

ABC kuchni mikrofalowych

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4853 razy.

W kuchni mikrofalowej możemy nie tylko podgrzewać i gotować, ale również piec. Trzeba tylko wiedzieć, jaki model do czego się nadaje i jak go obsługiwać. Przed zakupem kuchenki warto zatem dokładnie przedstudiować instrukcję obsługi i sprawdzić, czy urządzenie ma atest Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji. Koniecznie trzeba się także zapoznać z warunkami gwarancji. Kuchnia mikrofalowa nie może stać obok radia, telewizora, ani anteny, ponieważ może zakłócać ich odbiór. Niewskazana jest także bliskość piecyka czy kaloryferów.

Jako urządzenie elektryczne kuchenka nie toleruje wilgoci i nie powinna stać obok zlewu. Wokół kuchenki trzeba pozostawić co najmniej 3 cm wolnej przestrzeni - zapobiega to zablokowaniu otworów wentylacyjnych.

Pamiętajmy o tym, że naczynia nie mogą przechwytywać mikrofal. Sprawdzamy to, wstawiając do kuchenki szklankę wody razem z pustym naczyniem (pustej uruchamiać nie wolno). Kuchenkę włączamy na 1 minutę na pełną moc. Naczynie nadaje się, gdy jest letnie. Jeśli silnie się nagrzewa, lepiej go nie używać.

Do kuchenki mikrofalowej nie nadają się:

- naczynia zawierające tlenki metali,
- metalowe garnki, rondle i brytfanny (są one nieprzeniknioną barierą dla mikrofal),
- talerze ze srebrnymi i złotymi wzorami. Ich zdobienia zawierają związki metali, które odbijają fale i dochodzi do iskrzenia.
- opakowania papierowe i plastikowe mogą one stopić się lub spłonąć, wyjątkiem są pewne rodzaje tworzyw sztucznych, papieru.

Do mikrofalówki nie nadają się także naczynia z wąskimi szyjkami - może w nich powstać niebezpiecznie wysokie ciśnienie.

Można używać za to łatwo przenikalnych dla mikrofal naczyń z żaroodpornego szkła, zwykłych naczyń szklanych, kamionkowych, ceramiki szklanej i żaroodpornej, porcelany żaroodpornej, pewnych rodzajów plastiku oraz folii aluminiowej do osłaniania części potraw.

Nie wolno włączać pustej kuchenki, gdyż grozi to jej zniszczeniem.

Nie wolno także gotować jajek, gdyż mogą one wybuchnąć.

W mikrofalówce nie można gotować produktów w szczelnych opakowaniach. Rozpadną się one jeśli nie w kuchence, to w naszych rękach.

W kuchence nie można także suszyć materiałów łatwopalnych (papieru, przypraw, ziół, owoców itd.)

Urządzenia nie można czyścić ostrymi albo metalowymi gąbkami. Jeśli użyjemy agresywnych środków czyszczących, może ulec zniszczeniu powierzchnia komory. Po każdym użyciu musimy usunąć wszystkie zabrudzenia i okruszki z uszczelek drzwi. Gdy uszczelki zostaną uszkodzone, nie wolno włączać kuchenki.

Kuchenka ma kilka stopni mocy:

- moc pełna HIGH - 100% - szybkie gotowanie lub podgrzewanie, na talerzu - m.in. napojów, ryb, warzyw,
- średnio wysoka MEDIUM HIGH - 75% do gotowania produktów ściśłych w swej strukturze, a także do pieczenia produktów bardzo delikatnych, wrażliwych na zmiany temperatury (jak np. ser). Moc ta jest za silna dla mięsa,
- średnia MEDIUM - 50% - dłuższe przygotowywanie, np. wołowina przy gotowaniu, której moc mikrofal powinna być stopniowo zredukowana - w efekcie otrzymujemy kruchy kawałek mięsa. Moc średnia MEDIUM służy także do szybkiego rozmrażania małych porcji.
- moc średnio-niska MEDIUM LOW - 30% służy do powolnego rozmrażania. Wykorzystując ją, możemy także podgotowywać kluski, pierogi i ryż. Umożliwia też przechowywanie w ciepłe potrawy,

- niska - 10% - LOW - do całkowitego rozmrożenia produktów, a także do przygotowywania produktów wymagających niskich temperatur - gotowania "delikatnych potraw". Dobra do podtrzymywania ciepła w gotowej już potrawie.

(na podst. "Gazety Wyborczej")

Producenci kuchenek mikrofalowych starają się maksymalnie uprościć ich obsługę. W najnowszych modelach często sama kuchnia instruuje użytkownika. Funkcja COMCOOK (tzw. inteligentny dialog z użytkownikiem), znalazła zastosowanie w najnowszych modelach Sharp. Jeśli chcemy ugotować np. warzywa, wystarczy wcisnąć odpowiedni guzik. Wtedy na wyświetlaczu pojawiają się kolejno potrzebne informacje: ile należy dodać wody do potrawy, kiedy zamieszać potrawę i na koniec - że jest już gotowa. Kuchenka informuje o etapach swojej pracy i pomaga przy programowaniu - np. SHARP R-3A57.

Funkcję DIALOG COOK zastosował w swej najnowszej kuchence Moulinex (Y 88). Kuchenka ta ma rozbudowaną pamięć i analogicznie jak u Sharpa umożliwia dialog z użytkownikiem. Na początku musimy wybrać język, w którym chcemy porozumiewać się z kuchenką. Moulinex stworzył dwa typy kuchenki Y 88 - zachodnioeuropejski i środkowoeuropejski. Ten drugi posługuje się m.in. językiem polskim. Każdemu językowi przyporządkowana jest umiejętność przygotowania 250 dań regionalnych kraju, w którym mówi się wybranym językiem. Potrawy podzielone są na grupy. Po wybraniu języka wybiera się rodzaj potrawy, wprowadza się jej wagę, a resztę kuchenka robi już sama. Funkcje OPTQUICK i OPTGRILL wprowadził Moulinex. W kuchenkach z grillem umożliwiają one kombinowaną pracę mikrofal i grilla (OPTGRILL), a w kuchenkach z grillem i termoobiegiem - kombinację pracy mikrofal, grilla i gorącego powietrza (OPTQUICK). Przed użyciem tej funkcji wybieramy pokrętkiem odpowiednią grupę potraw i wprowadzamy wagę porcji. Potem włączamy OPTGRILL lub OPTQUICK, a kuchenka decyduje, w jaki sposób najlepiej przygotować danie.

Producenci kuchenek mikrofalowych dają na nie przeważnie rok gwarancji, choć np. Moulinex na magnetron daje dwa lata, a Thomson na całe kuchenki - trzy. Liczba punktów serwisowych zależy od firmy. Przy zakupie warto zorientować się, gdzie jest najbliższy dla "naszej" kuchenki. (na podst. "Gazety Wyborczej")