mikroaaltoja kestävään kulhoon. Lisää vettä. Peitä kelmulla. Valmistuksen jälkeen hämmennä ja anna seistä 2 minuuttia. Lisää vettä määrän mukaan. ** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 ruokalusikallista ** 0,5 kg - 0,8 kg : 4 ruokalusikallista

RUOKA-AINE	RUUAN LÄMPÖTILA	VÄLINEET	PAINORAJA	OHJEITA																
<b>RIISI TAI PASTA</b>	Huonelämpötila	Mikroaaltouunin kestävä vuoka	0,1 kg - 0,3 kg	<p>Pese riisi ja liota 30 minuuttia. Pane riisit, kiehuva vesi ja –1 tl suolaa syvään ja isoon astiaan.</p> <table border="1"> <tr> <td>Paino</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Kansi</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Vesi</td> <td>Riisi</td> <td>180ml</td> <td>330ml</td> <td>480ml</td> <td>Kyllä</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Ei</td> </tr> </table> <p>** Riisi – Anna vetäytyä peitettyinä kypsennyksen jälkeen 5 minuuttia tai kunnes vesi on imeytynyt. ** Pasta – Sekoita kypsennyksen aikana useita kertoja. Anna vetäytyä kypsennyksen jälkeen 1–2 minuuttia. Huuhtelee pasta viileällä vedellä.</p>	Paino	100g	200g	300g	Kansi	Vesi	Riisi	180ml	330ml	480ml	Kyllä	Pasta	400ml	800ml	1200ml	Ei
Paino	100g	200g	300g	Kansi																
Vesi	Riisi	180ml	330ml	480ml	Kyllä															
	Pasta	400ml	800ml	1200ml	Ei															
<b>TUORE KALA</b>	Pakaste	Mikrouunin kestävä laakea vati	0,1 kg - 0,6 kg	<p>Kokonainen kala, fileet - Rasvainen kala : lohi, makrilli - Valkoinen kala : turska, kolja</p> <p>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.</p>																

# Automaattinen uudelleenlämmitys

Seuraavassa esimerkissä näytän, miten kypsennät 0,6 kg pakasteaterian.



Automaattinen uudelleenlämmitys helpottaa paljon ruuan valmistusta. Uuni on esiohjelmoitu lämmittämään ruokaa automaattisesti uudelleen.

Uunissasi on kolme automaattisen uudelleenlämmityksen asetusta: Jäähdyntynyt ruoka, Pakasteaterian ja Keitto/ kastike.

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

Paina **STOP/CLEAR**.

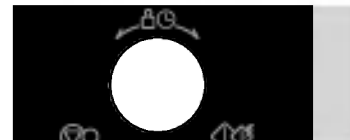


Paina kahdesti **AUTO REHEAT**-painiketta valitaksesi tehoksi pakasteaterian.

Näyttöön ilmestyy "rh-2".



Käännä **DIAL**, kunnes näytössä on "0.6".



Paina **START**.



Luokka	Paina
JÄÄHTYNYT RUOKA	<b>1</b> kerta
PAKASTEATERIAN	<b>2</b> kertaa
KEITTO/ KASTIKE	<b>3</b> kertaa

LUOKKA	PAJNORAJAT	ASTIA	LÄMPÖTILA	OHJEET
<b>JÄÄHTYNYT RUOKA</b>	0,3 - 0,6kg	Oma astia	Jääkaapista	<p>Pstele pintaa haarukalla.</p> <p>Sjoita ruoka lasiselle pyörivälle lautaselle. Anna valmistuksen jälkeen seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hämmennettävä, esim.: Spaghetti bolognese, lihamuhennos</li> <li>- Ei hämmennettävä, esim.: Lasagne, lihaperunasoselaatikko</li> </ul> <p><b>Huomautus :</b> Pusseissa oleva ruoka, varrasliha-annos ja riisi/ pasta-annokset jne.</p>
<b>PAKASTEATERIAN</b>	0,3 - 0,6kg	Oma astia	Pakastettu	Sama kuin yllä.
<b>KEITTO/ KASTIKE</b>	0,2 - 0,6kg	Mikroaaltokestävä kulho	Huonelämpötila	<p>Kaada keitto/ kastike mikroaaltoja kestävään kulhoon.</p> <p>Peitä kannella tai muovikelmulla.</p> <p>Kuumennuksen jälkeen hämmennä. Anna seistä 2 minuuttia kannen alla.</p> <p>Ja sitten hämmennä uudelleen.</p>

# Automaattinen sulatus



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

Luokka Paina

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

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

Paina **STOP CLEAR**.

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



Paina **AUTO DEFROST** kaksi kertaa valitaksesi LINTU- sulatusohjelman. Näyttöön ilmestyy "DEF2".



Anna pakastetun ruoan arvioitu paino.

Käännä **DIAL**, kunnes näyttössä on "1.4".



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. Pöistä 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> <b>Lintu</b> <b>Kala</b>	0,1 ~ 4,0 kg	Mikroaaltouunin kestävä (matala lautanen)	<p><b>Liha</b> Jauheliha, häränseläke, palapaisti, sisäpaisti, patapaisti, takapaisti, hampurilainen, porsaankyljykset, lampaankyljykset, rullapaisti, makkarat, kyljykset (2 cm) Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 5–15 minuuttia sulatuksen jälkeen.</p> <p><b>Lintu</b> Kokonainen kana, koipi-reisipalat, rintaleikkeet, kalkkunan rintaleikkeet (alle 2 kg) Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 20–30 minuuttia sulatuksen jälkeen.</p> <p><b>Kala</b> Fileet, pihvit, kokonainen kala, äyriäiset Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 10–20 minuuttia sulatuksen jälkeen.</p>
<b>Leipä</b>	0,1 ~ 0,5 kg	Paperipyhye tai matala lautanen	Viipaloitu leipä, sämpylät, patonki jne.

# Pikasulatus

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.



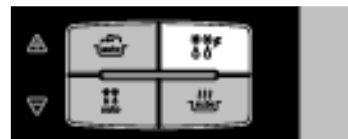
Mikroaaltouunissa on pikasulatusasetus (LHA).

Paina **STOP CLEAR**-painiketta.

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



Valitse **LHA** 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 sulatus toimintaa (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.

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

# Ajan lisääminen (▲) tai lyhentäminen (▼)

Seuraavassa esimerkissä näytetään, kuinka AUTO COOK -ohjelman aikaa muutetaan.



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 ▲.

Keittoaika lisääntyy **10** sekunnilla jokaisella näppäimen painalluksella.

Paina ▼.

Keittoaika vähenee **10** sekunnilla jokaisella näppäimen painalluksella.



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 jääkaappilymä ruoka. Tolkkiuuoat 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 lämmittämisaajan määrityksessä.

# Lämmitysopas

<b>Ruokalaji</b>	<b>Lämmitysaika (täydellä teholla)</b>	<b>Erityisohjeet</b>
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.
Kalafillee (170–230 g)	1–2 minuuttia	Aseta kala mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Lasagne 1 annos	4–6 minuuttia	Aseta lasagne mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Laatikkoruoat n. 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 laatikkoruoat n. 2,5 dl n. 10 dl	1–2,5 minuuttia 3,5–6 minuuttia	Lämmitä kannella peitetystä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Soppya, jöe tai grillipihi 1 sämpylävoileipä ja täyte (0,5 kuppia lihatäytettä)	1–2,5 minuuttia	Lämmitä täyte ja sämpylä erikseen. KEITÄ mikroaallonkestävässä kasarissa kannen alla. Hämmennä kerran. Kuumenna sämpylä alla olevan taulukon mukaan.

<b>Ruokalaji</b>	<b>Lämmitysaika (täydellä teholla)</b>	<b>Erityisohjeet</b>
Perunamuusi 350 g	4–4,5 minuuttia (keski teholla)	KEITÄ mikroaallonkestävässä kasarissa kannen alla. Hämmennä kerran puolivälissä valmistusta.
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.

# Tuorevihannekset

## Opas

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

Vihannes	Määrä	Valmistusaika (HIGH-teho)	Ohjeet	Seisonta-aika
Maissia, tuoretta	2 tähkää	4 ~ 8	Kuori. Lisää 2 tsj vettä 1,5 litran leivontakulhoon. Kansi päälle.	2~3 minuuttia
Seniä, tuoreita, viipaloina	230 g	1 1/2 ~ 2 1/2	Aseta sienet 1,5 litran kasariiniin kannen alle. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Palsternakkaa, tuoretta, viipaloina	450 g	4 ~ 7	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariiniin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Herneitä, vihreitä, tuoreita	4 kuppia	6 ~ 9	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariiniin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Bataatteja kokonaisina (170~230 g kpl)	2 kekikok. 4 kekikok.	4 ~ 9 6~ 12	Rsteele perunoita useita kertoja haarukalla. Aseta paperiptyyheille. Käännä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Ruokaperunoita kokonaisina (170~230 g kpl)	2 perunaa 4 perunaa	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Rsteele perunoita useita kertoja haarukalla. Aseta paperiptyyheille. Käännä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Rnaattia, tuoretta, lehtinä	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	Lisää 1/2 kuppia vettä 2 litran kannelliseen kasariiniin.	2~3 minuuttia
Kesäkurpitsaa, tuoretta, viipaloina	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariiniin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Kesäkurpitsaa, kokonaisina	450 g	6 ~ 9	Rsteele. Aseta paperiptyyheille. Käännä kesäkurpitsa ja asettele uudelleen puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia

## VAROITUS

Varmista aina, että kypsennysaika on asetettu oikein.

Liian pitkän kypsennysajan seurauksena ruoka saattaa syttyä PALAMAAN, mikä voi VAHINGOITTAA UUNIA.

## Tärkeitä turvallisuustietoja

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalta.

1. Älä yritä muuttaa, säätää tai korjata luukkuja, ohjauspaneelia, luukun lukituksia tai uunin muita osia. Suojusten poistaminen altistaa mikroaaltosäteilylle. Uuni on toimitettava korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
2. Älä käytä uunia tyhjänä. Jätä uuniin aina lasillinen vettä. Vesi imee mikroaaltosäteilyn turvallisesti, jos uuni käynnistetään vahingossa.
3. Älä kuivata pyykkiä mikroaaltouunissa. Vaatteet saattavat mustua tai syttyä palamaan.
4. Älä kypsennä elintarvikkeita paperiin käärittynä, ellei ohjeissa neuvota näin tekemään.
5. Käytä vain talouspaperia, älä sanomalehteä.
6. Älä käytä puuastioita. Ne voivat kuumentua ja mustua. Älä käytä metallia (esim. kultaa tai hopeaa) sisältäviä keraamisia esineitä. Poista metallisulkimet aina. Metalliesineet voivat uuniin jäätyään aiheuttaa kipinöintiä ja vahingoittaa uunia.
7. Älä estä uunin luukkuja sulkeutumasta panemalla esteitä uunin luukun ja etureunan väliin. Uunista saattaa vuotaa haitallista mikroaaltosäteilyä.
8. Älä käytä uusiopaperituotteita, koska niiden sisältämät epäpuhtaudet saattavat aiheuttaa kipinöintiä tai tulipalon.
9. Käytä patakintaita poistaessasi astiaa ja metallialustaa uunista kypsennyksen päätyttyä, sillä ne kuumenevat kypsennyksen aikana.
10. Fenet annokset kypsyvät tai lämpenevät nopeammin. Jos käytät normaalia aikaa, ruoka saattaa kuumentua liikaa ja palaa.
11. Aseta uuni vähintään 8 cm:n päähän tason etureunasta ja siten, että sen taakse jää 22 cm, jotta uuni ei putoa vahingossa.
12. Poista perunoiden, omenien ja muiden hedelmien tai vihannesten kuoriin reikiä ennen kypsennämistä.
13. Älä keitä kananmunia kuorineen. Kuoren alle muodostuva paine aiheuttaa munan rikkoutumisen.
14. Älä yritä käyttää uunia uppoaistamiseen (friteeraukseen).
15. Poista muovikääreet ennen kypsennämistä tai sulattamista. Huomaa kuitenkin, että ruoka on joissakin tapauksissa peitettävä muovikelmulla lämmityksen tai kypsennyksen ajaksi.
16. Jos uunin luukku tai sen tiivisteet ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin sen on korjannut koulutettu ammattihenkilö.
17. Jos havaitset savua, katkaise virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna, jotta liekit tukahtuvat.
18. Kun lämmität tai kypsennät muoviseen, paperiseen tai muusta palavasta materiaalista valmistettuun pakkaukseen pakattua tuotetta, tarkista säännöllisesti, että pakkaus ei syty palamaan.
19. Opetä lapsille uunin turvallinen käyttö ennen kuin annat heidän käyttää uunia yksin. Varmista, että lapset osaavat käyttää uunia turvallisesti ja tuntevat väärästä käytöstä aiheutuvat vaarat.
20. Nesteitä tai muita elintarvikkeita ei saa lämmitellä umpinaisessa astiassa, sillä astia voi räjähtää.
21. Jos uuni on kypsennyksen päätyttyä kuuma, se jäähdyttää itsensä tuulettimien avulla.

# Tärkeitä turvallisuustietoja

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalta.

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

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

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

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

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

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



# Mikroaaltouunin kestävät astiat

## Älä koskaan käytä mikroaaltouunissa metallisia tai metallikoristeisia astioita.

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

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

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

## Ruokalautaset

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 raaka, 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 kypsä. Tässä ei ole kyseessä virhe. Kun ruokaa seisetään, 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 kypsä, ulommat osat kypsyvät liika tai jopa palavat. Vähitellen opit yhä paremmin arvioimaan erilaisten ruokien kypsymis- ja seisetusajat.

## 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.

## Luat ja ruuan rasvapitoisuus

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

## Ruuan laatu

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

## Ruuan muoto

Mikroaaltojen 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. Mikroaaltojen kypsennettävät hyvin pyöreät, ohuet ja renkaanmuotoiset ruoka-aineet.

## Peittäminen

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

## Ruskistaminen

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

## Peittäminen voipaperilla

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

## Ryhmittely ja 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 mikroaaltouunia käyttäen

## Hämmöntäminen

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

## Kääntäminen

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

## Paksimpien osien sijoittaminen ulkoreunaan

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

## Suojaaminen

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

## Nostaminen

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

## Pisteleminen

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

## Kypsyiden 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 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 alusta-astian 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. Puhdistaessa 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 pyyhkitään säännöllisesti kostealla liinalla.

# Kysymyksiä & Vastauksia

## Q Miksi mikroaaltouunin valo ei pala?

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

## Q Kulkeeko mikroaaltoenergia ovessa olevan lasin läpi?

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

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

- A Sillä varmistetaan asetuksen oikea syöttäminen.

## Q Vahingoittaako tyhjänä käynnistäminen mikroaaltouunia?

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

## Q Miksi kananmunat joskus poksahtavat?

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

## Q Miksi mikroaaltouunissa kypsentämisen jälkeen suositellaan seisottamisaikaa?

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

## Q Voiko popcornia valmistaa mikroaaltouunissa?

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

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

## VAROITUS

ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ RUSKEATA PAPERIPUSSIA POPCORNIN VALMISTUKSEEN, ÄLÄKÄ KOSKAAN YRITÄ UUELLEENKUUMENTAA 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 liiakypsentyminen, 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

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 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

	MS-2683FLB
Käyttöjännite	230 V AC, 50Hz
Uunin teho	900 W (IEC60705 klasstandard)
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz
Ulkomitat	512 mm(L) X 307 mm(K) X 420 mm(S)
Virrankulutus	1300 W

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

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

### **X Kaste det gamle apparatet**

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

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

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

### **X 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.

