



Instruction Manual

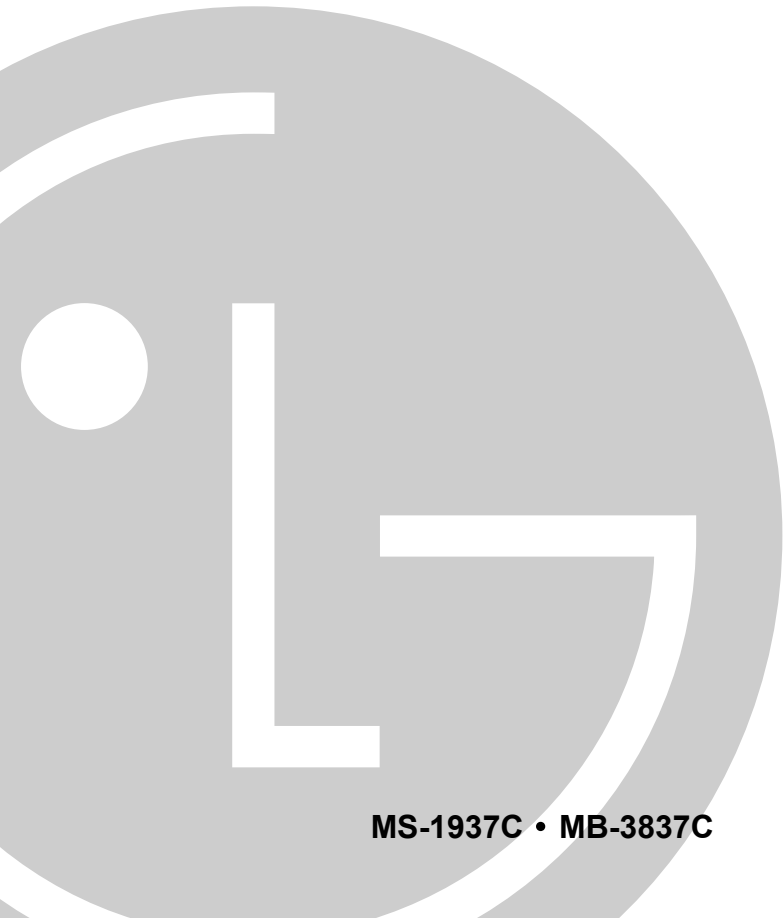
(GB)

(SE)

(NO)

(DK)

(FI)



MS-1937C • MB-3837C

TURVALLISUUS

Mikroaaltouuni 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 keskeyttää automaattisesti ruoanlaiton kun luukku aukeaa ja estää altistumisen vahingolliselle mikroaaltosäteilylle.

ON TÄRKEÄÄ, ETET KÄSITTELE LUUKUN TURVAKYTKINTÄ!

Luukun edessä on hyvä olla reilusti tilaa, jotta luukku avautuu esteettömästi. päästä ruokaa tai pesuainejäämiä kerääntymään uunin tiivisteisiin.

Älä käytä uunia, jos se on vahingoittunut. On erityisen tärkeää, että uunin luukku sulkeutuu täysin ja että ovi, saranat ja lukot tai oven tiivisteet ja tiivisteiden pinnat eivät ole vioittuneet.

Uunin saa asentaa ja korjata vain valtuutettu huoltomies.

Varoitus

Varmista, että Valmistusajajat 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 Tai 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 magnetroni muuttaa sähkön mikroaaltoenergiaksi.

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

Mikroaallot eivät lämmitä itse valmistusastiaa, vaikkakin astia lopulta kuumenee ruoan synnyttämästä lämmöstä.

Asennus

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

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

4. Avaa mikroaaltouunin ovi avaus-painikkeesta - Aseta pyörivä aluskehikko uunin pohjalle ja lasilautanen sen päälle.
5. Testaa aluksi mikroaaltouunin toiminta. Täytä mikroaaltouunin kestävä astia, kuten esim. juomalasi vedellä (300 ml), aseta se lasilevyille ja sulje uunin luukku. Jos et ole varma materiaaleista, katso s. 12.
6. Aseta ajanvalintavä ntimeistä 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.

MIKROAALTOTOIMINTO

Katso sivu 3

1. Avaa luukku, pane ruoka uuniin pyörivän alustan luukku.
2. Paina (6) painiketta
Valitse tehotaso tehokytkimellä (1)
Valittavana on viisi tehotasoa. Valitse tehotaso tehokytkimellä (2). Valittavana on viisi tehotasoa. Tehokytkimellä voidaan valita mikä tahansa näistä tehotasoista.
3. viisi tehotasoa. Valitse tehotaso Valittavana on viisi tehotasoa. voidaan valita mikä tahansa aikakytkimellä (5) Paina Pyörivä pyöriä ja uuni käynnistyy Kun aika on kulunut loppuun, lyhyttä äänimerkkiä, valo sammuteksti **End**.

HUOMAA:

- Uuni ja ajastin kytkeytyvät automaattisesti pois päältä, kun uunin luukku avataan käytön aikana. Jos haluat jatkaa käyttöä, sinun tarvitsee vain sulkea ovi ja painaa Käynnistys-painiketta 5. Uuni käynnistyy automaattisesti ja ajastin jatkaa toimintaansa.
- o Voit muuttaa valmistusaikaa valmistuksen aikana, mutta et tehoa.
- Vaikka aikakytin ei käänny käytön aikana, asetettu aika kuluu siitä huolimatta. Kyseessä ei ole virhe.
- Valittua käyntiaikaa ja tehoa voidaan muuttaa uunin ollessa päällä.
- Käytön loputtua merkkiäni kuuluu kerran minuutissa viiden minuutin ajan, kunnes uunin luukku avataan.

AUTOMAATTINEN PAINOON PERUSTUVA SULATUS

Katso sivu 3

Jäisen ruoan sulattaminen on yksi mikroaaltouunin käytön eduista. Sulatus sujuu mikroaaltouunissa nopeammin kuin jääkaapissa ja hygieenisemmin kuin huoneenlämmössä, sillä mikroaaltouuni ei edistä haitallisten bakteerien kasvua.

On hyvä muistaa, että sulattaminen kestää pidempään kuin ruoan kypsentäminen. Tarkkaile ruokaa ja käännä sitä ainakin kerran sulatuksen aikana.

1. Paina (6) painiketta.
2. Valitse sulatustoiminto tehokytkimellä (1)
(** Defrost = sulatus)
3. Valitse sulatusaika kääntämällä aikakytintä (2) myötöpäivään.
4. Paina (5)

VAROITUS:

Ota ruoka uunista varovasti, sillä astia voi olla kuuma!

Pikasulatus

Käytä tätä toimintoa ainoastaan 0,5 kg:n jauheliha-, kanasuikale- tai kalfileannoksen nopeaan sulattamiseen. Ruoan tulee antaa seisoa hetki, jotta se sulaa myös keskeltä. Seuraavassa on esimerkki siitä, miten sulatetaan 0,5 kg:n annos jauhelihaa.

Paina **PYSÄYTYS(6)**-painiketta.

Punnitse sulatettava ruoka-aine. Poista metallia sisältävät sulkiat ja kääreet, pane ruoka Uuniin ja sulje ovi.

Paina **PIKASULATUS(4)**-painiketta.

Sulatuksen aikana uuni antaa äänimerkin, joka ilmaisee sen, että ruoka tulee kääntää ja erotella tasaisen sulamisen varmistamiseksi. Poista tällöin myös kaikki sulaneet osat tai suojaa ne sulamisen hidastamiseksi. Sulje tämän jälkeen ovi ja paina **KÄYNNISTYS(5)**-painiketta sulatuksen jatkamiseksi.

Sulatustoiminto jatkuu (merkkiäänestä huolimatta), kunnes ovi avataan.

AUTOMAATTINEN PAINONMUKAINEN SULATUS

- * Pikasulatuksen etuina ovat automaattinen sulatuksen asetus ja sulatuksen valvonta, mutta Ruoan sulamista on kuitenkin tarkkailtava sulatuksen aikana samoin kuin perinteisessäkin sulattamisessa.
- * Parhaan Tuloksen saavuttamiseksi on kalasta, äyriäisistä, lihasta ja Siipikarjasta poistettava niiden alkuperäinen paperi- tai muovikääre. Muuten kääre pitää höyryn ja mehut Sulatettavan Ruoan pinnalla, mikä saattaa aiheuttaa sen, että Ruoan ulkopinta alkaa kiehua.
- * Pane ruoka-aineet matalaan lasiseen uunivuokaan, joka kerää tippuvan paistinliemen.
- * Ruoan tulee olla vielä hiukan jäässä keskeltä uunista pois otettaessa.
- * Seisota ruokaa sulattamisen jälkeen 5–15 minuuttia.


PROGRAM		RUOKA-AINE	VÄHIMMÄIS-/ENIMMÄISMAÄRÄ RUOKA-AINETTA
1. Pikasulatus	Naudanliha	Jauheliha	500 g
	Lampaanliha		
	Vasikanliha		

Käyttö

MB-3837C

GRILLAUS

Katso sivu 3.

1. Avaa uunin luukku, pane ruoka uuniin grillaustason päälle ja sulje uunin luukku.
2. Paina (6) painiketta.
3. Valitse toiminto kääntämällä tehokytkin (1) grillitoiminnon () kohdalle.
4. Valitse grillausaika aikakytkimellä (2).
Paina Käynnistys-painiketta (5). Pyörivä alusta alkaa pyöriä ja uuni käynnistyy automaatti. Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa neljä lyhyttä äänimerkkiä, valo sammuu ja näytössä näkyy teksti End.

- Jos haluat tarkistaa ruoan kypsyyden, katso ohje kohdasta MIKROAALTOTOIMINTO.
- Älä kosketa uunin ikkunaa grillauksen aikana, sillä lasin lämpötila saattaa olla jopa 100 °C.
- Pidä huoli, että lapset eivät kosketa uunin luukkuja!
- Kun grilliä käytetään ensimmäisen kerran uunin hankkimisen jälkeen, uunista saattaa tulla hieman savua. Savun tulo lakkaa kuitenkin pian.

Huomaa:




- **Grillaustason käyttö on suositeltavaa, sillä kypsennysaika ja -tulos vaihtelevat käytettäessä yksinomaan pyörivää alustaa.**

MB-3837C

YHDISTELMÄTOIMINTO / /

Katso sivu 3.

Yllä oleviin malleihin sisältyy COMBI-yhdistelmätoiminto, jonka ansiosta ruokaa voidaan kypsentää samanaikaisesti **grilli-** () ja **mikroaaltotoiminnolla** ( /  / ) Kypsennysaika on Yhdistelmätoimintoa käytettäessä yleensä lyhyempi kuin käytettäessä yksittäistä toimintoa.

1. Avaa uunin luukku, pane ruoka uuniin pyörivälle alustalle tai grillaustason päälle ja sulje uunin luukku.
2. Paina (6) painiketta.
3. Valitse toiminto kääntämällä tehokytkin (1) COMBI -toiminnon ( /  / ) kohdalle.
4. Valitse käyntiaika aikakytkimellä (2).
Paina Käynnistä-painiketta (5).
Pyörivä alusta alkaa pyöriä ja uuni käynnistyy automaattisesti. Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa neljä lyhyttä äänimerkkiä, valo sammuu ja näytössä näkyy teksti **End**.
Grillitoiminto antaa ruoalle kauniin pinnan, kun taas mikroaaltotoiminto kypsentää ruoan tehokkaasti.

VAROITUS: Käännä aikakytkin asentoon 0 jokaisen käytön jälkeen, sillä muutoin uuni jää päälle.

Ota ruoka varovasti uunista, sillä astia voi olla 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 kankaalla 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 tai 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 kankaalla 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 kankaalla. Paina puhdistuksen jälkeen STOP, mikäli olet painanut ohjauspaneelin säätimiä pyyhkiessäsi sitä.

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

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

ÄLÄ KÄYTÄ HIOVIA PESUAINETA, KUTEN HANKAUSJAUHETTA, TERÄSVILLAA TMS.

Metalliosat on helpompi huoltaa, kun pyyhit niitä säännöllisesti kostealla kankaalla.

Turvallinen Käyttö

VAROITUS

Varmista, että asetat kypsentämisajat oikein, sillä liiallinen kypsentäminen saattaa aiheuttaa TULIPALON ja VAHINGOITTA A UUNIA.

1. Älä yritä muuttaa, säätää tai korjata luukkua, 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 luukkua 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 tiivisteet 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 uunिया 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 keitetyjä 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 koskettamasta 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 metallia. Ne pyrkivät poistamaan metalliesineen uunista jaiiheuttavat 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 mikroaaltouunissa. 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 kypsennetään uunissa kauemmin, muoviasia ei ole suotava, sillä kuumentuva ruoka voi sulattaa astian.

Paperi

Paperilautaset ja -astiat ovat sopivia ja turvallisia käytettäväksi uuniin, mikäli valmistusaika on lyhyt ja valmistettavat ruoat ovat kevyesti rasvaisia tai nestemäisiä. Paperipyyhkeet ovat myös käteviä ruoan tarjoottava 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 kivitkeraamisia astioita voi yleensä käyttää mikroaaltouunissa, mutta varmuuden vuoksi ne tulee testata.

HUOM!

Korkeat tai rautaosaiset esineet eivät sovellu keittoastiaksi mikroaaltouuniin.

Tarkista keittoastioiden soveltuvuus mikroaaltouuniin!

Ruoan Ominaisuudet & Valmistus Mikroaaltouunissa

Tarkkaile ruokaa valmistuksen aikana

Tämän kirjasen ohjeet on suunniteltu huolellisesti, mutta onnistumisesi niissä riippuu siitä kuinka paljon kiinnität huomiota ruokaan ja sen kypsymiseen. Ruokaa tulee aina tarkkailla sen kypsessä. Käyttöohjeesta löydät vinkkejä ruoan oikeaoppiseen valmistukseen mikroaaltouunilla.

Mikroaaltojen tehokkuuteen vaikuttavat tekijät

Monet tekijät vaikuttavat ruoan valmistusaikaan. Ohjeissa käytettyjen aineiden lämpötilat vaihtelevat ja tämä vaikuttaa 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. Tulett 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. Liäksi keitetyt ruoat ovat pilalla. Jotkin ohjeet, erityisesti ne, jotka koskevat leipiä, kakkuja ja kiisseleitä, suosittelvat ruoan ottamista uunista jo hieman ennen kun se on täysin kypsä. Tämä ei ole virheellinen tieto, sillä etenkin kuorutetut ruoat jatkavat kypsymistään vielä uunin ulkopuolella, sillä lämpö on jäänyt ruoan ulkoreunoille, josta se vähitellen liikkuu sisään päin lämmittäen ruoan kokonaan. 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. paahtopaistit ja pataruoat. Keveitä ruokia valmistaessasi huolehdi, etteivät ruoan ulkolaidat pääse kuivumaan.

Ruoan paino

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

Ruoan Nestemäisyys

Koska mikroaallot haihduttavat nesteitä, kannattaa kuivahkot ruoat (esim. paistit ja jotkin vihannekset) pirskkottaa vedellä tai peittää kannell.

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 liikaa.

Ruoan määrä

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

Ruoan muoto

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

Peite

Ruoan päällä oleva peite kerää lämpöä ja höyryä. Näin ollen ruoka kypsyy nopeammin. Käytä kannta tai muovikelmuu.

Ruoan Ominaisuudet & Valmistus Mikroaaltouunissa

Ruskistaminen

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

Peittäminen voipaperilla

Voipaperi estää tehokkaasti uunin likaantumisen ja auttaa ruokaa säilyttämään lämmön. Mutta koska sen antama suoja on väljempi kuin kannen tai muovikelmun se ei estä ruoan kuivumista.

Tilan järjestäminen

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

Ruoan kypsennys

Kypsennäminen 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 paloilla ruoan.

Pienemmät ruokapalat

Kun mikroaallot ovat lämmittäneet ruoan ulomman puolen, käännä ruoka, jotta myös sisäosat lämpenevä.

Suojaus

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

Kohottaminen

Ruoat voidaan nostaa tasolle niin, että mikroaallot suuntautuvat ruoan alapuolelle ja keskiosaan.

Reikien tekeminen ruokaan

Kuorelliset, nahkaiset tai kalvalliset ruoat(esim. munan keltuasta ja valkuasta sisältävät ruoat, osterit, simpukat, sekä kokonaiset hedelmät ja vihannekset) luultavasti hajoavat paineella uunissa, ellei niitä ole rei'itetty. Voit rei'ittää ruoat esim. haarukalla.

Kypsyyden 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 3–8 astetta 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 läpäistävä Ne eivät päästä Mikroaalloja lävitseen.
- K.** Miksi äänimerkki kuuluu kun Kosken ohjauspaneelia?
- V.** Äänimerkki varmistaa että teet asetuksen.
- K.** Rikkoutuuko uuni jos käytän sitä Sen ollessa tyhjä?
- V.** Kyllä. Älä koskaan käytä uunia tyhjiillään tai ilman lasialustaa.
- K.** Miksi kananmunat rikkoutuvat mikroaaltouunissa?
- V.** Kun leivot, paistat tai paahdat munia keltainen 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 valmistusajan jälkeenkin. Tämä seisottamis aika kypsentää ruoan läpikotaisin. Seisottamisajan kesto Vaihtelee ruoan tiheyden mukaan.

- K.** Voiko mikroaaltouunissa valmistaa popcornia?
- V.** Kyllä, kun noudatat alla olevia ohjeita.
- Varmista, että popcorn-pakkaus on nimennomaan mikroaaltouunia varten.
 - Käytä esipakattuja mikropopcorn-pakkauksia Huomioi mikroaaltouunin teho valitessasi valmistusaikaa.

Noudata tuotteen ohjeita Älä jätä uunia yksin Pop cornin valmistuksen aikana. Älä jatka valmistusaikaa, vaikka Popcornin ei jatkaisikaan pokahtelua määrätyn ajan jälkeen. Jos valmistat Popcornia liian kauan se voi syttyä tuleen.

HUOM!

Älä koskaan käytä Popcornin 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 ylikuumentuksen estämiseksi. Erot ruoan koossa, muodossa, painossa ja tiheydessä vaikuttavat valmistusaikaan. Käytä omaa arviotiasi valmistusajassa.

Tekniset Tiedot

	MS-1937C
Syöttöjännite	230 V vekselström, 50 Hz
Teho (IEC 60705 RATING STANDARD)	800 W
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz
Ulkomitat (L x K x S mm)	455 x 281 x 340
Virrankulutus	
Mikroaaltotoiminto	1200 W

	MB-3837C
Syöttöjännite	230 V vekselström, 50 Hz
Teho (IEC 60705 RATING STANDARD)	800 W
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz
Ulkomitat (L x K x S mm)	455 x 281 x 340
Virrankulutus	
Mikroaaltotoiminto	1200 W
Grillitoiminto	1000 W
Yhdistelmätoiminto	2150 W

- Ilmoitetut ulkomitat ovat suunta-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.