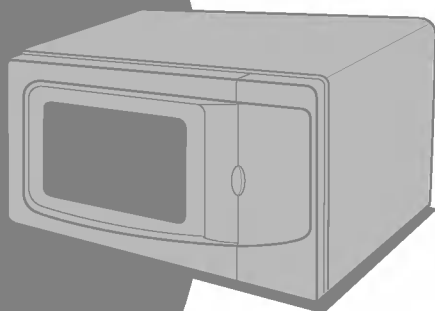




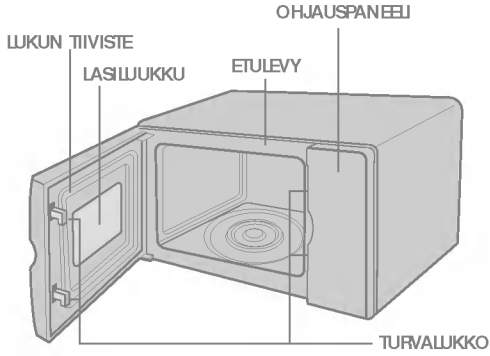
KÄYTTÖOHJE

Mikroaaltouuni

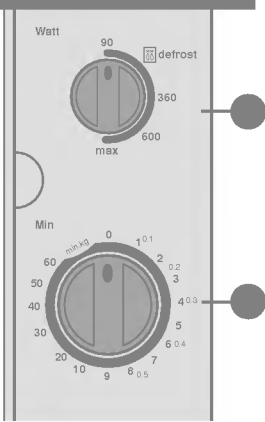


2A(A)

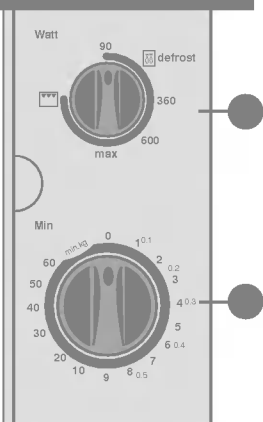
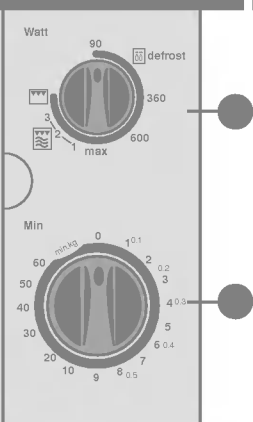
LUUNIN OSA



OHJAUSPANEELI



MS-1905C
MS-192A(S)



Lue ohje huolellisesti ennen käyttöönottoa ja pidä käyttöohje tallessa myöhempää tarvetta varten.

TURVALLISUUS

Mikroaaltouunisi on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Kun luukku on auki, kone lopettaa automaattisesti mikroaaltolajien tuottamisen. Mikroaaltenergia muuttuu ruoassa kokonaan lämmöksi

Oven turvakytin estää mikroaaltouunin käytön, jos luukku on auki. Turvakytin keskeyttävät automaattisesti ruoanlaiton kun luukku aukeaa ja estää altistumisen vahingolliselle mikroaaltosäteilylle.

ON TÄRKEÄÄ, ETTET KÄSITTELE LUUKUN TURVAKYTKIMTÄ!

Pidä luukun etupuoli ja luukun väli vapaina ylimääräisistä esineistä, äläkä päästä ruokaa tai pesuainejäämiä kerääntymään uunin tiivisteisiin.

Älä käytä uunia, jos se on vahingoittunut. On erityisen tärkeää, että uunin luukku sulkeutuu täysin ja että ongelmaa ei ole: (1) ovesa (vääntynyt tms.), (2) Saranoissa ja lukkoissa (rikkoutuneet tai löystyneet), (3) oven tiivisteissä ja tiivisteiden pinnoissa.

Uunin saa asentaa ja korjata vain valtuutettu huoltomies.

Varoitus

Varmista, että kokkausajat on säädetty täsmälleen oikein, ettei ruoka syty palamaan ja siten aiheuta vaaratilannetta ja vahingoita uuniasi.

Kun lämmität nestemäisiä ruokia, kuten keittoja, kastikkeita tai juomia mikroaaltouunissa ota huomioon, että kiehuminen voi alkaa ilman merkkiäkään kuplunnasta. Tämä voi seurata kuuman nesteen yhtäkkiiseen ylikiehumiseen, jonka estämiseksi on noudatettava seuraavia toimenpiteitä:

1. Vältä kapeakaulaisia ja tasasivuisia astioita.
2. Älä lämmitä liikaa.
3. Sekoita nestettä ennen kuin laitat sen astiassa uuniin, ja uudestaan lämmitysajan puolivälissä.
4. Anna nesteen olla hetki uunissa lämmityksen jälkeen, sekoita (etenkin jos kyseessä on vauvanruoka-astia tai tuttipullo) jälleen varovasti ja tarkista lämpö ennen käyttöä. Ole varovainen käsitellessäsi kuumaa astiaa.

Varoitus

Anna ruoan aina seistä hetki mikroaaltouunissa lämmityksen jälkeen ja tarkista ruoan lämpö ennen käyttöä. Etenkin tuttipulloissa ja lastenruoka-purkeissa.

KIINKA MIKROAALTOUUNI TOIMII ?

Mikroaallot ovat vastaavanlaisia kuin televisiosta, radiosta tai tavallisesta päivänvalosta aiheutuvat aallot.

Normaalisti mikroaallot levittävät säteilyä ulospäin matkatessaan ilman halki ja häviävät vaarattomasti ilmaan.

Mikroaaltouunin on magnetroni muuttaa sähkön mikroaaltokennenergiaksi.

Nämä mikroaallot kerääntyvät ruoanlaittoalueelle uunin sisällä olevista aukoista. Pyörivät lasialusta on sijoitettu uunin pohjalle. Mikroaallot eivät lävistä uunin metalliseinien mutta ne lävistää joitakin materiaaleja, kuten lasia, posliinia ja paperia tms. mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia materiaaleja

Mikroaallot eivät lämmitä itse kokkausastiaa, vaikkakin ne lopulta kuumenevat ruoan synnyttämästä kuumuudesta.

Noudattamalla seuraavia ohjeita voit nopeasti tarkistaa, että uunisi toimii moitteettomasti. Kiinnitä erityistä huomiota asennusohjeisiin. Poista myös uuni sisältä kaikki pakkausmateriaalit. Varmista, ettei uunisi ole vahingoittunut kuljetuksessa.

1. Pura uuni pakkauksesta ja aseta se tasaiselle pinnalle.
2. Aseta uuni valitsemallesi yli 85 cm korkeudella olevalle alustalle, mutta varmista, että uunin yläpuolella on ilmaa väh. 30 cm ja takana väh. 10 cm. Katso, että tuuletus toimii oikein. Uunin etuosan tulee olla väh. 8 cm päässä alustan reunasta, putoamisen estämiseksi. Uunin ilmanvaihtoaukkoja ei saa peittää eikä niihin saa myös osua vettä. Sijoita mikroaaltouuni kyllin etäälle kaikista lämmönlähteistä. Laitte on suunniteltu toimimaan korkeintaan 35°C ympäristölämpötilassa.
3. Kytke mikroaaltouuni normaaliin pistorasiaan. Varmista, että uunisi on ainoa pistorasiassa oleva laite.


4. Avaa mikroaaltouunin ovi DOOR OPEN -napista. Aseta pyörivä aluskehikko uunin pohjalle ja lasilautanen sen päälle.
5. Testaa aluksi mikroaaltouunin toiminta. Täytä mikroaaltujen kestävä astia, kuten esim. juomalasi vedellä (300 ml), aseta se lasilevyille ja sulje uunin luukku. Jos et ole varma materiaaleista, katso s. 12.
6. Väännä ajanvalintaväntimestä kolmen (3) minuutin keittoaika
7. Kun aika loppuu kuulet äänimerkin. Avaa uunin luukku ja testaa veden lämpötila. Jos uunisi toimii, veden pitäisi olla lämmintä. Ole varovainen, sillä astia saattaa olla kuuma.

UUNISI ON NYT KÄYTTÖVALMIS.

KEITTOTEHO

Katso sivu 2

1. Avaa luukku ja aseta ruoka pyörivälle alustalle ja sulje luukku
2. Valitse haluttu teho tehonsäätimestä **1**, **3**
Tehoalueita on 90 W:sta 800 W:iin

Tehokkuus
<ul style="list-style-type: none"> • Max 800 W • 600 W • 360 W •  Defrost * • 90
* Sulatus

3. Valitse haluttu aika ajastimesta **2**. Ajan loputtu kuulet äänimerkin ja lamppu sammuu.

Huom!

- Jokainen ajastimen numero on minutteja. Varmistaaksesi, että valitset oikean ajan, käännä valitsinta ensin huikan halutun ajan ylitse ja palaa takaisin halutun ajan kohdalle.
- Tarkista kypsennyksen aikana tilanne painamalla luukun aukaisupainiketta, jolloin lämmitys keskeytyy ja luukku avautuu. Jatkaaksesi sulje luukku ja uunin toiminta jatkuu.

SULATUS TOIMINTO

Nopea sulatu on yksi mikroaaltouunin eduista. On tärkeää, ettei sulatus tapahdu liian suurella teholla, jottei ruoka-aine kärsisi. Mikrosulatuksen aikana ei ruoka-aineeseen myöskään ennätä muodostua vahingollista bakteerikasvustoa. Tarkista ruoka sulatuksen aikana ainakin kerran.

1. valitse tehonsäätimestä DEFROST-toiminto
2. Valitse sulatusaika ruokamäärän painon mukaan ja uuni käynnistyy välittömästi

HUOM! Defrost toiminnolla jokainen numero ilmoittaa ruoka-aineen painon

MB-392A(A)

GRILLAUS

Katso sivu 2.

1. Avaa uunin ovi, laita ruoka telineelle uuniin ja sulje uunin ovi.
2. Malleissa MB-392A(A) kierrä toiminta & teho -valitsin (3) grillitoiminnolle (☐).
3. Aseta ajastin (2) halutulle kypsennysajalle. Kiertoalusta alkaa pyöriä, kypsennys alkaa, ja lamppu syttyy. Kypsennysajan päätyttyä kuulet kellon soivan ja lamppu sammuu.

- Lue huomautus kohdasta KYPSENNYS MIKROAALLOILLA, jos haluat tarkistaa kypsyytilanteen.
- Älä kosketa uunin ikkunaan grillin toimiessa, koska lasin lämpötila saattaa nousta 100°C -asteeseen saakka.
- Estä lapsia koskemasta etupaneliini!
- Käytettäessä grilliä ensimmäisen kerran oston jälkeen saatetaan havaita hieman savua. Se loppuu pian.

Huomautus :

- Grillitelineen käyttöä suositetaan, koska kypsennysaika ja teho vaihtelee käytettäessä pelkkää pyörivää alustaa.
- Tämä laite on varustettu KVARTSI-GRILLILLÄ, joten esilämmitystä ei tarvita.

MB-392A

YHDISTELMÄKYPSENNYS

Katso sivu 2.

Yllä mainituissa malleissa on yhtäaikainen grilli- (☐) ja mikroaaltotoiminto (☐). Ruoan kypsennykseen kuluva aika tässä toimintatilassa on yleensä lyhyempi kuin käytettäessä näitä kahta ominaisuutta erikseen.

1. Avaa uunin ovi, laita ruoka kiertoalustalle tai telineelle uuniin ja sulje uunin ovi.
2. Kierrä toimintavalitsin (3) tilaan COMBI (☐ + ☐)(☐) ja tehovalitsin (1) halutulle tehotasolle.
3. Aseta ajastin (2) halutulle kypsennysajalle. Kiertoalusta alkaa pyöriä ja kypsennys käynnistyy. Kypsennysajan loputtua kuulet kellon soivan ja lamppu sammuu.

Kvartsikuumennin grillaa ruoan pintaa ja samalla mikroaallot kypsentävät ruokaa sisältä.

VAROITUS:

Käytön jälkeen muista kiertää AJASTIN nollaan (0), tai muuten uuni jatkaa toimintaansa. Ole varovainen ottaessasi ruokaa uunista, sillä astia on kuuma!

Tarkkaile ruokaa uunissa oloaikana

Tämän kirjasen ohjeet on suunniteltu huolellisesti, mutta onnistumisesi niissä riippuu siitä kuinka paljon kiinnität huomiota ruokaan ja sen kypsymiseen. Ruokaa tulee aina vahitta sen kypsyyssä. Mikroaaltouunisi on varustettu valolla joka syttyy automaattisesti uunin ollessa toiminnassa. Valon avulla voit seurata ruoan kypsymistä. Käyttöohjeesta löydät vinkkejä ruoan oikeaoppiseen valmistukseen mikroaaltouunilla.

Mikroaaltojen tehokkuuteen vaikuttavat tekijät

Monet tekijät vaikuttavat ruoan valmistusaikaan. Ohjeissa käytettyjen aineiden lämpötilat vaihtelevat kovasti ja vaikuttavat valmistusaikaan. Esimerkiksi kakun, johon on laitettu jääkylmänä voita, maitoa ja munia, valmistus kestää huomattavasti kauemmin kuin jos ainekset olisivat huoneenlämpöisiä. Kaikki tämän kirjasen ohjeet antavat arvion valmistusajasta. Joskus tulet ehkä huomaamaan, että ruoka jää alilämpöiseksi matalalla teholla arvioidussa ajassa ja haluat kenties kypsentää ruokaa yli maksimian ajan tarpeen mukaan. Tämän kirjan pääperiaate on olla konservatiivinen keittoajoissa. Liaksi keitetyt ruoat ovat pilalla. Jotkin ohjeet, erityisesti ne, jotka koskevat leipiä, kakkuja ja kiisseleitä, suosittavat ruoan ottamista uunista jo hieman ennen kun se on täysin kypsä. Tämä ei ole virheellinen tieto, sillä etenkin päällystetyt ruoat jatkavat kypsymistään vielä uunin ulkopuolella, sillä lämpö on jäänyt ruoan ulkoreunoille, josta se vähitellen liikkuu sisään pain lämmittäen ruoan myös sieltä. Jos ruoka jätetään uuniin siihen asti, että se on täysin lämmennyt, niin ulommat osat saattavat palaa. Ajan myötä opit arvioimaan eri ruokien oikeat valmistusajat.

Ruoan tiheys

Kevyet, huokoiset ruoat kuten kakut ja leivät valmistuvat nopeammin kuin raskaat ja tiiviit, esim. paahtopaistit ja pataruuat. Keveitä ruokia valmistaessasi huolehdi, etteivät ruoan ulkolaidat pääse kuivumaan ja haurastumaan.

Ruoan paino

Isokokoisten ruokien (esim. paistit) ylemmät osat valmistuvat alempia osia nopeammin. Tämän takia ruokaa kannattaa kääntää valmistuksen aikana, joskus useitakin kertoja.

Ruoan kosteus

Koska mikroaallot haihduttavat nesteitä, tulee kuivahkot ruoat (esim. paistit ja jotkin vihannekset) pirskontaa vedellä tai suojata ennen valmistusta.

Luita ja rasvaa sisältävät ruoat

Luit johtavat lämpöä ja rasva lämpenee lihaa nopeammin. Ole huolellinen valmistaessasi luita tai rasvaa sisältäviä lihapaloja, etteivät ne lämpene epätasaisesti ja kuumene liika.

Ruoan määrä

Mikroaaltojen määrä riippuu valmistettavan ruoan määrästä. Näin ollen, mitä enemmän laitat ruokaa uuniin, sitä pidempi valmistusaika on. Muista vähentää aikaa pienemmille ruoka-annoksille.

Ruoan muoto

Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan vain noin 2,5 cm syvyyteen, paksujen ruokien sisäosat lämpenevät, kun ulomman osan lämpö laajenee ruoan keskustasta kohti. Vain ulko-osa on siis lämmitetty mikroaalloilla. Pähin mahdollinen muoto mikroaalloilla lämmitettävässä ruoassa on paksu ja neliskanttinen; kulmat ylikypsentyvät jo kauan ennen kuin keskusta on edes lämmennyt. Pyöreät ja ohuet ruoat kypsyvät mikroaaltouunissa moitteettomasti.

Peite

Ruoan päällä oleva peite kerää lämpöä ja höyryä. Näin ollen ruoka kypsyy nopeammin. Käytä kantta tai muovikelmaa estääksesi halkeilun.

Ruskistaminen

Lihat ja linnut, joita on lämmitetty 15 minuuttia tai kauemmin ruskistuvat hitaasti omassa rasvassaan. Lyhyemmän ajan vaativiin roukiin voi laittaa pinnalle ruskistavaa kastiketta, esim. soijakastiketta tai grillauskastiketta herkullisen värin saavuttamiseksi. Kun lisäät ruokaan pienen määrän kastiketta ruoan oikea maku ei peity.

Peittäminen voipaperilla

Voipaperi estää tehokkaasti pärskeet ja auttaa ruokaa säilyttämään lämmön. Mutta koska sen antama suoja on väljempi kuin kannen tai muovikelmun se edistää hitaasti ruoan kuivumista.

Tilan järjestäminen

Yksittäiset ruoat, kuten uuniperunat, pienet kakut ja alkupalat lämpenevät tasaisemmin jos ne asetetaan uuniin tasaisin välein, mieluiten ympyrän muotoon. Älä koskaan laita ruokia päällekkäin.

Ruoan kypsennys

Kypsentäminen on yksi mikroaaltouunin tärkeimmistä ominaisuuksista. Muista sekoittaa ruokaa valmistuksen aikana. Sekoita aina ulkolaidoista keskustaa kohti, sillä ruoka lämpenee nopeammin ulkoreunoilta.

Kääntäminen

Isokokoiset ruoat, kuten pilvit ja kokonaiset kanat tulee kääntää, jotta ylä- ja alapuoli paistuvat tasaisesti. Vaihtoehtoisesti voit myös paloittaa kanan, kyljykset jne.

Pienemmät ruokapalat

Kun mikroaallot ovat lämmittäneet ruoan ulomman puolen käännä ruoka, jotta myös sisäosat saavat mikroaaltoja ja ruoka lämpenee tasaisemmin.

Suojaus

Ruoan herkästi palavat osat voidaan suojata mikroaaltoja keräävillä alumiinifolioliuskoilla. Ole varovainen folion käytössä, älä käytä foliota liian paljoa.

Kohottaminen

Ruoat voidaan halutessa kohottaa niin, että mikroaallot suuntautuvat ruoan alapuolelle ja keskiosaan.

Ruoan rei'itys

Kuorelliset, nahkaiset tai kalvolliset ruoat(esim. munan keltuaista ja valkuaista sisältävät ruoat, osterit, simpukat, sekä kokonaiset hedelmät ja vihannekset) luultavasti pokshtelevat uunissa, ellei niitä ole rei'itetty. Voit rei'ittää ruoat esim. haarukalla.

Kypsyden testaus

Koska ruoka kypsyy mikroaaltouunissa nopeasti, se on syytä tarkistaa säännöllisesti. Jotkut ruoat (esim. liha ja lintu) voit jättää uuniin kunnes ne ovat täysin kypsyneet, mutta suurin osa ruoista tulee ottaa pois kun ne eivät vielä ole täysin valmiita. Ruoan sisäinen lämpötila nousee 3°C- 8°C asteeseen sen seisottamisaikana.

Seisottamisaika

Usein ruokaa seisotetaan 3-10 minuuttia sen uunista ottamisen jälkeen. Yleensä ruoka peitetään, jotta lämpö säilyisi kunnes ylimääräiset nesteet ovat kuivuneet pois (esim. kakuissa ja pikkuleivissä). Seisottamisaikana ruoka kypsyy ja maku paranee.

Mikroaaltouuni on varustettu viidellä (5) tehoasteella, jotta saisit korkeimman mahdollisen tehokkuuden ruoanlaittoon. Taulukko alapuolella kertoo esimerkkejä ruoista ja niiden suositelluista tehoasteista.

Teho	Käyttö
100 %	<ul style="list-style-type: none"> • veden kiehautus • ruskistettu jauheliha • Lintu, kala, vihannekset • Lihan kypsennys
80 %	<ul style="list-style-type: none"> • Uudelleenlämmitys • paahdettu liha ja lintu • Sienet ja äyriäiset • Juustoa ja munaa sis. Ruoat
60 %	<ul style="list-style-type: none"> • Täytekatut ja leivokset • Munien valmistus ?? • Maitokastikkeet/ kiisselit • Riisin, keitot
40 %	<ul style="list-style-type: none"> • Pakastettujen ruokien sulatus • Voin ja suklaan sulatus • Vähemmän murea liha
20 %	<ul style="list-style-type: none"> • Voin ja juuston pehmenys • Jäätelön pehmenys • Taikinan kohotus hiivalla

Arvioidessasi kypsennysaikoja kullekin ruokalajille jaa tavallisessa uunissa menevä kypsennysaika vähintään 3:lla. Huomaa, että ohjeissa on tavallisesti ilmoitettu ajat mikroaaltouunille, jonka teho on 650W. Cylinda POP mikroaaltouunin teho on 800 W. Pienennä valmistusaikaa seuraavalla tavalla:

(Pakkauksessa annettu teho watteina/Uunin teho watteina) X pakkauksessa annettu aika = kypsennysaika

Esim. $(650W/800W) \times 3\text{min} = 2,4\text{ min}$

Koska ruoan lämpötila ja tiheys vaihtelee, on hyvä tarkistaa ruoka-aine ennen kokkaamista. Kiinnitä erityistä huomiota suuriin liha- ja kanapaisteihin. Tarkista myös voiko ruoka-aineen sulattaa täysin ennen valmistusta. Esimerkiksi kala valmistuu niin nopeasti, että joskus on parempi aloittaa valmistus sen ollessa vielä jäinen.

- Sulatusohjelman etu sulatuksen hallinnassa ja nopeudessa, kuten sulatuksessa sinun täytyy tarkastaa ruoka välillä sulatuksen aikana
- Parhaan tuloksen saamiseksi poista kala, äyriäinen, liha ja lintu alkuperäisestä muovi-, tai paperipakkauksestaan. Kääre pitää kosteuden kosketuksessa ruokaan, josta voi muodostua kokkauksen aikana kelmu ruoan pinnalle
- Laita ruoka reunalliseen mikroaaltouuniin kestävään astiaan, jotta rasva tms. sulaessa irtoavat neste ei pääsisi valumaan uuniin
- Ruoan tulisi olla vielä hieman jäässä keskeltä, kun se poistetaan uunista
- Kun ruoasta on vaikea poistaa käärettä, sulata pakattua ruokaa vartitunnin verran, jotta pinta lämpenee. Tämän jälkeen voit poistaa pakkauksen
- Siivutettu leipää asetetaan keittiöpyyhkeen väliin ja sämpylät tulee halkaista ennen sulatusta

1. Pidä uunin sisäpuoli puhtaana

Ruoasta valuneet nesteet uunin seinillä, luukun ja tiivisteiden välissä ja luukun pinnalla kannattaa pyyhkiä pois välittömästi. Ne keräävät mikroaaltoja ja näin ollen hidastavat ruoan kypsennystä. Pyyhi kostealla vaatteella luukku ja se karmit. Tämä alue tulee pitää erityisen puhtaana tiivisteiden eheyden varmistamiseksi. Suurissa tahoissa voit käyttää mietoa pesuainetta ja pyyhettä. Huuhtelee ja kuivaa uuni huolellisesti. Älä käytä vahvoja pesuaineita äläkä hankausjauhetta. Lasialustan voit pestä käsin tai astianpesukoneella.

2. Pidä uunin ulkopuoli puhtaana

Pese uunin ulkopuoli ensin miedolla pesuaineella ja sitten puhtaalla vedellä ja kuivaa se pehmeällä vaatteella tai paperipyyhkeellä. Vahinkojen estämiseksi vettä ei saa joutua koneen ilmanvaihtoaukkoon. Kun puhdistat ohjauspaneelin muista avata uunin luukku tahattoman käynnistämisen estämiseksi. Pyyhi ohjauspaneeli kostealla ja kuivalla vaatteella. Paina puhdistuksen jälkeen STOP, mikäli olet painanut ohjauspaneelin säätimiä pyyhkiessäsi sitä.

3. Jos uuni sisälle pääsee kosteutta, kuivaa uuni pehmeällä vaatteella. Näin voi käydä silloin, kun uunissa on kypsennetty nestepitoista ruokaa tai käytetty kosteita astioita.

4. Luukku ja sen tiivisteet tulee pitää puhtaana. Käytä vain lämmintä saippuavettä, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

ÄLÄ KÄYTÄ HIOVIA AINEITA, KUTEN HANKAUSJAUHETTA, TERÄSVILLAA TMS.

Metalliosat on helpompi huoltaa, kun pyyhit niitä säännöllisesti kostealla vaatteella

VAROITUS! Tarkista, ettei kokkousaikaa ole säädetty liian pitkäksi, sillä ylikiehuminen ja -kuumentuminen voi johtaa tulipalloon, joka voi aiheuttaa tulipalovaaran sekä vahinkoa uunille.

1. Älä tee itse mitään korjauksia tai säätöjä luukkuun, ohjauspaneeliin, sisäisen turvalukon sulkijoihin tai mihinkään muuhun uunin osaan. Koneen saa huoltaa vain valtuutettu huoltomies.
2. Älä käytä uunia sen ollessa tyhjä. On hyvä jättää uuniin vesilasi, kun se ei ole käytössä. Vesi imee turvallisesti kaikki mikroaallot, jos uuni käynnistetään vahingossa.
3. Älä kuivata mikroaaltouunissa vaatteitasi. Ne saattavat hiiltäytyä tai palaa lämmitysajan ollessa liian pitkä.
4. Älä valmista ruokaa paperipyyhkeeseen käärittynä, ellei valmistusohjeessa ole erillistä mainintaa ko. ruokaan liittyen.
5. Älä käytä sanomalehtipaperia paperipyyhkeen sijasta ruokaa laittaessasi.
6. Älä käytä pussia astioita, sillä ne voivat lämmitä liikaa ja hiiltäytyä. Älä myöskään käytä keraamisia astioita joissa on metallisia (esim. kultaisia tai hopeisia) koristeluita, äläkä laita uuniin muitakaan metalliesineitä. Metalliesineet saattavat vääntyä uunissa, joka voi aiheuttaa vakavia vahinkoja.
7. Älä laita oven ja uunin etureunan väliin esteitä, kuten lautasliinoja tai keittiöpyyhkeitä. Ne saattavat aiheuttaa mikroaaltovuotoja.
8. Älä käytä kierrätetyistä paperista tehtyjä astioita ruoanlaitossa, sillä ne saattavat kipinöidä tai syttyä tuleen.
9. Älä huuhto pyörivää lasilautasta heti käytön jälkeen, sillä se voi vahingoittua.
10. Pienet ruokaerät vaativat lyhyemmän kokkaus-, tai lämmitysajan. Liiallinen lämmitys voi johtaa ylikuumentumiseen ja palamiseen.
11. Varmista, että olet asettanut uunin tasolle siten, että luukun ja tason reunan välissä on väh. 8 cm. Tämä varmistaa sen, ettei uuni pääse tipahtamaan tasolta.
12. Tee perunan, omenan tms. hedelmän/ vihanneksen pintaan reikiä ennen kuin valmistat sen mikroaaltouunissa.
13. Älä valmista kananmunia niiden omassa kuorensa. Paine kerääntyy kuoren alle ja se räjähtää.
14. Mikroaaltouuni ei sovellu friteeraukseen.
15. Poista ruoista muoviset pakkaukset ennen valmistamista/ lämmitystä. Tosin eräät ruoat vaativat muovikelmun kypsyäkseen.
16. Jos luukun tiivisteet vahingoittuvat, sitä ei tule käyttää ennen kuin valtuutettu huoltomies on korjannut sen.
17. Jos havaitset savua ota pistoke seinästä. Luukkua ei saa avata liekkien estämiseksi.
18. Jos ruokaa on valmistettu kertakäyttöisessä pahvi-, muovi- tai vastaavassa astiassa, sinun tulee tarkistaa uunin kunto useammin.
19. Anna lasten käyttää uunia ilman valvontaa vain silloin, kun tarpeelliset ohjeet on annettu ja lapsi tietää koneen vääränlaisen käytön riskit.
20. Älä lämmitä nesteitä umpinaisissa astioissa, koska ne ovat tällöin räjähdysalttiita.

Älä koskaan laita metalliesineitä mikroaaltouuniin.

Mikroaallot eivät voi läpäästä metallia. Ne pyrkivät poistamaan metalliesineen uunista ja aiheuttavat kipinöintiä.

Suurin osa metallittomista, lämpöä kestävästä keittoastioista on turvallisia käyttää mikroaaltouunissa. Joka tapauksessa jotkut voivat sisältää materiaaleja, joiden ansiosta keittoastiat eivät sovellu mikroaaltolämmitykseen. Jos sinulla on epäselvyyksiä keittoastioiden kelvollisuudesta, voit helposti selvittää asian.

Aseta kyseinen keittoastia vedellä täytettynä lasimaljan viereen mikroaaltouuniin. Käytä korkeinta tehoa minuutin ajan. Jos vesi lämpenee, mutta keittoastia pysyy tarpeeksi viileänä, astia soveltuu mikroaaltolämmitykseen. Mutta jos veden lämpötila ei muutu ja astia kuumenee, mikroaallot kerääntyvät astiaan, eikä se ole turvallinen käytettäväksi uunissa. Sinulla luultavasti on juuri nyt useitakin esineitä keittiössäsi, joita voit käyttää avuksesi mikroaaltouunilla kokatessasi. Lue kuitenkin huolella seuraava lista tarkistukseksi.

Ruokalautaset

Monenlaiset ruoka-astiat soveltuvat mikroaaltolämmittämiseen. Jos olet epävarma voit kääntyä valmistajan puoleen tai tehdä mikroaaltotestin.

Lasiastiat

Varmista, että käyttämäsi lasiastiat soveltuvat mikroaaltolämmitykseen. Älä käytä ohutta lasia, kuten viinilaseja, jotka voivat haljeta ruoan lämmitessä.

Muoviset säilytysrasiat

Voit säilyttää ruokaa muovisessa astiassa, jos ruoka täytyy lämmittää pikaisesti. Mutta jos ruokaa tarvitsee kypsentää uunissa kauemmin muoviasia ei ole suotava, sillä kuumentuva ruoka voi sulattaa astian.

Paperi

Paperilautaset ja -astiat ovat sopivia ja turvallisia käytettäväksi uuniin, mikäli kokkaus aika on lyhyt ja kokattavat ruoat ovat kevyesti rasvaisia tai kosteita. Paperipyyhkeet ovat myös käteviä ruoan päällystämiseen ja tarjottimen päälle, mikäli tarjottava ruoka on rasvaista, esim. pekoni. Yleisesti, vältä värillisiä papereita, joiden värit voivat levitä. Kierrätetyissä paperituotteissa voi olla osia, jotka saattavat kipinöidä tai syttyä tuleen mikroaaltouunissa.

Muoviset keittoastiat mikroaaltouunissa

Valittavanasi on mikroaaltouuniin eri muotoisista ja kokoisista keittoastioista. Suurimmaksi osaksi muoviasiat soveltuvat mikroaaltouuneissa käytettäväiksi.

Keraamiset astiat

Savisia, keraamisia tai kivikeraamisia astioita voi yleensä käyttää mikroaaltouunissa, mutta varmuuden vuoksi ne tulee testata.

HUOM!

Jotkin korkeat tai rautaosaiset esineet eivät sovellu keittoastiaksi mikroaaltouuniin.

Tarkista keittoastioiden soveltuvuus mikroaaltouuniin!

Tarkkaile ruokaa uunissa oloaikana

Tämän kirjasen ohjeet on suunniteltu huolellisesti, mutta onnistumisesi niissä riippuu siitä kuinka paljon kiinnität huomiota ruokaan ja sen kypsymiseen. Ruokaa tulee aina vahitta sen kypsyyssä. Mikroaaltouunisi on varustettu valolla joka syttyy automaattisesti uunin ollessa toiminnassa. Valon avulla voit seurata ruoan kypsymistä. Käyttöohjeesta löydät vinkkejä ruoan oikeaoppiseen valmistukseen mikroaaltouunilla.

Mikroaaltojen tehokkuuteen vaikuttavat tekijät

Monet tekijät vaikuttavat ruoan valmistusaikaan. Ohjeissa käytettyjen aineiden lämpötilat vaihtelevat kovasti ja vaikuttavat valmistusaikaan. Esimerkiksi kakun, johon on laitettu jääkylmänä voita, maitoa ja munia, valmistus kestää huomattavasti kauemmin kuin jos ainekset olisivat huoneenlämpöisiä. Kaikki tämän kirjasen ohjeet antavat arvion valmistusajasta. Joskus tulet ehkä huomaamaan, että ruoka jää alilämpöiseksi matalalla teholla arvioidussa ajassa ja haluat kenties kypsentää ruokaa yli maksimian ajan tarpeen mukaan. Tämän kirjan pääperiaate on olla konservatiivinen keittoajoissa. Liaksi keitetyt ruoat ovat pilalla. Jotkin ohjeet, erityisesti ne, jotka koskevat leipiä, kakkuja ja kiisseleitä, suosittavat ruoan ottamista uunista jo hieman ennen kun se on täysin kypsä. Tämä ei ole virheellinen tieto, sillä etenkin päällystetyt ruoat jatkavat kypsymistään vielä uunin ulkopuolella, sillä lämpö on jäänyt ruoan ulkoreunoille, josta se vähitellen liikkuu sisään päin lämmittäen ruoan myös sieltä. Jos ruoka jätetään uuniin siihen asti, että se on täysin lämmennyt, niin ulommat osat saattavat palaa. Ajan myötä opit arvioimaan eri ruokien oikeat valmistusajat.

Ruoan tiheys

Kevyet, huokoiset ruoat kuten kakut ja leivät valmistuvat nopeammin kuin raskaat ja tiiviit, esim. paahtopaistit ja pataruoat. Keveitä ruokia valmistaessasi huolehdi, etteivät ruoan ulkolaidat pääse kuivumaan ja haurastumaan.

Ruoan paino

Isokokoisten ruokien (esim. paistit) ylempät osat valmistuvat alempia osia nopeammin. Tämän takia ruokaa kannattaa kääntää valmistuksen aikana, joskus useitakin kertoja.

Ruoan kosteus

Koska mikroaallot haihduttavat nesteitä, tulee kuivahkot ruoat (esim. paistit ja jotkin vihannekset) pirskkottaa vedellä tai suojata ennen valmistusta.

Luita ja rasvaa sisältävät ruoat

Luit johtavat lämpöä ja rasva lämpenee lihaa nopeammin. Ole huolellinen valmistaessasi luita tai rasvaa sisältäviä lihapaloja, etteivät ne lämpene epätasaisesti ja kuumene liika.

Ruoan määrä

Mikroaaltojen määrä riippuu valmistettavan ruoan määrästä. Näin ollen, mitä enemmän laitat ruokaa uuniin, sitä pidempi valmistusaika on. Muista vähentää aikaa pienemmille ruoka-annoksille.

Ruoan muoto

Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan vain noin 2,5 cm syvyyteen, paksujen ruokien sisäosat lämpenevät, kun ulomman osan lämpö laajenee ruoan keskustasta kohti. Vain ulko-osa on siis lämmitetty mikroaalloilla. Pähin mahdollinen muoto mikroaalloilla lämmitettävässä ruoassa on paksu ja neliskanttinen; kulmat ylikypsentyvät jo kauan ennen kuin keskusta on edes lämmennyt. Pyöreät ja ohuet ruoat kypsyvät mikroaaltouunissa moitteettomasti.

Peite

Ruoan päällä oleva peite kerää lämpöä ja höyryä. Näin ollen ruoka kypsyy nopeammin. Käytä kantta tai muovikelmaa estääksesi halkeilun.

Ruskistaminen

Lihat ja linnut, joita on lämmitetty 15 minuuttia tai kauemmin ruskistuvat hitaasti omassa rasvassaan. Lyhyemmän ajan vaativiin roukiin voi laittaa pinnalle ruskistavaa kastiketta, esim. soijakastiketta tai grillauskastiketta herkullisen värin saavuttamiseksi. Kun lisäät ruokaan pienen määrän kastiketta ruoan oikea maku ei peity.

Peittäminen voipaperilla

Voipaperi estää tehokkaasti pärskeet ja auttaa ruokaa säilyttämään lämmön. Mutta koska sen antama suoja on väljempi kuin kannen tai muovikelmun se edistää hitaasti ruoan kuivumista.

Tilan järjestäminen

Yksittäiset ruoat, kuten uuniperunat, pienet kakut ja alkupalat lämpenevät tasaisemmin jos ne asetetaan uuniin tasaisin välein, mieluiten ympyrän muotoon. Älä koskaan laita ruokia päällekkäin.

Ruokien kypsennys

Kypsentäminen on yksi mikroaaltouunin tärkeimmistä ominaisuuksista. Muista sekoittaa ruokaa valmistuksen aikana. Sekoita aina ulkolaidoista keskustaa kohti, sillä ruoka lämpenee nopeammin ulkoreunoilta.

Kääntäminen

Isokokoiset ruoat, kuten pilvit ja kokonaiset kanat tulee kääntää, jotta ylä- ja alapuoli paistuvat tasaisesti. Vaihtoehtoisesti voit myös paloitella kanan, kyljykset jne.

Pienemmät ruokapalat

Kun mikroaallot ovat lämmittäneet ruoan ulomman puolen käännä ruoka, jotta myös sisäosat saavat mikroaaltoja ja ruoka lämpenee tasaisemmin.

Suojaus

Ruokien herkästi palavat osat voidaan suojata mikroaaltoja keräävillä alumiinifolioliuskoilla. Ole varovainen folion käytössä, älä käytä foliota liian paljoa.

Kohottaminen

Ruoat voidaan halutessa kohottaa niin, että mikroaallot suuntautuvat ruoan alapuolelle ja keskiosaan.

Ruokien rei'itys

Kuorelliset, nahkaiset tai kalvolliset ruoat (esim. munan keltuaista ja valkuaista sisältävät ruoat, osterit, simpukat, sekä kokonaiset hedelmät ja vihannekset) luultavasti pokshtelevat uunissa, ellei niitä ole rei'itetty. Voit rei'ittää ruoat esim. haarukalla.

Kypsytyksen testaus

Koska ruoka kypsyy mikroaaltouunissa nopeasti, se on syytä tarkistaa säännöllisesti. Jotkut ruoat (esim. liha ja lintu) voit jättää uuniin kunnes ne ovat täysin kypsyneet, mutta suurin osa ruoista tulee ottaa pois kun ne eivät vielä ole täysin valmiita. Ruoan sisäinen lämpötila nousee 300C- 800C asteeseen sen seisottamisaikana.

Seisottamisaika

Usein ruokaa seisotetaan 3-10 minuuttia sen uunista ottamisen jälkeen. Yleensä ruoka peitetään, jotta lämpö säilyisi kunnes ylimääräiset nesteet ovat kuivuneet pois (esim. kakuissa ja pikkuleivissä). Seisottamisaikana ruoka kypsyy ja maku paranee.

- K.** Mikä on vialla kun uunin lamppu ei Pala?
- V.** Siihen on useita syitä. Ehkä lamppu on Palanut tai luukku on auki.
- K.** Pääsevätkö mikroaallot luukun lasin läpi?
- V.** Eivät. Luukun reiät on tehty valon läpäistäväksi. Ne eivät päästä Mikroaaltoja lävitseen.
- K.** Miksi äänimerkki kuuluu kun Kosketan ohjauspaneelia?
- V.** Äänimerkki varmistaa että asetus Tulee suoritetuksi.
- K.** Rikkoutuuko uuni jos käytän sitä Sen ollessa tyhjä?
- V.** Kyllä. Älä koskaan käytä uunia tyhjiillään tai ilman lasialustaa.
- K.** Miksi kananmunat rikkoutuvat?
- V.** Kun leivot, paistat tai paahdat munia keltuainen saattaa rikkoutua kalvon sisäisen paineen takia. Tämän estämiseksi voit yksinkertaisesti puhkaista keltuaisen ennen valmistusta. Valmista munat aina ilman kuorta.
- K.** Miksi ruokaa kannattaa seisottaa Valmistuksen jälkeen?
- V.** Kun olet valmistanut ruokaa Mikroaalloilla, se jatkaa kypsymistään seisottamisajan verran. Tämä seisottamisaika kypsentää ruoan läpikotaisin. Seisottamisajan kesto riippuu ruoan tiheydestä.

- K.** Voiko mikroaaltouunissa valmistaa Pop cornia?
- V.** Kyllä, kun noudatat alla olevia ohjeita.
- Varmista, että Pop corn-tarvikkeet ovat nimenomaan mikroaaltouunia varten.
 - Käytä esipakattuja mikro- Pop corn-pakkauksia. Huomioi mikroaaltouunin teho valitessasi valmistusaikaa.

Noudata valmistajan tuotteeseen asettamia säädöksiä. Älä jätä uunia yksin Pop cornin valmistuksen aikana. Älä jatka valmistusaikaa, vaikka Pop Corn ei jatkaisikaan pokahtelua määrätyn ajan jälkeen. Jos valmistat Pop cornia liian kauan se voi syttyä tuleen.

HUOM!

Älä koskaan käytä Pop cornin valmistukseen ruskeita paperipusseja. Älä yritä paahtaa ylijääneitä jyvää.

- K.** Miksi uunini ei valmista ruokaa aina keittokirjan ajan mukaan?
- V.** Keitto-oppaiden ajat on saatettu arvioida hieman alakanttiin ylikuumentamisen estämiseksi. Erot ruoan koossa, muodossa, painossa ja tiheydessä vaikuttavat valmistusaikaan. Käytä omaa arviotasi valmistusajassa, niin kuin tekisit myös kokatessasi normaalisti.

Varoitus

Tämän laitteen tulee olla maadoitettu

Sähköjohdoissa on seuraavanlaiset värikoodit:

Sininen → Nolla

Ruskea → Virta

Vihreä & Keltainen → Maa

Jos sähköjohdot eivät väriltään sovi huoneen kytkimiin, kokeile seuraavaa:

Sininen johto kytketään N -kirjaimella tai MUSTALLA värillä merkattuun kytkimeen.

Ruskea johto kytketään L -kirjaimella tai PUNAISELLA värillä merkattuun kytkimeen.

Vihreä & Keltainen johto kytketään E -kirjaimella tai SYMBOL -merkillä varustettuun kytkimeen.

Jos pistorasia on vahingoittunut se täytyy korvata jollakin muulla sähköntuottajalla , jonka voi suorittaa valtuutettu Cylinda -huoltomies.

HUOLTO JA TAKUU

Huoltotöitä saa suorittaa ainoastaan ammattimies.

Mikroaaltouuneille on voimassa 2 vuoden takuu alan yleisten takuehtojen mukaan.

Huoltotöitä suorittavat valtuutetut Cylinda -huoltoliikkeet.

Lisätietoja ja ohjeita saat huoltoneuvonnasta 010-509311

tai Cylinda kuluttajaneuvonnasta

9800-77455.

Tekniset tiedot

	MS-192A(S)
Sähkön tuotto	230 V AC / 50 Hz
Sähkön kulutus	800W (IEC705 pyörivä)
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Ulkopuolen leveys - korkeus - syvyys	483 mm X 285 mm X 355 mm
Mikroaalto	1200 W

	MS-1905C
Sähkön tuotto	230 V AC / 50 Hz
Sähkön kulutus	750W (IEC705 pyörivä)
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Ulkopuolen leveys - korkeus - syvyys	483 mm X 285 mm X 334 mm
Mikroaalto	1150 W

	MB-392A
Sähkön tuotto	230 V AC / 50 Hz
Sähkön kulutus	800W (IEC705 pyörivä)
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Ulkopuolen leveys - korkeus - syvyys	483 mm X 285 mm X 355 mm
Mikroaalto	1200 W
Grilli	1100 W
Yhdistelmä	2250 W

	MB-392AA
Sähkön tuotto	230 V AC / 50 Hz
Sähkön kulutus	800W (IEC705 pyörivä)
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Ulkopuolen leveys - korkeus - syvyys	483 mm X 285 mm X 355 mm
Mikroaalto	1200 W
Grilli	1100 W

