



**MICROWAVE OVEN
MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI**

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

MS-194A/MS-194AS

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.



P/ No: 3828W5A2020

Printed in P.R.C.

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

ON TÄRKEÄÄ, ETTET KÄSITTELE LUUKUN TURVAKYTKIMTÄ!

Älä avaa 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) ovessa (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 kuplinnasta. Tämä voi seurata kuumen 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.

SISÄLLYS

Kuinka 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 magnetronei muuttaa sähkön mikroaaltoenergiaksi.

Nämä mikroaallot kerääntyvät ruoanlaittoalueelle uunin sisällä olevista aukoista. Pyörivä 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.

Turvallisuutta

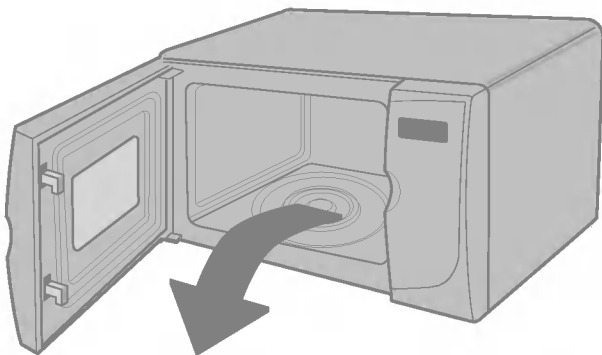
Mikroaaltouunisi on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Kun luukku on auki, kone lopettaa automaattisesti mikroaallojen tuottamisen. Mikroaaltoenergia muuttuu ruoassa kokonaan lämmöksi,

Turvatoimet	83
Sisällys	84
Purkaminen & asennus	85~ 86
Kellon asennus	87
Lapsilukko	88
Keittotoho	89
Uunin tehot, asetukset	90
Automaattien Ruoanlaitto	91~92
Automaattien Sulatus	93~94
Flkakäynnistys	95
Ajastin	96
Turvallisuus-sohjeita	97
Astiat	98
Ruoan ominaisuudet & Ruoanvalmistus mikroaalloilla	99~100
Kysymyksiä & vastauksia	101
Teknisiä Tietoja	102

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

PURKAMINEN & ASENNUS

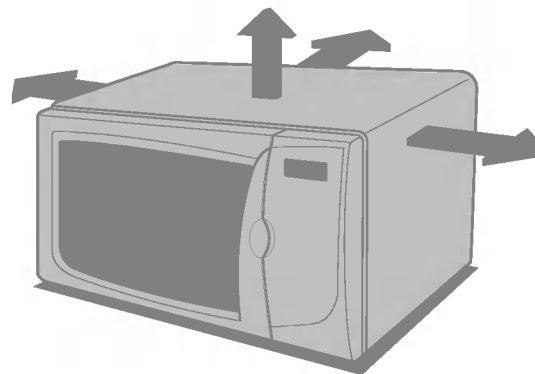
1 Pura uuni ja aseta se tasaiselle pinnalle.



Pyörivä alusta

Pyörivän alustan kehys

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.

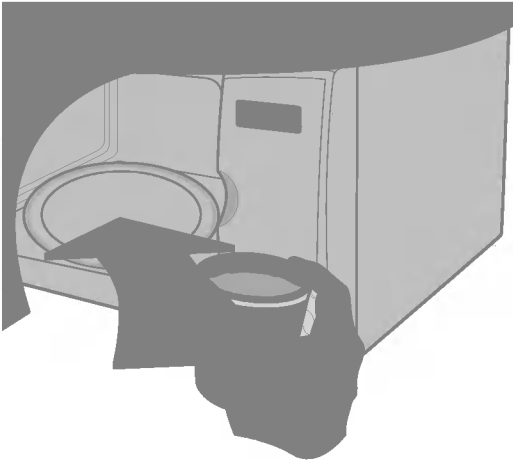


Tämä mikroaaltouuni on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei suositella ammattikäyttöön

- 3** Kytke mikroaaltouuni normaaliin pistorasiaan. Varmista, että uunisi on ainoa pistorasiassa oleva laite. **Jos uunisi ei toimi oikein, käytä johto irti pistorasiasta ja pistä se sitten takaisin.**

- 4** Avaa mikroaaltouunin ovi DOOROPEN -napista. Aseta pyörivä aluskehikko uunin pohjalle ja lasilautanen sen päälle.

- 5** Testaa aluksi mikroaaltouunin toiminta. Täytä mikroaaltojen kestävä astia, kuten esim. juomalasi vedellä (300 ml), aseta se lasilevyllä ja sulje uunin luukku. Jos et ole varma materiaaleista, katso s. 98.



- 6** Paina START -nappia kuusi (6) kertaa asettaaksesi kolmen (3) minuutin kokkausajan. Kuulet äänimerkin joka kerralla nappia painaessasi. Uuni aloittaa ennen kuin kerkeät painaa nappia kuudetta kertaa; älä huolestu, tämä on normaalia.



- 7** Näyttö laskee jäljellä olevan ajan ja kun aika loppuu kuulet äänimerkin. Avaa uunin luukku ja testaa veden lämpöä. Jos uunisi toimii, veden pitäisi olla lämmintä. **Ole varovainen, sillä astia saattaa olla kuuma.**



UUNISI ON NYT KÄYTTÖVALMIS

KELLON Asennus

Voit asentaa joko 12 tai 24 tunnin kellon. Seuraavassa esimerkissä selviää kuinka asetat ajan 14:35 käyttäessäsi 24 kelloa. Varmista, että olet poistanut uunista kaiken pakkausmateriaalin.



Kun uunisi on kytketty päälle ensimmäistä kertaa tai kun virta palautetaan sen sammutuksen jälkeen, näyttöön ilmestyy '0'. Tällöin sinun tulee asentaa kello uudestaan. Jos näyttöön ilmestyy kummallisia merkkejä, niin käytä pistoke pois pistorasiasta, laita se takaisin ja asenna kello uudestaan. Kellon asentamisen aikana kaksoispiste vilkkuu. Asennuksen jälkeen se lakkaa vilkkumasta. (jos haluat käyttää eri toimintoa, paina **KELLO** kerran. Jos haluat vaihtaa toimintoa kellon asentamisen jälkeen, sinun tulee käyttää pistoketta pois seinästä.)

Varmista, että olet asentanut uunin täsmälleen aiemman ohjeen mukaan.

1
Paina **STOP/REAR**.



Paina **KELLO** -näppäintä kaksi kertaa.

2

(jos haluat käyttää eri toimintoa, paina **KELLO** kerran. Jos haluat vaihtaa toimintoa kellon asentamisen jälkeen, sinun tulee käyttää pistoketta pois seinästä.)



Paina 15 MIN / 10 MIN.

Paina 3 kerran 1 MIN.

Paina 5 kerran 10 SEC.

3

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



Paina **KELLO** -näppäintä ajan hyväksymiseksi.

4



LAPSILUKKO



Pida **STOP/CLEAR** pohjassa, kunnes näyttöön ilmestyy "L" ja kuulet äänimerkin.
Lapsilukko on nyt päällä.



Jos olet asentanut kellon, näyttöön ilmestyy aika.

"L" häviää näyttöä lapsilukosta.



Peruuttaaksesi lapsilukon pidä **STOP/ CLEAR** pohjassa, kunnes "L" häviää ja kuulet äänimerkin.



Seuraavassa esimerkissä näkyy kuinka voit valmistaa jotain ruokaa 80% teholla 5 minuuttia ja 30 sekuntia.

KEITTOTEHO



Mikroaaltouunissasi on viisi tehoastetta. Korkeimman tehoasteen kone valitsee automaattisesti, mutta toistamalla POWER-napin painamista voit valita tehoasteen.

POWER	Paina POWER	Tehokkuus
HIGH MAX	1 kerran	100%
MEDIUM HIGH	2 kertaa	80%
MEDIUM	3 kertaa	60%
DEFROST MEDIUM LOW	4 kertaa	40%
LOW	5 kertaa	20%

Varmista, että olet asentanut uunin täsmälleen aiemman ohjeen mukaan.

1
Paina **STOP/CLR**.



Paina **POWER** kaksi kertaa valitaksesi 80 % lämmitystehon.

2
Näyttöön tulee "P-80".



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

3



Paina **START**.



UUNIN TEHOT

Asetukset

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

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



Seuraavassa esimerkissä näet kuinka valmistaa 2 uuniperunaa (0, 4 kg).

AUTOMAATTINEN Ruoanlaitto



Automaattikokkauksen avulla voit helposti valmistaa suurimman osan lempiruoistasi valitsemalla ruoan tyylin ja painon SYMBOL/ SYMBOL -näppäimistä.



Paina kokkauksen UUNIPERUNA -painiketta.



UUNIPERUNA 	Huoneenlämpö	1 (200 g) 2 (400 g) 3 (600 g) 4 (800 g)	Pese, kuivaa ja pistele perunoita veitsellä useita kertoja. Aseta perunat keskelle lasilevyä.
TUOREET VIHANNEKSET 	Huoneenlämpö	150 g 300 g 450 g 600 g	Aseta valmistettavat vihannekset sopivan kokoiseen astiaan (esim. vuokaan). Lisää vettä 30 ml / 150 g vihanneksia.
PAKASTETUT VIHANNEKSET 	Jäinen	150 g 300 g 450 g 600 g	Aseta valmistettavat pakastetut vihannekset sopivan kokoiseen astiaan. Lisää vettä 30 ml / 150 g vihanneksia. Peitä ja aseta keskelle lasilevyä.

Koska ruoan lämpötila ja tiheys vaihtelee, on hyvä tarkistaa ruoka-aine ennen kokkaamista. Kiinnitä erityistä huomiota suuriin liha- ja kanaa-asteihin. Tarkista myös voiko ruoka-aineen sulattaa täysin ennen valmistusta. Esimerkiksi kala valmistuu niin nopeasti, että joskus on parempi aloittaa valmistus sen ollessa vielä jäinen. LEIPÄ-ohjelma soveltuu pienien erien, kuten sämpylöiden tai pienien limppujen sulattamiseen. Nämä vaativat seisottamisajan, jotta myös keskusta sulaisi. Seuraavasta esimerkistä näet kuinka sulatetaan 1, 4 kg pakastettua lintua.

AUTOMAATTINEN Sulatus



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

Sulatusaste	Paina	
	DEFROST	
Liha	1	kerran
Lintu	2	kertaa
Kala	3	kertaa
Leipä	4	kertaa

Paina **STOP/CLEAR**.

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



Paina **AUTO DEFROST** kaksi kertaa valitaksesi LINTU- sulatusohjelman. Näytöön ilmestyy "dEF2".



Anna pakastetun ruoan arvioitu paino.

Paina **START** **SYMBOL** → 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 kuumenemista.

Tarkastuksen jälkeen sulje luukku ja paina **START** jatkaaksesi sulatusta.

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

AUTOMAATTISULATUSTAULUKKO

LIHA 	Nauta	Jauheliha, härän filee, liemikuutiot, fileerattu pihvi, patapaisti, takapaisti, jauhelihipihvi	0,1 / 4,0 kg
	Lammas	Kyljykset (2,5 cm paksut), picnic- paisti	
	Porsas	Kyljykset (1,2 cm paksut), siankyliki, picnic- paisti, Makkarat	
	Vasikka	Rihvit(450 g, 1,2 cm paksut)	
LINTU 	Kana	Kokonainen (alle 2 kg), rintapalat(luuttomat), koivet	0,1 / 4,0 kg
	Kalkkuna	Rinta (alle 2,5 kg)	
KALA 	Kala	Filee, pihvit, kokonainen	0,1 / 4,0 kg
	Äyriäinen	Rapu, hummeri, katkarapu, kampsimpukka	
LEIPÄ 		Sivutettu tumma / vaalea leipä, Vaaleat/ tummat sämpylät, ranskanleivät, patongit, croissantit	0,1 / 0,5 kg

- Tämän sulatusohjelman etu on automaattisissa säädöissä ja sulatuksen hallinnassa, mutta kuten normaalissa 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.
- Sivutettu leipää asetetaan keittiöpyyhkeen väliin ja sämpylät tulee halkaista ennen sulatusta.



Seuraavan esimerkin avulla näet kuinka käynnistät koneen 2 minuutiksi täydelle teholle.

PIKAKÄYNNISTYS



PIKAKÄYNNISTYS-ohjelman avulla voit säätää 30 sekunnin lämmitysajan täydellä teholla koskettamalla vain START-näppäintä.



Paina **START**-näppäintä **2** kertaa valitaksesi kahden minuutin ajan täydellä teholla. Uuni lämmenee ennen neljättä painallusta.



PIKAKÄYNNISTYKSEN aikana voit jatkaa keittoaikaa aina 10 minuuttiin asti painamalla **START**-näppäintä **3** kertaa.



AJASTIN

Seuraavan esimerkin avulla näet, kuinka asennat ajastimen 15 minuutiksi.



Uunissasi on myös Ajastin, jota voit käyttää muulloinkin kuin ruokaa laittaessasi. Kun käytät vain ajastinta, uuni ei ole päällä. Ajastin laskee sekunteja.



Paina **15 MIN.**



Antaaksesi halutun laskettavan ajan:



Paina **3 MIN.**
Paina viisi kertaa **1 MIN.**



Paina **START**



Aika keuhossa alkaa kulua näytössä ilman, että uunissa on meneillään toimintoa. Kun laskettava aika on kulunut umpeen kuulet äänimerkin ja näyttöön ilmestyy "End".



VAROITUS! Tarkista, ettei kokkausaikaa ole säädetty liian pitkäksi, sillä ylikiehuminen ja –kuumentuminen voi johtaa tulipaloon, joka voi aiheuttaa tulipalovaaran sekä vahinkoa uunille.

TURVALLISUUSOHJEITA

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 puisia astioita, sillä ne voivat lämmentä liikaa ja hiiltäytyä. Älä myöskään käytä keraamisia astioita joissa on metallisia (esim. kultaisia tai hopeisia) koristeluja, äläkä laita uuniin muitakaan metalliesineitä. Metalliesineet saattavat vääntyä uunissa, joka voi aiheuttaa vakavia vahinkoja.
7. Älä laita oven ja uunin etureunan väliin esteitä, kuten lautasiinoja tai keittiöpyyhkeitä. Ne saattavat aiheuttaa mikroaaltovuotoja.
8. Älä käytä kierrätetystä 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 kuoreessaan. Paine kerääntyy kuoren alle ja se räjähtää.
14. Mikroaaltouuni ei sovellu friteeraukseen
15. Poista ruoista muoviset pakkaukset ennen valmistamista/ lämmitystä. Tosin eräät ruoat vaativat muovikelman 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 läpäistä 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 kuumennee, mikroaallot kerääntyvät astiaan, eikä se ole turvallinen käytettäväksi uunissa. Sinulla luultavasti on juuri nyt useitakin esineitä keittiössäsi, joita voit käyttää avuksesi mikroaaltouunilla kokeaksesi. 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 säilytysasiat

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 kokkausaika on lyhyt ja kokattavat ruoat ovat kevyesti rasvaisia tai kosteita. Paperipyhkeet 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 mikroaaltouunin eri muotoisista ja kokoisista keittoastioista. Suurimmaksi osaksi muoviasiat soveltuvat mikroaaltouuneissa käytettäväksi.

Keraamiset astiat

Savisia, keraamisia tai kivi-keramisia 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!

RUOAN OMINAISUUDET & Ruoanvalmistus mikroaalloilla

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 vahtia sen kypsyydessä. Mikroaaltouuni 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 tulee ehkä huomaamaan, että ruoka jää alilämpöiseksi matalalla teholla arvioidussa ajassa ja haluat kenties kypsentää ruokaa yli maksimiajan oman tarpeen mukaan. Tämän kirjan pääperiaate on olla konservatiivinen keittoajoissa.

Liikaksi 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 lämmentynyt, niin ulommat osat saattavat palaa. Ajan myötä opit arvioimaan eri ruokien oikeat valmistusajat.

Ruoan tiheys

Keyyet, 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 alempiä 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

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

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 keskustaa kohti. Vain ulko-osa on siis lämmitetty mikroaalloilla. Pahin mahdollinen muoto mikroaalloilla lämmitettävässä ruoassa on paksu ja neliskanttinen; kulmat ylikypsentyvät jo kauan ennen kuin keskusta on edes lämmentynyt. 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 estääkseen halkeilun.

Ruskistaminen

Lihat ja linnut, joita on lämmitetty 15 minuuttia tai kauemmin ruskistuvat hitaasti omassa rasvassaan. Lyhyemmän ajan vaatiisiin ruokiin 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 OMINAISUUDET & Ruoanvalmistus mikroaalloilla

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 pihvit 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 mikroaalloja ja ruoka lämpenee tasaisemmin.

Suojaus

Ruoan herkästi palavat osat voidaan suojata mikroaalloja 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 poksahattelevat uunissa, ellei niitä ole rei'itetty. Voit rei'ittää ruoat esim. haarukalla.

Kypsytyksen testaus

Koska ruoka kypsy 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 seisoittamisaikana.

Seisoittamisaika

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

Puhdistaminen

1. Pidä uunin sisäpuoli puhtaana.

Ruoasta valuneet nesteet uunin seinillä, luukun ja tiivisteiden välissä ja luukun pinnalla kannattaa pyyhkiä pois välittömästi. Ne keräävät mikroaalloja ja näin ollen hidastavat ruoan kypsennystä. Pyyhi kostealla vaatteella luukku ja se karmit. Tämä alue tulee pitää erityisen puhtaana tiivisteiden eheyden varmistamiseksi. Suurissa tahroissa 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 jälkeä 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 nesteitoista 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 pyyhkit niitä säännöllisesti kostealla vaatteella.

KYSYMYKSIÄ & VASTAUKSIA

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 alvon 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.

1. Varmista, että Pop corn-tarvikkeet ovat nimenomaan mikroaaltouunia varten.
2. 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 paahata ylijääneitä jyviä.

K Miksi uunini ei valmista ruokaa aina keittokirjan ajan mukaan?

V Keitto-oppaiden ajat on saatettu arvioida hieman alakanttiin ylikuumennuksen estämiseksi. Erot ruoan koossa, muodossa, painossa ja tiheydessä vaikuttavat valmistusaikaan. Käytä omaa arviotasi valmistusajassa, niin kuin tekisit myös kokatessasi normaalisti.

TEKNISIÄ TIETOJA

Varoitus

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.

Tekniset tiedot

	MS-194A/ MS-194AS
Sähkön tuotto	230 V AC / 50 Hz
Sähkön kulutus	800W (IEC60705 pyörivä)
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Ulkopuolen leveys	483 mm
Ulkopuolen korkeus	285 mm
Ulkopuolen syvyys	355 mm
Virran kulutus	1200 W