



**MICROWAVE OVEN
MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI**

**OWNER'S MANUAL
ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET**

MS-1943AL

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.
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 OVNEEN TAGES I BRUG.
LUKEKAA NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

empty page-

GB

3~30

OWNER'S MANUAL

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

SW

31~57

ANVÄNDARHANDBOK

LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHANDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.

NO

58~84

BRUKERHÅNDBOK

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

DK

85~111

BRUGERVEJLEDNING

LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.

FI

112~138

KÄYTTÖOHJEET

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 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 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 kypsentämisen 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

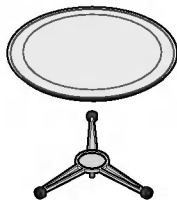
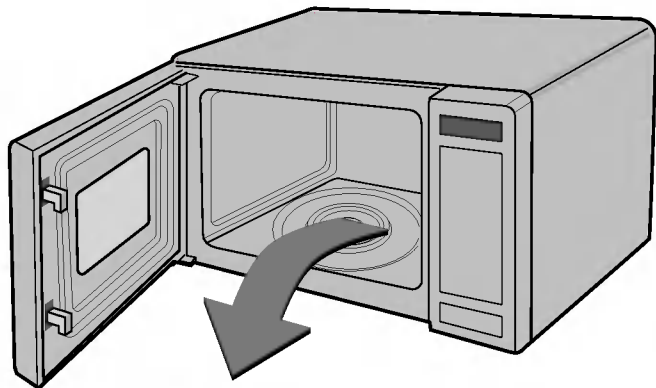
Tämä mikroaaltouuni on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Se lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaaltoja, kun sen ovi avataan. Mikroaaltoenergia muuntuu kokonaan lämmöksi tunkeutuessaan ruokaan. Siitä ei jää ruokaan minkäänlaista haitallista "jäännösenergiaa".

Varotoimenpiteet	112
Sisällysluettelo	113
Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus	114 ~ 115
Kellonajan asettaminen	116
Lapsilukko	117
Mikroaaltouunin tehoasetukset	118
Mikroaaltouunin tehoalueet	119
Kaksivaiheinen kypsentäminen	120
Pikakäynnistys	121
Automaattinen kypsentäminen	122 ~ 123
Automaattinen sulatus	124 ~ 125
Pikusulatus	126 ~ 127
Auto-lämmitys	128 ~ 129
Ajan lisääminen tai lyhentäminen	130
Lämmitysopas	131
Tuoreet vihannekset Ohje	132
Tärkeitä turvallisuustietoja	133
Mikroaaltouunin kestävät astiat	134
Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen	135 ~ 136
Kysymyksiä & Vastauksia	137
Tiedot johtimista/ Tekniset tiedot	138

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

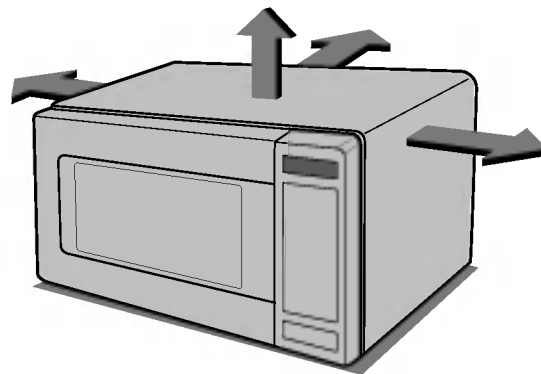
- 1** Poista mikroaaltouuni pakkauksesta ja sijoita se tasaiselle alustalle.



LASINEN 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 134.



- 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 PIP-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



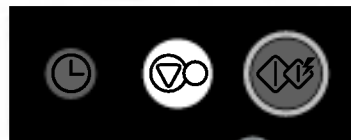
Kun mikroaaltouuni kytketään ensimmäisen kerran pistorasiaan tai kun sähkövirta tulee päälle sähkökatkoksen jälkeen, näytöllä on "0". Kello on tällöin asetettava aikaan.

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**.

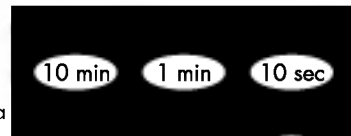


Paina 15 kertaa **10 MIN**.

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.

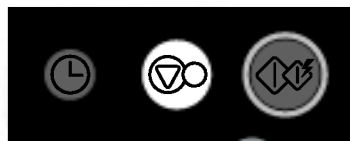
Mikäli kellonaika on asetettu, se häviää näytöltä.



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 PIIP-äänen.



Mikroaaltouunin tehoasetukset

Seuraavassa on esimerkki ruuan kypsennyksestä 720 teholla 5_ minuutin ajan.
Mikroaaltokypsennyksen aikana kypsennysaikaa voi pidentää 30 sekunnista 30 minuuttiin painamalla START-painiketta toistuvasti.

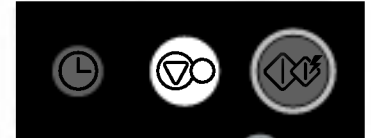


Mikroaaltouunissa on viisi tehoaluetta. Korkein teho valitaan automaattisesti, mutta painamalla toistuvasti **TEHONVALINTA**-painiketta voidaan valita eri tehoalueita.

TEHO	%	Paina tehonvalitsinta	Unin teho
KORKEA TEHO	100%	1	kerran 800W
KESKIKORKEA TEHO	80%	2	kertaa 640W
KESKITEHO	60%	3	kertaa 480W
SULATUS KESKIMATALA	40%	4	kertaa 320W
MATALA TEHO	20%	5	kertaa 160W

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

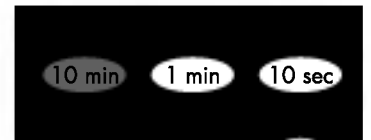
Paina **STOP/CLEAR**.



Paina kahdesti **MICRO**-painiketta valitaksesi tehoksi 640.
Näyttöön ilmestyy "640".



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%	800W
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
KESKITEHO	<ul style="list-style-type: none">* kakkujen ja teeleipien leipominen* kananmunien ruuaksi valmistaminen* vaniljakastikkeen valmistaminen* riisi, keitot	60%	480W
SULATUS / KESKIMATALA	<ul style="list-style-type: none">* kaikenlainen sulattaminen* voin ja suklaan sulattaminen* sitkeätköjen lihapalojen kypsentäminen	40%	320W
MATALA	<ul style="list-style-type: none">* voin ja juuston pehmentäminen* jäätelön pehmentäminen* hiivataikinan kohottaminen	20%	160W



Kaksivaiheinen kypsentäminen

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



Kaksivaiheisen kypsentämisen 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**.

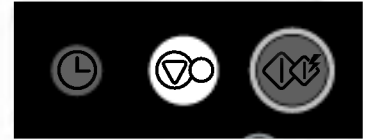
Paina **STOP/CLEAR**.



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**.



PIKAKÄYNNISTYS

Seuraavassa on esimerkki kypsennyksestä 2 minuutin ajan korkealla teholla.

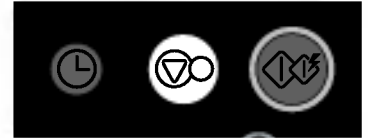


PIKAKÄYNNISTYS on ominaisuus, jolla voidaan asettaa 30 sekunnin pituisia korkean tehon kypsennysjaksoja **KÄYNNISTYS**-painiketta painamalla.

Paina **STOP/CLEAR**.

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

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



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

Automaattinen kypsentaminen



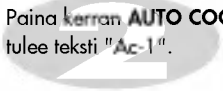
AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN -toiminnon avulla voit valmistaa useimmat lempiruokasi helposti valitsemalla ruuan tyyppin ja syöttämällä näytölle ruuan painon.

Luokka	Paina
KUORIPERUNAT	1 kerta
TUOREET VIHANNEKSET	2 kertaa
PAKASTEVIHANNEKSET	3 kertaa
RIISI TAI PASTA	4 kertaa
TUORE KALA	5 kertaa

Paina **STOP/CLEAR**.



Paina kerran **AUTO COOK**-painiketta. Tämän jälkeen näyttöön tulee teksti "Ac-1".

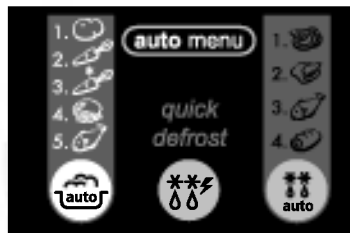


Valitse oikea paino.

Valitse 0,5 kg painamalla **0.5** -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.																	
4. RIISI TAI PASTA	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"> <thead> <tr> <th colspan="2">Paino</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Kansi</th> </tr> </thead> <tbody> <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>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Ei</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Riisi – Anna vetäytyä peitettynä kypsennyksen jälkeen 5 minuuttia tai kunnes vesi on imeytynyt. ** Pasta – Sekoita kypsennyksen aikana useita kertoja. Anna vetäytyä kypsennyksen jälkeen 1–2 minuuttia. Huuhtelee pasta viileällä vedellä.</p>	Paino		100g	200g	300g	Kansi	Vesi	Riisi	180ml	330ml	480ml	Kyllä	Pasta	300ml	600ml	900ml	Ei
Paino		100g	200g	300g	Kansi																
Vesi	Riisi	180ml	330ml	480ml	Kyllä																
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Ei																
5. TUORE KALA	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>																	

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

Automaattinen sulatus



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

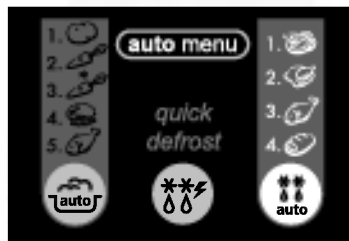
Luokka	Paina
LIHA	1 kerta
LINNUT	2 kertaa
KALA	3 kertaa
LEIPÄ	4 kertaa

Paina **STOP/CLEAR**.

Punnitse ruoka, jonka aiot sulattaa. Varmista, että olet poistanut metalliset 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.

Paina **1,4** 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>
LIHA LINNUT KALA	0,1 ~ 4,0 kg	Mikroaaltouunin kestävä (matala lautanen)	<p>LIHA 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	Paperipyöte tai matala lautanen	Viipaloitu leipä, sämpylät, patonki jne.

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

Pikasulatus



Mikroaaltouunissa on pikasulatusasetus (LIHA).

Paina **STOP/CLEAR**-painiketta.

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



Valitse **LIHAN** 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 Käänä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 5–15 minuuttia sulatuksen jälkeen.

Auto -lämmitys

Seuraavalla esimerkillä näytän, kuinka lämmität 0,6 kg jäähtynyttä ruokaa.



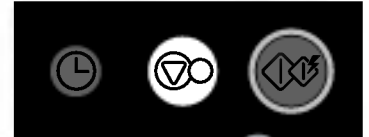
Autolämmitys tekee ruuan lämmityksestä mukavaa ja on helppo käyttää.

Uuni on esiohjelmoitu lämmittämään ruuan automaattisesti.

Uunissa on kolme autolämmitysasetusta: Chilled Meal - Jäähtynyt ruoka, Frozen Meal - Pakastettu ruoka ja Soup/Sauce - Keitto/Kastike.

Paina STOP/CLEAR.

1



Paina Chilled Meal - Jäähtynyt ruoka.

2



Syötä 0,6 kg painamalla näppäintä kuusi kertaa.

3



Paina START.

4



TYYPPI	PAINORAJA	ASTIA	RUUAN LÄMP.	OHJEET
1. JÄÄHTYNYT RUOKA	0,3 - 0,6 kg	Oma astia	Jääkaapista	<p>Pistele pintaa haarukalla Sijoita ruoka pyörivälle lasialustalle. Valmistuksen jälkeen anna seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hämmennettäviä esim.: Spaghetti bolognese, lihamuhennos - Ei hämmennettäviä esim.: Lasagne, lihaperunasoselaatikko <p>Huomautus: Pusseissa oleva ruoka: pistele liha-annokset ja riisi/pasta-annokset jne.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hämmennettävät ruuat: hämmennä äänimerkistä - Ei hämmennettävät ruuat: ei tarvitse hämmennää äänimerkistä.
2. PAKASTETTU RUOKA	0,3 - 0,6 kg	Oma astia	Pakastettu	Sama kuin yllä.
3. KEITTO/ KASTIKE	0,2 - 0,6 kg	Mikroaaltokulho	Huone	<p>Kaada keitto/kastike mikroaaltokulhoon. Peitä kannella tai muovikelmulla. Kuumennuksen jälkeen hämmennä. Anna seistä 2 minuuttia kannen alla. Ja hämmennä taas.</p>

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.

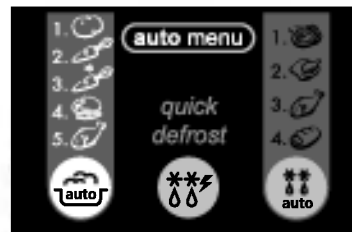
Paina **STOP/CLEAR**.



Valitse **AUTO COOK** -ohjelma.

Valitse ruuan paino.

Paina **START**.

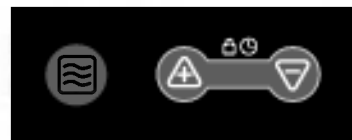


Paina **MORE** (▲).

Keittoaika lisääntyy 10 sekunnilla jokaisella näppäimen painalluksella.

Paina **LESS** (▼).

Keittoaika vähenee 10 sekunnilla jokaisella näppäimen painalluksella.



Lämmitysopas

Jotta mikroaaltouudessa 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. Tölkkiuivat tulee poistaa tölkeistä ja lämmittää mikroaaltouuden kestävässä asiassa. Ruoka lämpenee tasaisemmin, kun käytetään mikroaaltouuden 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 lihaviipaletet mikroaaltouuden 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 mikroaaltouuden kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Kalafillee (170–230 g)	1–2 minuuttia	Aseta kala mikroaaltouuden kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Lasagne 1 annos	4–6 minuuttia	Aseta lasagne mikroaaltouuden kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Laatikkoruuat n. 2,5 dl n. 10 dl	1,5–3 minuuttia 4,5–7 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyä mikroaaltouuden 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 peitettyä mikroaaltouuden 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 peitettyä mikroaaltouuden kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Pavut tomaattikastikkeessa n. 2,5 dl	1,5–3 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyä mikroaaltouuden kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Ravioli tai pasta ja kastike n. 2,5 dl n. 10 dl	2,5–4 minuuttia 7,5–11 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyä mikroaaltouuden kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Riisi n. 2,5 dl n. 10 dl	1–1,5 minuuttia 3,5–5 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyä mikroaaltouuden 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 peitettyä mikroaaltouuden kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Keitto 1 annos (n. 2,5 dl)	1,5–2 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyä mikroaaltouuden kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.

Tuoreet vihannekset

Ohje

Vihannes	Määrä	Kypsennysaika (täysi teho)	Ohje	Vetäytymisaika
Artisokat (230 g/kpl)	2 keskikokoista 4 keskikokoista	4 1/2-7 10-12	Puhdista artisokat. 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 punciuuret	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	Puhdista kukkakaali. Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2-3 min
Tuoreet pars- tai kukkakaalin kukkanuput, tuore selleri, viipaloitu	vaijaa 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, viipaloitdut	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 hermeet	9,5 dl	6-9	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2-3 min
Bataatti, kokonainen (170-230 g/kpl)	2 keskikokoista 4 keskikokoista	4-9 6-12	Pistele bataatteihin reikiä haarukalla. Aseta kahden talouspaperi-palan päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.	2-3 min
Peruna, kokonainen (170-230 g/kpl)	2 perunaa 4 perunaa	5 1/2-7 1/2 9 1/2-14	Pistele perunoihin reikiä haarukalla. Aseta kahden talouspaperi-palan päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.	2-3 min
Tuore pinaatti, lehtinä	450 g	4 1/2-7 1/2	Lisää n. 1,2 dl vettä 2 litran peitettyyn vuokaan.	2-3 min
Tuore kesäkurpitsa, viipaloitu	450 g	4 1/2-7 1/2	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2-3 min
Tuore kesäkurpitsa, kokonainen	450 g	6-9	Pistele kurpitsaan reikiä. Aseta kahden talouspaperi-palan päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.	2-3 min

Tärkeitä turvallisuustietoja

Lue ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalle.

- 1 Älä yritä peukaloita ovea, ohjauspaneelia, turvalukitusmekanismeja tai mitään muuta mikroaaltouunin osaa, äläkä myöskään yritä säätää tai korjata uunia. Mikroaaltouunin 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. Mikroaaltouunin imeytyy tällöin veteen, mikäli uuni vahingossa käynnistetään.
- 3 Älä käytä uunia vaatteiden kuivaamiseen. Ne saattavat hiiltäytyä tai syttyä palamaan, mikäli kuumennusta jatketaan liian kauan.
- 4 Älä kypsennä ruokaa paperiin käärittynä, ellei keittokirjassa ole ohjeita valmistamaasi ruokaa varten.
- 5 Älä käytä kypsennyksen sanomalehtipaperia talouspaperiarkkien sijasta.
- 6 Älä käytä puisia astioita. Ne saattavat kuumentua ja hiiltäytyä. Älä myöskään käytä keraamisia astioita, joissa on metalleja, 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 esettä, joka saattaa aiheuttaa mikroaaltouunin ylikuumentumista.
- 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 kypsennyksen jälkeen, sillä alusta saattaa tällöin rikkoutua tai vahingoittua.

VAROITUS

Varmista, että asetat kypsennyksesi oikein, sillä liiallinen kypsennys saattaa aiheuttaa TULIPALON ja VAHINGOITTAUUNIA.

- 10 Pieni ruokamäärä tarvitsee lyhyemmän kypsennys- tai lämmitysajan. Mikäli ruokaa pidetään uunissa normaali kypsennys- tai lämmitysajaksi, 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 kypsennyksen aloitusta.
- 13 Älä keitä kananmunia kuorineen mikroaaltouunissa. Kananmunien sisälle kerääntyy painetta ja ne räjähtävät.
- 14 Älä yritä uppoaistamista mikroaaltouunissa.
- 15 Poista muovikääreet ennen ruuan kypsennyksen aloitusta tai sulatusta. Huomaa kuitenkin, että joskus ruoka tulee peittää muovikelmulla lämmitystä tai kypsennyksen 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 Opaista 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 väännyvät 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 mikroaaltouuniteknikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmäntämisen tarkoituksena on ruoka-aineiden sekoittaminen. Mikroaaltouunissa ruoka-aineita hämmennetään lämmön levittämiseksi ja uudelleenjakamiseksi. Hämmennä ruokaa aina reunoilta keskusta päin, sillä reunoilla oleva ruoka lämpenee ensin.

Muoviset mikroaaltouuniasiat

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 vähimmäissuosituksina. 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 huonelämpöistä 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 pilalla lopullisesti. Etenkin leipä-, kakku- ja vaniljakastikeohjeissa suositellaan ruuan ottamista pois uunista ennen kuin se on täysin kypsää. Tässä ei ole kyseessä virhe. Kun ruokaa seisotetaan, tavallisesti peitettynä, kypsyminen jatkuu vielä uunin ulkopuolella ruuan ulompaan osaan jääneen lämmön kulkeutuessa vähitellen ruuan sisäosaan. Mikäli ruuan annetaan olla uunissa niin kauan, että se on täysin kypsää, ulmotat 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, kypsy nopeammin kuin alempi. Siksi tällaiset ruuat kannattaa kääntää kypsentämisen aikana, joskus useamman kerran.

Ruuan nestepitoisuus

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 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

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

Peittäminen

Peite pitää lämmön ja höyryn sisällä, jolloin ruoka kypsyy nopeammin. Hajoaminen voidaan estää käyttämällä kantha 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-, soja- tai grillauskastikkeella, houkuttelevan värin aikaansaamiseksi. Koska lisäävän 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

Hämmentäminen

Hämmentäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouuniteknikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmentämisen tarkoituksena on ruoka-aineiden sekoittaminen.

Mikroaaltouunissa ruoka-aineita hämmentetään lämmön levittämiseksi ja uudelleenjakamiseksi. Hämmentää 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 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.

Kypsyyden 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 tarkoituksin 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

Roiskeet 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

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. Puhdistaessasi 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 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 ovesa olevan lasin läpi?

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

Q Miksi PIIP-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 pokahtava?

- A Kananmunan keltuaisen kalvon sisälle kehittyvä paine saattaa aiheuttaa keltuaisen pokahtamisen 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 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 POKSAHDA ANNETUN AJAN KULUTTUA, KESKEYTÄ VALMISTUS. MAISSINJYVÄT SAATTAVAT SYTTYÄ PALAMAAN, MIKÄLI OHJEELLISET AJAT YLITETÄÄN.

VAROITUS

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

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

- A Tarkista uudelleen ohjekirjasta, että olet varmasti noudattanut ohjeita oikein ja se, mistä ero saattaisi johtua. Valmistusajat ja tehoasetukset ovat suosituksia, joiden tarkoituksena on välttää liikkakypsentyminen, 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 \perp .

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

Tekniset tiedot

	MS-1943AL
Käyttöjännite	230 V AC, 50Hz
Uunin teho	800 W (IEC60705 klasstandard)
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz
Ulkomitat	455 mm(L) X 284 mm(K) X 311 mm(S)
Virrankulutus	1200 W

<English>

Disposal of your old appliance

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

<Swedish>

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.



<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.

<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 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.

<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.