



**OWNER'S MANUAL
BRUKSANVISNING
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJE**

Please read this owner's manual thoroughly before operating.

Var vänlig läs igenom denna bruksanvisning noggrant innan användning.

Sett deg grundig inn i innholdet i denne brukerhåndboken før apparatet tas i bruk.

Læs venligst vejledningen grundigt, inden ovnen tages i brug.

lukekaa tämä käyttöohje huolellisesti ennen mikroaaltouunin käyttöä! Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat siitä, ettei käyttöohjetta ole noudatettu.

**MS-196H
MS-199H**

TURVATOIMET

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!

Pitä 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 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.

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 ilman. Mikroaaltouunin on magnetroni 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.

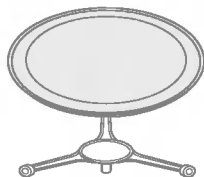
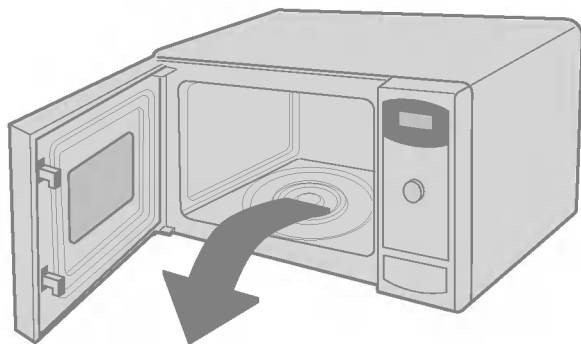
Kun luukku on auki, kone lopettaa automaattisesti mikroaaltojen tuottamisen. Mikroaaltoenergia muuttuu ruoassa kokonaan lämmöksi,

Turvatoimet _____	74
Sisällys _____	75
Purkaminen & asennus _____	76 ~ 77
Keittoteho _____	78 ~ 79
Automaattinen ruoanlaitto _____	80 ~ 81
Automaattinen sulatus _____	82 ~ 83
Flkakäynnistys _____	84
Turvallisuusohjeita _____	85
Astiat _____	86
Ruoan ominaisuudet &	
Ruoanvalmistus mikroaalloilla _____	87~ 88
Kysymyksiä & vastauksia _____	89
Teknisiä tietoja _____	90

PURKAMINEN & ASENNUS

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

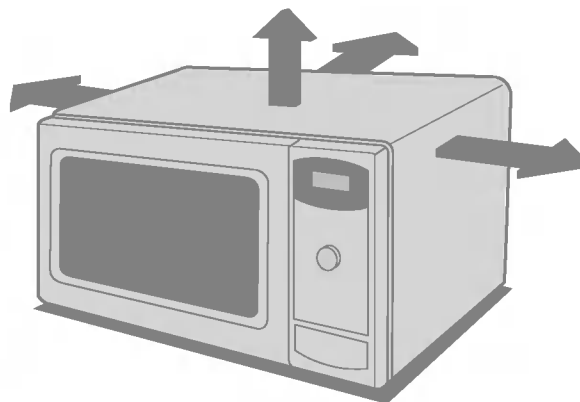
1 Pura uuni ja aseta se tasaiselle pinnalle.



Pyörivä alusta

Pyörivän alustan kehys

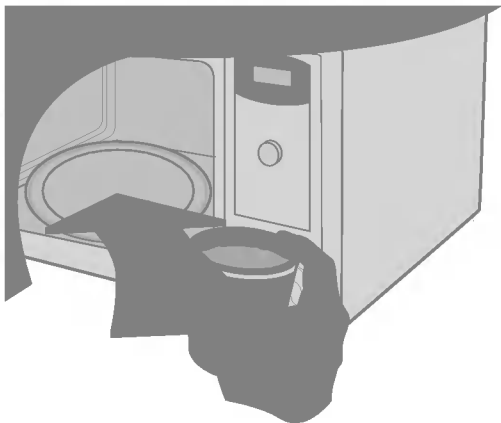
2 Aseta uuni valitsemallesi yli 85 cm korkeudella olevalle alustalle, mutta varmista, että uunin yläpuolella on ilmaa väh. 30 cm ja takana väh. 10 cm. Katso, että tuuletus toimii oikein. Uunin etuosan tulee olla väh. 8 cm päässä alustan reunasta, putoamisen estämiseksi.



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.**

- 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. 86.



- 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.



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

- 7** Näyttö laskee jäljellä olevan ajan ja 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.

KETTOTEHO

Seuraavassa esimerkissä näkyy kuinka voit valmistaa jotain ruokaa 20% teholla 5 minuuttia ja 30 sekuntia.



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

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

Varmista, olet asentanut uunin täsmälleen aiemman ohjeen mukaan.

Paina **STOP/CLEAR**.



Paina **POWER** kaksi kertaa valitaksesi 20 % lämmitystehon.

Näyttöön ilmestyy "P-20".



Valitse näyttöön ilmestyy "5:30".



Paina



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

TEHOASTEET	TEHO	KÄYTTÖ
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 • Sienet 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

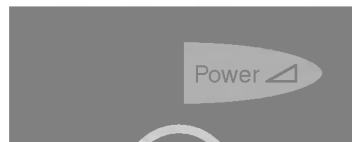


AUTOMAATTINEN RUOANLAITTO

Seuraavassa esimerkissä näet kuinka valmistaa 3 uuniperunaa (0, 6 kg).



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



<i>MATKATEGORI</i>	<i>MAT.TEMP.</i>	<i>KVANTITET</i>	<i>INSTRUKTIONER</i>
UUNIPERUNA 	Huoneenlämpö	1-4 (0.2kg~0.8kg)	Pese, kuivaa ja pistele perunoita veitsellä useita kertoja. Aseta perunat keskelle lasilevyä.
TUOREET VIHANNEKSET 	Huoneenlämpö	0.15kg~0.6kg	Aseta valmistettavat vihannekset sopivan kokoiseen astiaan (esim. vuokaan). Lisää vettä 30 ml / 150 g vihanneksia.
PAKASTETUT VIHANNEKSET 	Jäinen	0.15kg~0.6kg	Aseta valmistettavat pakastetut vihannekset sopivan kokoiseen astiaan. Lisää vettä 30 ml / 150 g vihanneksia. Peitä ja aseta keskelle lasilevyä.

AUTOMAATTINENS ULATUS

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. Nämä vaativat seisottamisajan, jotta myös keskusta sulaisi. Seuraavasta esimerkistä näet kuinka sulatetaan 1, 4 kg pakastettua lintua.



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

Sulatusaste	Paina	
	DEFROST	
LIHA	1	kerran
LINTU	2	kertaa
KALA	3	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.

Näyttöön ilmestyy "dEF2".

Anna pakastetun ruoan arvioitu paino.

Valitse näyttöön ilmestynyt "1.4".

Trykiä



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.

AUTO UPPTNINGSTABELL

KATEGORI		MAT	MIN./ MAX VIKT
1. LIHA 	Nauta	Jauheliha, härän filee, liemikuutiot, fileerattu pihvi, patapaisti, takapaisti, jauhelihapihvi	0.1/ 4.0 kg
	Lammas	Kyljykset(2,5 cm paksut), picnic- paisti	
	Porsas	Kyljykset(1,2 cm paksut), siiankyliki, picnic- paisti, Makkarat	
	Vasikka	Pihvit(450 g, 1,2 cm paksut)	
2. LINTU 	Kana	Kokonainen (alle 2 kg), rintapalat(luuttomat), koivet	0.1/ 4.0 kg
	Kalkkuna	Flinta (alle 2,5 kg)	
3. KALA 	Kala	Filee, pihvit, kokonainen	0.1/ 4.0 kg
	Äyriäinen	Papu, hummeri, katkarapu, kampsimpukka	

- 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



PIKÄKÄYNNISTYS

Seuraavan esimerkin avulla näet kuinka käynnistät koneen 2 minuutiksi täydelle teholle



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



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



PIKÄKÄYNNISTYKSEN aikana voit jatkaa keittoaikaa aina 99 minuuttiin asti painamalla toistuvasti START -näppäintä.



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

TURVALLISUU- SOHJEITA

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 hiiltä tai palaa lämmitysajan ollessa liian pitkä.
4. Älä valmista ruokaa paperipyyhkeeseen kääritynä, ellei valmistusohjeessa ole erillistä mainintaa ko. ruokaan liittyen.
5. Älä käytä sanomalehtipaperia paperipyyhkeen sijasta ruokaa laittaessasi.
6. Älä käytä puisia astioita, sillä ne voivat lämmetä liikaa ja hiiltä. 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 huuho pyörivää lasilautasta heti käytön jälkeen, sillä se voi vahingoittua.
10. Finet 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 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. Luukku 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 vääranlaisen 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 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 säilytysastiat

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. 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 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 & **RUOAN VALMISTUS MIKROAALLOILLA**

Tarkkaile ruokaa uunissa oloaikana

Tämän kirjasen ohjeet on suunniteltu huolellisesti, mutta onnistumisesta niissä riippuu siitä kuinka paljon kiinnität huomiota ruokaan ja sen kypsymiseen. Ruokaa tulee aina vahtia sen kypsymässä. 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 kypsäntää ruokaa yli maksimajan oman tarpeen mukaan. Tämän kirjan pääperiaate on olla konservatiivinen keittoajoissa. Liaksi keitetyt ruoat ovat pilalla. Jotkin ohjeet, erityisesti ne, jotka koskevat leipiä, kakkuja ja kiisseleitä, suosittelvat ruoan ottamista uunista jo hieman ennen kuin se on täysin kypsä. Tämä ei ole virheellinen tieto, sillä etenkin päällystetyt ruoat jatkavat kypsymistään vielä uunin ulkopuolella, sillä lämpö on jäänyt ruoan ulkoreunoihin, 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

Kevyet, huokoiset ruoat kuten kakut ja leivät valmistuvat nopeammin kuin raskaat ja tiiviit, esim. paahtopaisit 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) pirskontaa vedellä tai suojata ennen valmistusta.

Luita ja rasvaa sisältävät ruoat

Luu 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. Pähin mahdollinen muoto mikroaalloilla lämmitettävässä ruoassa on paksu ja neliskantinen; kulmat ylikiipsentyvät 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 kanta tai muovikelmua estääksesi 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 lisää 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 & RUOAN VALMISTUS 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 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 pokahtelevat uunissa, ellei niitä ole rei'itetty. Voit rei'ittää ruoat esim. haarukalla.

Kypsyiden 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.

Puhdistaminen

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 tahroissa voit käyttää mietoa pesuainetta ja pyyhettä. Huuhtele ja kuivaa uuni huolellisesti. Älä käytä vahvoja pesuaineita äläkä hankausjauhetta. Lasiastian 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, huuhtele 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 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.

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 paahtaa 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

Tekniset tiedot

	MS-196H / MS-199H
Sähkön tuotto	230 V AC / 50 Hz
Sähkön kulutus	700 W (IEC60705 pyörivä)
Mikroaallojen taajuus	2450 MHz
Ulkopuolen leveys	485 mm
- " - korkeus	280 mm
- " - syvyys	350 mm
Virran kulutus	1000 Watts



P/ No: 3828W5A2170

Rev. 01/ 01