



**MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI**

**ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET**

**MS-197W/ MS-197WS
MS-267W/ MS-267WS**

LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHÅNDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.
SETT DEG GRUNDIG INN I INNHOLDET I DENNE BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET TAS I BRUK.
LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEEN OVNEEN 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

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 magneutroni, joka on suunniteltu hyödyntämään mikroaaltojen energiaa. Magneutroniputkeen johdettavaa sähköä käytetään mikroaaltoenergian luomiseen.

Nämä mikroaallot kulkeutuvat kypsentämisalueelle uunin sisäpuolella olevien aukkojen läpi. Uunin pohjalla on pyörintäalusta tai lautanen. Mikroaallot eivät pääse kulkemaan uunin metalliseinien läpi, mutta ne pystyvät tunkeutumaan lasin, posliinin ja paperin kaltaisten materiaalien läpi, joita käytetään mikroaaltouunin kestävien keittoastioiden valmistamiseen.

Mikroaallot eivät kuumenna keittoastioita, mutta ruoan aiheuttama lämpö kyllä lopulta kuumentaa ne.

Erittäin turvallinen laite

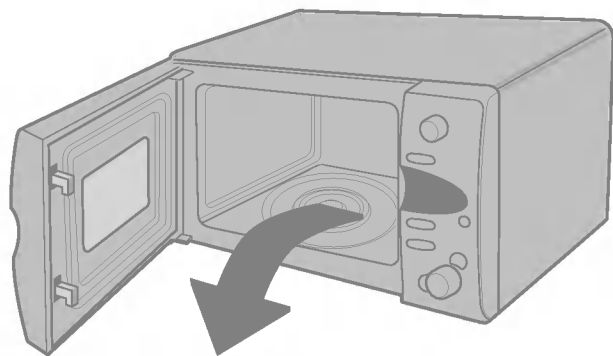
Tämä mikroaaltouuni on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Se lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaaltoja, kun sen ovi avataan. Mikroaaltoenergia muuntuu kokonaan lämmöksi tunkeutuessaan ruokaan. Siitä ei jää ruokaan minkäänlaista haitallista "jäännösenergiaa".

| | |
|---|---------|
| Varotoimenpiteet | 69 |
| Sisällysluettelo | 70 |
| Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus | 71 ~ 72 |
| Kellon asettaminen aikaan | 73 |
| Mikroaaltouunin tehoasetukset | 74 |
| Mikroaaltouunin tehoalueet | 75 |
| Flkakäynnistys | 76 |
| Automaattinen kypsentäminen | 77 ~ 78 |
| Automaattinen sulatus | 79 ~ 80 |
| Flkasulatus | 81 ~ 82 |
| Lapsilukko | 83 |
| Lämmitysopas | 84 |
| Tärkeitä turvallisuustietoja | 85 |
| Mikroaaltouunin kestävät astiat | 86 |
| Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen | 87 ~ 88 |
| Kysymyksiä & Vastauksia | 89 |
| Tiedot johtimista/ Tekniset tiedot | 90 |

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 ALLUSLAUTANEN



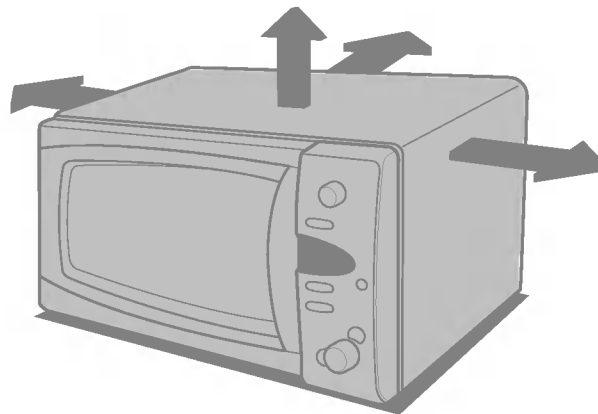
MS-197W/MS-197WS



MS-267W/MS-267WS

PYÖRIVA RENGAS

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

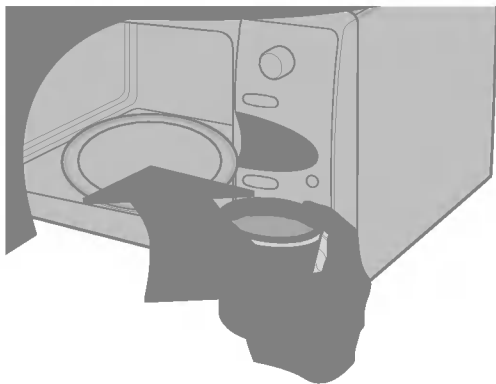


TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.

- 3** Liitä mikroaaltouuni tavalliseen pistorasiaan. Varmista, että pistorasiaan ei ole kytketty muita laitteita. **Mikäli uuni ei toimi kunnolla, irrota kosketin pistorasiasta ja liitä sitten uudelleen takaisin pistorasiaan.**

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

- 5** Kaada mikroaaltouunin **kestävään** astiaan 3 dl vettä, pane astia **LASISEN ALLUSLAUTASEN** päälle ja sulje uunin ovi. Lisätietoja mikroaaltouuniin soveltuvista astioista löydät sivulta 86.



- 6** Paina **PYSÄYTYS-** painiketta ja sitten kuusi kertaa **KÄYNNISTYS-** painiketta asettaaksesi 3 minuutin kypsennysajan. Jokaisella painalluksella kuuluu PIIP-ääni. Mikroaaltouuni käynnistyy ennen kuudetta painallusta, mutta se kuuluu asiaan.



- 7** **NÄYTÖLTÄ** näet ajan kulumisen 3 minuutista 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.**



Kellonajan asettaminen

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 oudon näköisiä 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



Paina **PISÄYTTÖ-PERUUTUS**-painiketta.



Paina **KELLO**-painiketta.



(Näytöllä näkyy "00:00".) Paina vielä kerran **KELLO**-painiketta. Mikäli haluat kellonajan asettamisen jälkeen muuttaa valintaa, irrota mikroaaltouuni pistorasiasta ja kytke uudelleen pistorasiaan.)



Käännä **KELLO**-pöytänapia, kunnes näyttöön tulee kellonaika "14:00".



Paina **KELLO**-painiketta tuntien valitsemiseksi.



Käännä **KELLO**-pöytänapia, kunnes näyttöön tulee kellonaika "14:35".



Paina **KELLO**-painiketta. Tällöin kello alkaa käydä.



Mikroaaltouunin tehoasetukset

Seuraavassa on esimerkki ruuan kypsentämisestä 80 % teholla 5 _ minuutin ajan.



Mikroaaltouunissa on viisi tehoaluetta.

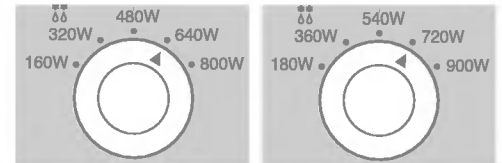
| TEHO | % | Uunin teho | Uunin teho |
|------------------------|------|----------------------|----------------------|
| | | MS-197W/ MS-197WS | MS-267W/ MS-267WS |
| KORKEA TEHO | 100% | 800W | 900W |
| KESKIKORKEA TEHO | 80% | 640W | 720W |
| KESKITEHO | 60% | 480W | 540W |
| SULATUS KESKIMATALA | 40% | 320W | 360W |
| MATALA TEHO | 20% | 160W | 180W |

Varmistaaksesi, että teho on asetettu paikoilleen edellä olevien ohjeiden

Paina **PISTINTEHO** / **PERUUTUS**-painiketta.



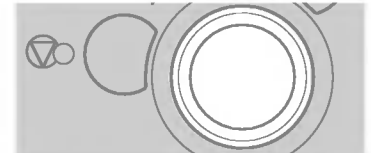
Valitse tehoalue valitsinta kääntämällä.



MS-197W/ MS-197WS

MS-267W/ MS-267WS

Käännä valitsinta 50 sekunniksi, kunnes näytössä on "5:30".



Paina **PISTINTEHO** / **PERUUTUS**-painiketta.



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 | |
|------------------------------|--|----------|-------------------|-------------------|
| | | | MS-197W/ MS-197WS | MS-267W/ MS-267WS |
| KORKEA | <ul style="list-style-type: none"> * veden keittäminen * jauhelihan ruskistaminen * linnun, kalan, vihannesten kypsentäminen * mureiden lihapalojen kypsentäminen | 100% | 800W | 900W |
| 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% | 640W | 720W |
| KESKITEHO | <ul style="list-style-type: none"> * kakkujen ja teeleipien leipominen * kananmunien ruuaksi valmistaminen * vaniljakastikkeen valmistaminen * riisi, keitot | 60% | 480W | 540W |
| SULATUS / KESKIMATALA | <ul style="list-style-type: none"> * kaikenlainen sulattaminen * voin ja suklaan sulattaminen * sitkeähköjen lihapalojen kypsentäminen | 40% | 320W | 360W |
| MATALA | <ul style="list-style-type: none"> * voin ja juuston pehmentäminen * jäätelön pehmentäminen * hiivataikinan kohottaminen | 20% | 160W | 180W |



Seuraavassa on esimerkki kypsennyksestä 2 minuutin ajan korkealla teholla.

PIKÄKÄYNNISTYS



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

Paina **PIKÄKÄYNNISTYS**-painiketta.



Paina **PIKÄKÄYNNISTYS**-painiketta valitaksesi kahden minuutin kypsennyksen korkealla teholla. Mikroaaltouuni käynnistyy ennen neljättä minuuttia.



PIKÄKÄYNNISTYS aikana paistoaikaa voidaan pidentää asti painamalla toistuvasti **PIKÄKÄYNNISTYS**-painiketta.



Automaattinen kypsäntäminen

Seuraavassa on esimerkki siitä, miten kypsennetään 600 g tuoreet vihannekset.



AUTOMAATTINEN KYPSÄNTÄMINEN -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 **0.6** **KUORIPERUNAT** -painiketta.

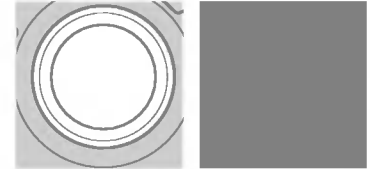





Paina **0.6** **AUTOMAATTINEN KYPSÄNTÄMINEN** -painiketta.



Käynnistä **0.6** painoja, kunnes näytölle tulee luku "0.6".

Paina **0.6** **KUORIPERUNAT** -painiketta.



| | | | | |
|--|----------------|----------------------|----------------|--|
| 1. KUORIPERUNAT  | Huonelämpötila | Lasinen aluslautanen | 100 g - 1,0 kg | <p>Pese ja kuivaa perunat ja pistele niitä useita kertoja haarukalla. Pane perunat kolminkertaisen keittiöpaperin päälle, lasisen aluslautasen keskelle. Anna perunoiden asettua 5 minuutin ajan kypsentämisen jälkeen.</p> |
| 2. TUOREET VIHANNEKSET  | Huonelämpötila | Lasinen aluslautanen | 200 g - 800 g | <p>Pane käsitellyt vihannekset sopivankokoiseen astiaan (esim. pataruoka). Lisää 30 ml vettä 200 g:lle vihanneksia. Anna asettua 5 minuutin ajan kypsentämisen jälkeen.</p> |
| 3. PAKASTEVIHANNEKSET  | Pakaste | Lasinen aluslautanen | 200 g - 800 g | <p>Pane käsitellyt pakastevihannekset sopivankokoiseen astiaan. Lisää 30 ml vettä 200 g:lle vihanneksia. Peitä vihannekset ja pane ne lasisen aluslautasen keskelle. Anna asettua 5 minuutin ajan kypsentämisen jälkeen.</p> |

Automaattinen sulatus



Mikroaaltouunissa on kolme sulatusasetusta: **LIHA**, **LINNUT**, **KALA** ja **LEIPÄ**, ja kaikilla on omat tehoasetuksensa.

| Luokka | Paina |
|---------------|-----------------|
| LIHA | 1 kertaa |
| LINNUT | 2 kertaa |
| KALA | 3 kertaa |
| LEIPÄ | 4 kertaa |

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.

Paina **KÄYNNISTYS/PERUUTUS**.

Paina **KÄYNNISTYS/PERUUTUS**-painiketta. Poista metallia sisältävät sulijat ja kaappi sulattamasta ruokasta pois ja sulje ovi.

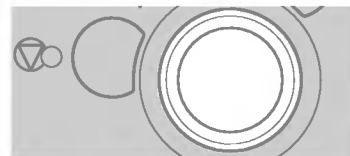


Paina **LIHA** **AUTOMAATTINEN SULATUS**-painiketta.



Syötä näytölle sulattavan pakasteen paino.

Kun näytölle tulee luku "1.4", kunnes näytölle tulee luku "1.4".







Paina **KÄYNNISTYS/PERUUTUS**-painiketta.



Sulatuksen aikana uuni antaa äänimerkin, mikä tarkoittaa sitä, että ruoka tulee kääntää ja erotella tasaisen sulamisen varmistamiseksi. Poista tällöin myös kaikki sulaneet osat tai suojaa ne sulamisen hidastamiseksi. Sulje tämän jälkeen uuni ja paina **KÄYNNISTYS/PERUUTUS**-painiketta sulatuksen jatkamiseksi. **Sulatus toiminto jatkuu (merkkiaunesta huolimatta), kunnes ovi avataan.**

AUTOMAATTINEN PAINONMUKAINEN SULATUS

| OHJELMA | | SULATETTAVAT RUUAT | VÄHIMMÄIS-/ ENIMMÄISPAINO |
|---|--------------------|--|---------------------------|
| 1. UHA  | Naudanliha | Jauheliha, häränseläke, palapaisti, sisäpaisti, paahtopaisti, takapaisti, hampurilaispihvit. | 100 g / 4,0 kg |
| | Lampaanliha | Palat (2,5 cm:n paksuiset), kääryleet. | |
| | Sianliha | Palat (1,2 cm:n paksuiset), sian kylki, kääryleet, makkara. | |
| | Vasikanliha | Kyljykset (450 g, 1,2 cm:n paksuiset) | |
| 2. LINNUT  | Kana | Kokonaisena (alle 2 kg:n painoinen), paloittelut rintapalat (luuttomat), koivet. | 100 g / 4,0 kg |
| | Kalkkuna | Rintapalat (alle 2,5 kg:n painoiset). | |
| 3. KALA  | Kala | Fileet, pihvit, kokonaisena. | 100 g / 4,0 kg |
| | Äyriäiset | Taskuravun liha, hummerin pyrstöt, katkaravut, simpukat. | |
| 4. LEIPÄ  | | Vaalea/ tumma leipä viipaloituna, tikkuperunat, patonki, sarvet. | 100 g / 500 g |

* Automaattisen painonmukaisen sulatuksen etuina ovat automaattinen sulatuksen asetus ja sulatuksen valvonta, mutta ruuan sulamista on kuitenkin tarkkailtava sulatuksen aikana aivan samoin kuin perinteisessäkin sulattamisessa.

* Parhaan paistotuloksen saavuttamiseksi on lihasta ja linnuista poistettava niiden alkuperäinen paperi- tai muovikääre. Muuten kääre pitää höyryn ja mehut kypsennettävän ruuan pinnalla, mikä saattaa aiheuttaa sen, että ruuan ulkopinta alkaa kiehua.

* Pane ruoka-aineet matalaan lasiseen uunivuokaan, joka kerää tippuvan paistinliemen.

* Niiden tulee olla vielä hiukan jäässä keskeltä uunista pois otettaessa.

* Mikäli käärettä on vaikea irrottaa, sulata kääreessä olevaa ruoka-ainetta noin neljäsosan ajan siitä kokonaissulatusajasta, joka näkyy näytöllä ennen sulatuksen aloittamista. Ota sitten ruoka-aineet pois uunista ja poista pinnassa oleva kääre.

* Leipäviipaleet pannaan taluspaperiarkkien väliin ja sämpylät halkaistaan ennen sulattamista.



Pikasulatus

Käytä tätä toimintoa ainoastaan 0,5 kg painavien jauhelihan, kanapalojen tai kalafileiden nopeaan sulattamiseen. Tässä tarvitaan seisonta-aikaa, jotta ne sulavat myös keskeltä. Seuraavassa on esimerkki siitä, miten sulatetaan 0,5 kg painavien jauhelihan.



Mikroaaltouunissa on kolme sulatusasetusta.

Paina **PIKASULATUS**-painiketta.

...-aine. Poista metallia sisältävät sulkijat ja kääntäminen mikroon ja sulje ovi.



Paina **PIKASULATUS**-painiketta.



Sulatusaika alkaa äänimerkin, mikä tarkoittaa sitä, että ruoka tulee kääntää ja erotella tasaisen sulatuksen. Poista tällöin myös kaikki sulaneet osat tai suojaa ne sulamisen hidastamiseksi. Sulje täm... paina **KÄYNNISTYS**-painiketta sulatuksen jatkamiseksi.

Sulatustoiminto jatkuu (merkkiäänestä huolimatta), kunnes ovi avataan.

AUTOMAATTINEN PAINONMUKAINEN SULATUS

| LUOKKA | | RUOKA-AINE | VÄHIMMÄIS-/ ENIMMÄISMÄÄRÄ RUOKA-AINETTA |
|---------|--|------------|---|
| 1. LIHA | Naudanliha Lampaanliha Vasikanliha | Jauheliha | 500 g |

- * Pk-asulatuksen etuina ovat automaattinen sulatuksen asetus ja sulatuksen valvonta, mutta ruuan sulamista on kuitenkin tarkkailtava sulatuksen aikana aivan samoin kuin perinteisessäkin sulattamisessa.
- * Parhaan paistotuloksen saavuttamiseksi on kalasta, äyriäisistä, lihasta ja linnuista poistettava niiden alkuperäinen paperi- tai muovikääre. Muuten kääre pitää höyryn ja mehut kypsennettävän ruuan pinnalla, mikä saattaa aiheuttaa sen, että ruuan ulkopinta alkaa kiehua.
- * Pane ruoka-aineet matalaan lasiseen uunivuokaan, joka kerää tippuvan paistinliemen.
- * Niiden tulee olla vielä hiukan jäässä keskeltä uunista pois otettaessa.
- * Seisota ruokaa sulattamisen jälkeen 5–10 minuutin ajan.



Lapsilukko



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

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta.



Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta, kunnes näyttöön tulee **"L"** ja kuuluu RIIP-äänen. Lapsilukko on nyt kytketty päälle.



Mikäli kellonaika on asetettu, se häviää näytöltä.

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



LAPSILUKKO voidaan poistaa pois päältä painamalla ja pitämällä alhaalla **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta, kunnes **"L"** häviää näytöltä. Kun painiketta painetaan, kuulet RIIP-äänen.



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. Tölkkiruokat tulee poistaa tölkeistä 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 määrittämisessä.

Lämmitysopas

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

| Ruokalaji | Lämmitysaika (täydellä teholla) | Erityisohjeet |
|---|--|---|
| Perunamuusi n. 2,5 dl n. 10 dl | 2,5–3,5 minuuttia 6–9 minuuttia | Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä. |
| Pavut tomaattikastikkeessa n. 2,5 dl | 1,5–3 minuuttia | Lämmitä kannella peitettyssä 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 peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä. |
| Riisi n. 2,5 dl n. 10 dl | 1–1,5 minuuttia 3,5–5 minuuttia | Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä. |
| Sämpylä 1 kpl | 15–30 sekuntia | Kiedo taluspaperiin ja aseta lasilautaselle. |
| Vihannekset n. 2,5 dl n. 10 dl | 1,5–2,5 minuuttia 3,5–5,5 minuuttia | Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä. |
| Keitto 1 annos (n. 2,5 dl) | 1,5–2 minuuttia | Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä. |

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 hiiltyä 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 hiiltyä. Älä myöskään käytä keraamisia astioita, joissa on metalloituja, esimerkiksi kulta- tai hopeakoristeita. Poista aina metallia sisältävät sulkijat. Metalliesineet saattavat muodostaa mikroaaltouunissa valokaaren, joka voi aiheuttaa vakavaa vahinkoa.
- 7 Älä käytä uunin oven ja etureunan välissä keittiöpyyhettä, lautasiinaa tai muuta estettä, joka saattaa aiheuttaa mikroaaltoenergiavuodon.
- 8 Älä käytä uusiopaperista tehtyjä tuotteita, sillä ne saattavat sisältää epäpuhtauksia, jotka voivat puolestaan aikaansaada kipinöitä ja/ tai tulipalon, mikäli niitä käytetään ruuanvalmistuksen aikana.
- 9 Älä huuhtele pyörintäalustaa vedessä heti kypsentämisen jälkeen, sillä alusta saattaa tällöin rikkoutua tai vahingoittua.

VAROITUS

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

- 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 muovikääreet ennen ruuan kypsentämistä tai sulatusta. Huomaa kuitenkin, että joskus ruoka tulee peittää muovikelmulla lämmitystä tai kypsentämistä varten.
- 16 Mikäli mikroaaltouunin ovi tai oven tiivisteet ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin valtuutettu huoltoliike korjaa ne.
- 17 Mikäli havaitset savua, katkaise virta tai irrota laite pistorasiasta ja pidä uunin ovi suljettuna liekkien tukahduttamiseksi.
- 18 Käyttäessäsi kertakäyttöisiä muov-, paperi- tai muita palavia astioita, tarkista säännöllisin väliajoin, etteivät ne ole syttyneet palamaan.
- 19 Opasta lapsia mikroaaltouunin käytössä, jotta he ymmärtäisivät virheellisen käytön aiheuttamat riskit.
- 20 Nesteitä tai muita ruoka-aineita ei saa 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

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-, hämmennämisiä ja muita ohjeita tulee pitää vähimmäisuosituksina. Mikäli näyttää siltä, että ruoka kypsyy epätasaisesti, ryhdy tarvittaviin toimiin asian korjaamiseksi.

Kypsennysaikoihin vaikuttavat tekijät

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

Luut ja ruuan rasvapitoisuus

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

Ruuan laatu

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

Ruuan muoto

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

Peittäminen

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

Ruskistaminen

15 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 kulmu.

Ryhmittely ja asetteleminen

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

Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunია käyttäen

Hämmäntäminen

Hämmäntäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouuniteknikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmäntämisen tarkoituksena on ruoka-aineiden sekoittaminen. Mikroaaltouunissa ruoka-aineita hämmäntetään lämmön levittämiseksi ja uudelleenjakamiseksi. Hämmäntää ruokaa aina reunoilta keskusta päin, sillä reunoilla oleva ruoka lämpenee ensin.

Kääntäminen

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

Paksumpien osien sijoittaminen ulkoreunaan

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

Suojaaminen

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

Nostaminen

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

Pisteleminen

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

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 mikroaaltouunin energiaa ja pidentävät kypsennysaikaa. Pyyhi oven ja kehyksen väliin pudonneet muruset kostealla liinalla. Tämä alue tulee pitää puhtaana, jotta tiiviste pysyy kireänä. Poista rasvaiset roiskeet saippuaisella liinalla, huuhtele ja kuivaa. Älä käytä karkeita pesujauheita tai hankaavia puhdistusaineita. Lasinen aluslautanen voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.

2 Pidä mikroaaltouunin ulkopinta puhtaana

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

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

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

Kysymyksiä & Vastauksia

Q Miksi mikroaaltouunin valo ei pala?

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

Q Kulkeeko mikroaaltoenergia ovessa olevan lasin läpi?

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

Q Miksi PIP-ääni kuuluu ohjauspaneelin kenttää painettaessa?

- A Sillä varmistetaan asetuksen oikea syöttäminen.

Q Vahingoittaako tyhjänä käynnistäminen mikroaaltouunია?

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

Q Miksi kananmunat joskus poksahtavat?

- A Kananmunan keltuaisen kalvon sisälle kehittyvä paine saattaa aiheuttaa keltuaisen poksahuttamisen kananmunia uunissa kypsennettäessä, paistettaessa tai uppopaistettaessa. Pistele keltuaiset ennen 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 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 Espakattuja mikroaaltouuniin tarkoitettuja popcorn-maissinjyviä, joissa on mainittu valmistusaika ja tehontarve.

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

VAROITUS

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

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

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

Varoitus

Pääjohdon johtimien värit ovat seuraavat:
SININEN ~ nolajohdin
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 \perp .

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

Tekniset tiedot

| | MS-197W/ MS-197WS | MS-267W/ MS-267WS |
|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Käyttöjännite | 230 V AC, 50Hz | |
| Ulinin teho | 800 W (IEC60705) | 900 W (IEC60705) |
| Mikroaaltotaajuus | 2450 MHz | |
| Ulkomitat | 485 mm(L) X 280 mm(K) X 375 mm(S) | 512 mm(L) X 307 mm(K) X 420 mm(S) |
| Virrankulutus | 1200 W | 1300 W |



Artikelnummer: 3828W5A2651
P/ No: 3828W5A2651
P/ nr.: 3828W5A2651
P/ No: 3828W5A2651

Tryckt i Korea
Trykket i Korea
Trykt i Korea
painettu Koreassa