



Instruction Manual

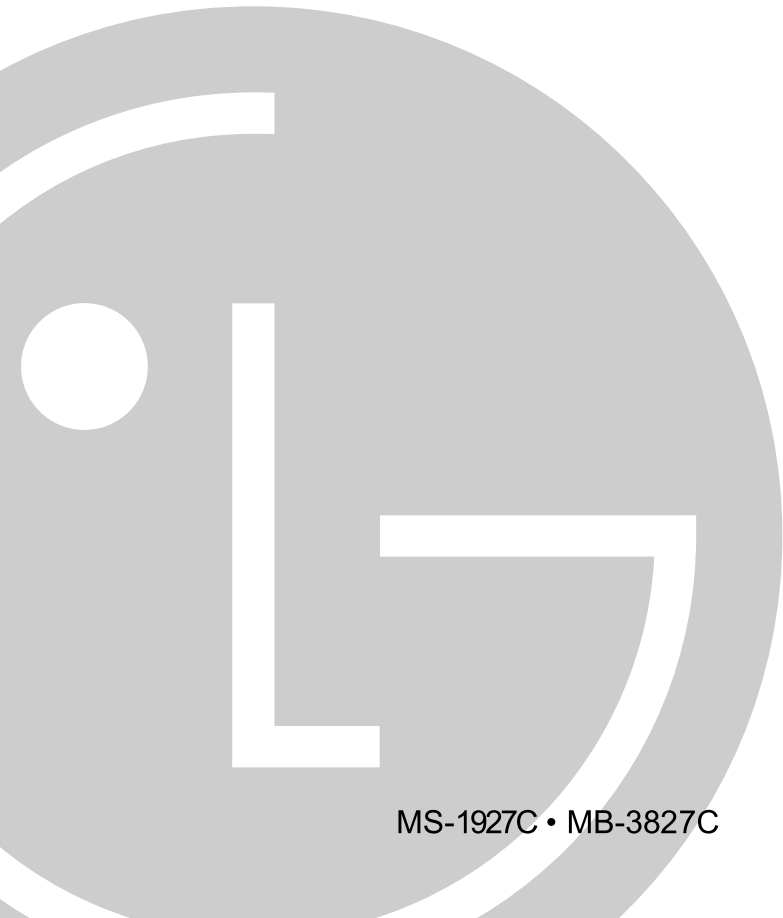
(GB)

(SE)

(NO)

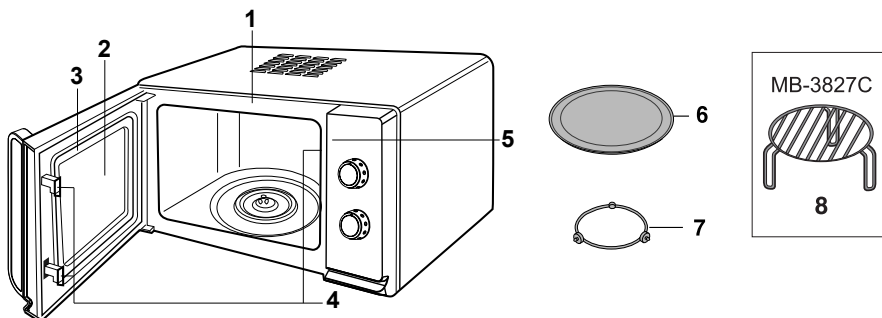
(DK)

(FI)



MS-1927C • MB-3827C

Oven Parts/Ugnens Delar/Ovnens Deler/Apparatets Front/Uunin Osat



- GB**
1. Front plate
 2. Viewing window
 3. Door seal
 4. Safety lock system
 5. Control panel
 6. Glass tray
 7. Roller rest
 8. Grill rack

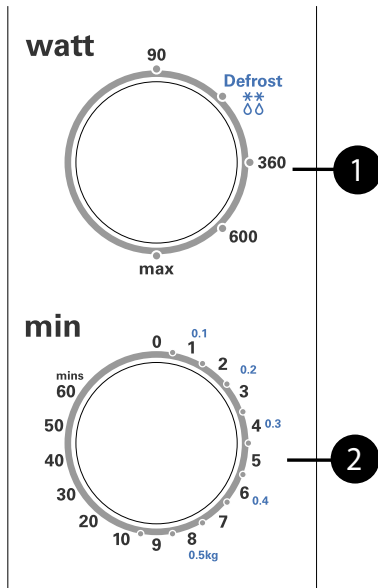
- DK**
1. Frontplade
 2. Vindue
 3. Dørforsegling
 4. Sikkerhedslåsesystem
 5. Kontrolpanel
 6. Glastallerken
 7. Rullestøtte
 8. Grillstativ

- SE**
1. Frontplåt
 2. Luckfönster
 3. Lucktätning
 4. Säkerhetslås
 5. Kontrollpanel
 6. Glastallrik
 7. Rullhållare
 8. Grillgaller

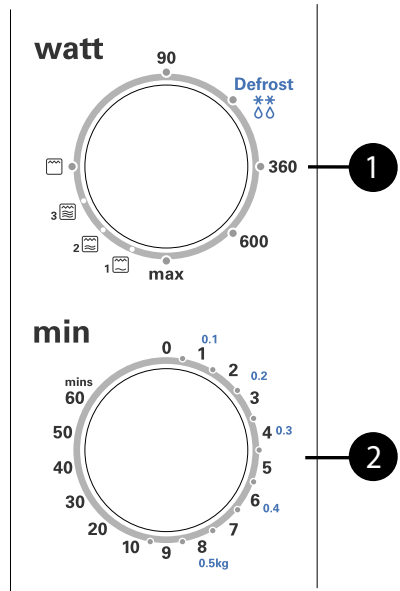
- FI**
1. Etulevy
 2. Lasiluukku
 3. Lukun Tiiviste
 4. Turvalukko
 5. Ohjauspaneeli
 6. Pyörivä Lasialusta
 7. Pyörimisalusta
 8. Grillausteline

- NO**
1. Frontplate
 2. Vindu
 3. Dørtetning
 4. Sikkerhetslås
 5. Kontrollpanel
 6. Glassplate
 7. Stativ
 8. Grillrist

Control Panel/Kontroll panel/Kontrollpanel/Kontrolpanel/Ohjauspaneeli



MS-1927C



MB-3827C

TURVALLISUUS

Mikroaaltouunisi on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Kun luukku on auki, kone lopettaa automaattisesti mikroaaltojen tuottamisen. Mikroaaltoenergia 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, ETET KÄSITTELE LUUKUN TURVAKYTKIMTÄ!

Pida 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) ovesta (vääntynyt tms.), (2) Saranoissa ja lukoissa (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 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.

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.

Asennus

Noudattamalla seuraavia ohjeita voit nopeasti tarkistaa, että uunisi toimii moitteettomasti. Kiinnitä erityistä huomiota asennusohjeisiin. Poista myös uuni sisäiltä 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.

Mikroaaltouunin Käyttö

KEITTOTEHO

Katso sivu 3

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

MS-1927C MB-3827C (Watt)
• max • 600 • 360 • ** • ΔΔ sulatus • 90

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

Huom!

- Jokainen ajastimen numero on minuutteja. 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

Katso sivu 3

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


Käyttöohjeet

MB-3827C

GRILLAUS



Katso sivu 3.

1. Avaa uunin ovi, laita ruoka telineelle uuniin ja sulje uunin ovi.
 2. Malleissa MB-3827C kierrä toiminta & teho -valitsin (1) grillitoiminnolle ().
 3. Aseta ajastin (2) halutulle kypsennysajalle. Kierroalusta alkaa pyöriä, kypsennys alkaa, ja lamppu syttyy. Kypsennysajan päätyttyä kuulet kellon soivan ja lamppu sammuu.
- Lue huomautus kohdasta KYPSENNYS MIKROALLOILLA, jos haluat tarkistaa kypsyytilanteen.
 - Älä kosketa uunin ikkunaan grillin toimiessa, koska lasin lämpötila saattaa nousta 100°C -asteeseen saakka.
 - Estä lapsia koskemasta etupaneeliin!
 - 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.




MB-3827C

YHDISTELMÄKYPSENNYS



Katso sivu 3.

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 kierroalustalle tai telineelle uuniin ja sulje uunin ovi.
2. Kierrä toimintavalitsin (1) tilaan COMBI ( + ) () ja tehovalitsin (1) halutulle tehotasolle.
3. Aseta ajastin (2) halutulle kypsennysajalle. Kierroalusta alkaa pyöriä ja kypsennys käynnistyy. Kypsennysajan loputtua kuulet kellon soivan ja lamppu sammuu.

VAROITUS:

Käytön jälkeen muista kiertää AJASTIN nollaan (0), tai muuten uuni jatkaa toimintaansa.

Ole varovainen ottaessasi ruokaa uunista, sillä astia on kuuma!

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 pyyhkit niitä säännöllisesti kostealla vaatteella

Turvallinen Käyttö

VAROITUS

Varmista, että asetat kypsentämisajat oikein, sillä liiallinen kypsentäminen saattaa aiheuttaa TULIPALON ja VAHINGOITTAUUNIA.

1. Älä yritä muuttaa, säätää tai korjata luukkuja, ohjauspaneelia, luukun lukituksia tai uunin muita osia. Suojusten poistaminen altistaa mikroaaltosäteilylle. Uuni on toimitettava korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
2. Älä käytä uunია tyhjänä. Jätä uuniin aina lasillinen vettä. Vesi imee mikroaaltosäteilyn turvallisesti, jos uuni käynnistetään vahingossa.
3. Älä kuivata pyykkiä mikroaaltouunissa. Vaatteet saattavat mustua tai syttyä palamaan.
4. Älä kypsennä elintarvikkeita paperiin käärittynä, ellei ohjeissa neuvota näin tekemään.
5. Käytä vain talouspaperia, älä sanomalehteä.
6. Älä käytä puuastioita. Ne voivat kuumentua ja mustua. Älä käytä metallia(esim. kultaa tai hopeaa) sisältäviä keraamisia esineitä. Poista metallisulkimet aina. Metalliesineet voivat uuniin jäätyään aiheuttaa kipinöintiä ja vahingoittaa uunია.
7. Älä estä uunin luukkuja sulkeutumasta panemalla esteitä uunin luukun ja etureunan väliin. Uunista saattaa vuotaa haitallista mikroaaltosäteilyä.
8. Älä käytä uusiopaperituotteita, koska niiden sisältämät epäpuhtaudet saattavat aiheuttaa kipinöintiä tai tulipalon.
9. Käytä patakintaita poistaessasi astiaa ja metallialustaa uunista kypsennyksen päätyttyä, sillä ne kuumenevat kypsennyksen aikana.
10. Pienet annokset kypsyvät tai lämpenevät nopeammin. Jos käytät normaalia aikaa, ruoka saattaa kuumentua liikaa ja palaa.
11. Aseta uuni vähintään 8 cm:n päähän tason etureunasta ja siten, että sen taakse jää 22 cm, jotta uuni ei putoa vahingossa.
12. Pistele perunoiden, omenien ja muiden hedelmien tai vihannesten kuoriin reikiä ennen kypsentämistä.
13. Älä keitä kananmunia kuorineen. Kuoren alle muodostuva paine aiheuttaa munan rikkoutumisen.
14. Älä yritä käyttää uunია oppopaistamiseen (friteeraukseen).
15. Poista muovikääreet ennen kypsentämistä tai sulattamista. Huomaa kuitenkin, että ruoka on joissakin tapauksissa peitettävä muovikelmulla lämmityksen tai kypsennyksen ajaksi.
16. Jos uunin luukku tai sen tiivisteeet ovat vahingoittuneet, uunია ei saa käyttää ennen kuin sen on korjannut koulutettu ammattihenkilö.
17. Jos havaitset savua, katkaise virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna, jotta liekit tukahtuvat.
18. Kun lämmität tai kypsennät muoviseen, paperiseen tai muusta palavasta materiaalista valmistettuun pakkaukseen pakattua tuotetta, tarkista säännöllisesti, että pakkaus ei syty palamaan.
19. Opeta lapsille uunin turvallinen käyttö ennen kuin annat heidän käyttää uunია yksin. Varmista, että lapset osaavat käyttää uunია turvallisesti ja tuntevat väärästä käytöstä aiheutuvat vaarat.
20. Nesteitä tai muita elintarvikkeita ei saa lämmitellä umpinaisessa astiassa, sillä astia voi räjähtää.
21. Jos uuni on kypsennyksen päätyttyä kuuma, se jäähdyttää itsensä tuulettimien avulla.

Turvallinen Käyttö

- 22 Käyttäkää ainoastaan mikroaaltouuneihin soveltuvia astioita.
- 23 Kuumennettaessa ruokia muovisissa tai paperisissa pakkauksissa vahtikaa uunia mahdollisen tuleen syttymisvaaran johdosta.
- 24 Jos havaitaan savua, kytkekää laitteen virta pois päältä tai irrottakaa verkkojohdon pistotulppa pistorasiasta, ja tukahduttakaa mahdolliset liekit pitämällä luukku kiinni.
- 25 Juomien kuumennus mikroaalloilla saattaa aiheuttaa viivästyneen äkillisen kiehumisen, ja siksi tulee olla varovainen juoma-astiaa käsiteltäessä.
- 26 Palovammojen välttämiseksi tuttipullojen ja lastenruokakulhojen sisältöä täytyy hämmentää tai ravistaa ja niiden lämpötila tarkistaa ennenkäyttöä.
- 27 Kokonaisia raakoja kananmunia ja kokonaisia kovaksi keitettyjä kananmunia ei tule kuumentaa mikroaaltouuneissa, koska ne saattavat haljeta räjähdysmäisesti vieläpä sen jälkeen, kun kuumennus mikrouunissa on päättynyt.
- 28 Ohjeet luukun tiivisteiden, unitilan ja muiden osien puhdistamiseksi.
- 29 Uuni tulee puhdistaa ja kaikki ruokatahrat poistaa säännöllisesti.
- 30 Jos uunia ei pidetä puhtaana, siitä saattaa aiheutua pintojen heikkeneminen tavalla, josta voi johtua laitteen käyttöiän lyheneminen ja mahdollisesti vaarallisia tilanteita.
- 31 Käyttäkää ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia (laitteille, joihin voidaan liittää lämpötila-anturi).
- 32 Jos laitteessa on lämmitysvastukset, niitä käytettäessä laite kuumenee. Tulee huolellisesti välttää koskettamista lämmitysvastuksia uunin sisällä.
- 33 Laitetta ei ole tarkoitettu nuorten tai vaivaisten henkilöiden käytettäväksi ilman valvontaa.

VAROITUS: Jos luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin sen on korjannut ammattitaitoinen henkilö.

VAROITUS: Kenenkään muun kuin ammattitaitoisen henkilön on vaarallista suorittaa mitään huoltoja tai korjauksia, joihin sisältyy mikroaallosta suojaavan koteloinnin irrotus.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei tule kuumentaa suljetuissa astioissa, koska ne aukeavat räjähdysmäisesti.

VAROITUS: Sallikaa lasten käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, kun he ovat saaneet riittävän opastuksen voidakseen käyttää uunia turvallisella tavalla ja ymmärtävät väärinkäytön vaarat.

Älä koskaan laita metalliesineitä mikroaaltouuniin.

Mikroaallot eivät voi läpäistä metalleja. 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 lämmetessä.

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 käytettäväksi.

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 vahitia sen kypsessä. 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 arvon valmistusajasta. Joskus tulet ehkä huomaamaan, että ruoka jää allämpöiseksi matalalla teholla arvioidussa ajassa ja haluat kenties kypsentää 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, 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 pataruuat. 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

Luita 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 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 kannatta muovikelmua estääksesi halkeilun.

Ruoan Ominaisuudet & Ruoanvalmistus Mikroaaltouunilla

Ruskistaminen

Lihat ja linnut, joita on lämmitetty 15 minuuttia tai kauemmin ruskistuvat hitaasti omassa rasvassaan. Lyhyemmän ajan vaativiin ruokiin voi laittaa pinnalle ruskistavaa kastiketta, esim. soijakastiketta tai grillauskastiketta herkkulisen 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 pihvit ja kokonaiset kanat tulee kääntää, jotta ylä- ja alapuoli paistuvat tasaisesti. Vaihtoehtoisesti voit myös paloitella kanan, kyllykset 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 reiitys

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 reiätetty. Voit reiittää 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- 8C ∞ 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.

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 tyhjillään 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 ylikuumennuksen estämiseksi. Erot ruoan koossa, muodossa, painossa ja tiheydessä vaikuttavat valmistusaikaan. Käytä omaa arviotasi valmistusajassa, niin kuin tekisit myös kokatessasi normaalisti.

Tekniset Tiedot

	MS-1927C
Syöttöjännite	230 V AC / 50 Hz
Antoteho (IEC 60705 RATING STANDARD)	800W
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz
Ulkomitat (L x K x S mm)	455 x 281 x 345
Virrankulutus	
Mikroaaltotoiminto	1200 W

	MB-3827C
Syöttöjännite	230 V AC / 50 Hz
Antoteho (IEC 60705 RATING STANDARD)	800W
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz
Ulkomitat (L x K x S mm)	455 x 281 x 352
Virrankulutus	
Mikroaaltotoiminto	1200 W
Grillitoiminto	1000 W
Yhdistelmätoiminto	2150 W

- Ilmoitetut ulkomitat ovat suuntaa-antavia.
- Jatkuvasta tuotekehittelystä johtuen teknisiin tietoihin saattaa tulla muutoksia ilman erillistä ilmoitusta.

<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.

FI

