

Thinking of you

 **Electrolux**

KASUTUSJUHEND

näidis
keelekoda.ee
example

Mikrolaineahi

EMS2320X



naidis
example
keelekoda.ee

See toode on mõeldud just Teile!

Nõud ja tarvikud

Mikrolaineahjus toidu valmistamisel võib kasutada mitmesugusest materjalist nõusid. Teie turvalisuse tagamiseks ja nõude või ahju kahjustamise vältimiseks kasutage iga toiduvalmistusviisi jaoks sobivaid nõusid. Alltoodud tabelist leiate peamised juhtnöörid.

Materjal	Nõud	Kasutamine Mikrolained
Keraamika ja klaas	Klaaskeraamilised ahjunõud (nt CorningWare)	Jah
	Kuumakindlast klaasist nõud	Jah ^{*1}
	Metallkaunistustega klaasnõud	Ei
	Pliiklaasist nõud	Ei
Portselan	Ilma metallkaunistusteta	Jah
Savinõud ^{*2}		Jah
Plast	Kuumakindlad mikrolaineahju jaoks mõeldud	Jah
	Traa- ja kuumakindlad	Ei
Metall	Kõrsetusvõrk	Ei
	Alumiiniumfoolium	Jah
Paber	Tassid, taldrikud, natikud	Jah
	Õhuseadmed	Jah
Puit		Ei
Lisatarvikud	Grillrest	Ei
	Õhuseadmed	Jah

Jah: nõud ja tarvikud, mida võib kasutada. Ei: nõud ja tarvikud, mida tuleb vältida.

^{*1} Vältige juhtumit, kui nõul puuduvad metallkaunistused.

^{*2} Vältige juhtumit, kui nõu glasuur ei sisalda metalli.

^{*3} Kasutage alumiiniumfooliumit üksnes kaitseks, liigne foolium võib põhjustada elektrikaare.

Toidunõude sobivuse kontrollimine

Kontrollige, kas nõu sobib mikrolaineahjus kasutamiseks.

Pange nõu koos poole klaasitäie veega mikrolaineahju. Kuumutage täiskuumusel 1 minut. Kui nõu on kuum, et tohi seda kasutada. Kui see on ainult veidi soe, võite seda kasutada toidu soojendamiseks, kuid mitte valmistamiseks. Kui nõu on endiselt toatemperatuuril, sobib see toidu valmistamiseks mikrolaineahjus. Paberist salvrätikud, küpsetuspaber, paberrätikud, -taldrikud ja -tassid, kartong, toidukile ja papp sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Veenduge alati, et nõud on täis, sest toit neelab energiat ja aitab niimoodi vältida ülekuumenemist ja süttimisohtu.

Paljud plastnõud, tassid, kullitud nõud ja toidukiled sobivad kasutamiseks ka mikrolaineahjus. Plastnõude kasutamisel järgige tootja juhiseid. Ärge kasutage plastnõusid suure rasva- või suhkursisaldusega toitude valmistamiseks, sest need toidud kuumenevad nii kiiresti temperatuurini, et mõni plast võib sulada. Kui kasutate toiduväikestamiinoplast, paberist või teistest tuleohtlikest materjalidest nõusid, ärge kasutage mikrolaineahju kauaks ilma järelevalveta. Metallist ja metallilõunistega nõusid ei tohi mikrolaineahjus kasutada, v.a juhul, kui tegelete niisetsiaalselt mikrolaineahju kasutamiseks mõeldud toodetega. Ärge kasutage mikrolaineahjus pudeleid ja korgiga sulatatavaid nõusid.

Kui näha auru tekitatud põletusvigastuse vältimiseks olge nõult kaane eemaldamisel ettevaatlik.

Fooliumkarbid

Madalaid fooliumkarpe võib toidu soojendamiseks mikrolaineahjus turvaliselt kasutada, kui täidetakse järgmisi nõudeid:

1. Fooliumkarbi sügavus ei tohi ületada 3 cm.
2. Fooliumist kaane kasutamine keelatud.
3. Fooliumkarp peab olema alati kahe kolmandiku ulatuses täidetud. Ärge kunagi kasutage tühja karpi.
4. Korrage fooliumkarpi mikrolaineahju paigutamine ainult üle fooliumkarbi ning see ei tohi puududa vastu ahju sisemist seinet. Teie mikrolaineahjul on nõuallist pöördalus või küpsetuskesk, paigutage fooliumkarp kummuli külge. Ärge kasutage fooliumkarpi sama fooliumkarpi mikrolaineahjus üle ühe korra.

Kui mikrolaineahi on järjest töötanud 15 minutit või kauem, laske sel enne uuesti kasutamist maha jahtuda.

Fooliumkarp ja pöördalus võivad kuumeneda; olge nende eemaldamisel väga ettevaatlik. Soovitatav on kasutada pajalappi või -kinnast.

Pidage meeles, et alumiiniumfooliumist karp pikendab toidu soojenemise- ja valmistamisaega, seetõttu veenduge alati enne serveerimist, et toit on kuum.

Ohutusnõuded toiduvalmistamisel

Ärge kuumutage mikrolaineahjus konserve. Eemaldage alati toit konservikarbigist või -purgist ja asetage sobivasse nõusse. Mikrolaineahi ei sobi toiduainete frittimiseks, sest rasvaine temperatuuri on võimatu kontrollida. See võib põhjustada ohuolukorra.

Mikrolaineahjus popkorni valmistamiseks kasutage spetsiaalselt selleks otstarbeks mõeldud tooteid ja nõusid. Ärge jätke seadet selle toimingu ajal ilma järelevalveta.

Enne tiheda pealispinna toiduainete mikrolaineahju panemist tuleb nende koore või kesta sisse augud teha. See aitab vältida liigse rõhu tekkimist toiduainetes ja nende lõhkemist. Sellise toiduained on näiteks õunad, kaunad, kanamaks ja munarebu.

Lutipudelite või imikutoidunurkide sisu tuleb enne kasutamist hoolikalt läbi segada või loksutada. Põletuse vältimiseks kontrollige toidu ja joogi temperatuuri enne lapsele andmist.



Hoiatus: ärge soojendage vedelikke ega toitu suletud klaas- ja plastnõus. Plahvatusoht!



Hoiatus: vedelike kuumutamisel mikrolaineahjus võib keemispunkt hilineda, seetõttu olge nõu seadmest väljavõtmisel väga ettevaatlik.



Hoiatus: vedelike, nt supid, kastmed ja joogid, soojendamisel võib vedelik keemispunktini jõuda ilma nähtava keemiseta. See võib põhjustada kuumade vedeliku äkilise ülekeemise. Soojendamise vältimiseks:

Ärge kasutage vedelike soojendamiseks kitsa kaelaga nõusid.

Ärge kuumutage vedelikke teostatud aja.

Segage vedelikku enne kuumutamist ja poole kuumutamist mõõdukalt.

Pärast kuumutamist laske vedelikul ahjus veidi aega seista ning võtke nõu välja võtmist segades vedelikku veel kord.



Hoiatus: mõned tooted, näiteks terve koorega munad ja suletud klaaspurgid, võivad mikrolaineahjus kuumutamisel plahvatada. Ärge kasutage nende kuumutamiseks mikrolaineahju. Vahel võib toiduvalmistamise ajal plahvatada ka pošeeritud munad. Augustage alati munakollane ning seejärel katke see kinni ja laske kinnikaetuna seista üks minut.