LG

MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI

ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET

MC-7884KLC

LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHANDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.
SETT DEG GRUNDIG INN I INNHOLDET I DENNE BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET TAS I BRUK.
LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.
LUKEKAA NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

P/No: 3828W5A4600

SE ..... 3~48

ANVÄNDARHANDBOK

LÄS IGENOM DENNA ANVÄNDARHANDBOK NOGA INNAN MIKROVÅGSUGNEN ANVÄNDS.

NO ..... 49~94

BRUKERHÅNDBOK

SETT DEG GRUNDIG INN I INNHOLDET I DENNE BRUKERHÅNDBOKEN FØR APPARATET TAS I BRUK.

DK ..... 95~140

BRUGERVEJLEDNING

LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNEN TAGES I BRUG.

FI ..... 141~186

KÄYTTÖOHJEET

LUKEKAA NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

Varotoimenpiteet

Varotoimenpiteet, joilla vältetään mahdollinen altistuminen mikroaaltoenergialle.

Oven turvalukitusmekanismi estää mikroaaltouunin käyttämisen oven ollessa auki. Tämä lukitusjärjestelmä keskeyttää mikroaaltouunin toiminnan, kun ovi avataan. Näin vältetään haitallinen altistuminen mikroaaltoenergialle.
Turvalukitusmekanismia ei saa mennä peukaloimaan.

Uunin oven eteen ei saa sijoittaa mitään tavaroita. On myös huolehdittava siitä, että tiivisteiden pinnalle ei pääse kerrostumaan ruoantähteitä tai pesuaineiden jäänteitä eikä uunia saa käyttää, mikäli se on vahingoittunut. On tärkeää, että uunin ovi sulkeutuu kunnolla, ja että (1) ovi, (2) saranat ja lukituslaitteet, (3) oven tiivisteet ja tiivistepinnat eivät ole vahingoittuneet tai irti.

Vain valtuutettu huoltoliike saa korjata ja säätää mikroaaltouunia.

FI

Varoitus

Varmista, että valitset kypsennysajan oikein, sillä ylikuumentaminen saattaa sytyttää RUUAN palamaan ja vahingoittaa mikroaaltouunia.

Keittoja, kastikkeita, juomia tai muita nesteitä kuumennettaessa saattaa esiintyä viivästynyttä kiehumista, vaikka kuplia ei muodostuisikaan. Tästä saattaa puolestaan seurata yhtäkkinen ylikiehuminen, mikä on estettävissä seuraavilla keinoilla:

1 Älä käytä suorareunaisia, kapeakaulaisia astioita.

2 Älä kuumenna liikaa.

3 Sekoita nestettä ennen sen kaatamista uunissa olevaan astiaan ja uudelleen kuumentamisen puolessa välissä.

4 Anna ruuan asettua hetken aikaa mikroaaltouunissa kuumentamisen jälkeen, sekoita tai ravista uudelleen varovasti (etenkin tuttipullojen ja vauvanruokapurkkien sisältöä) ja tarkista ruuan lämpötila ennen syömistä palovammojen estämiseksi (etenkin tuttipullojen ja vauvanruokapurkkien sisältö).
Ole varovainen astiaa käsitellessäsi.

Varoitus

Anna ruoan aina asettua hetken kypsentämisen jälkeen ja tarkista lämpötila ennen nauttimista, etenkin tuttipullojen ja vauvanruokapurkkien sisällön lämpötila.

Mikroaaltouunin toimintaperiaate

Mikroaallot ovat radio- ja televisioaaltojen ja tavallisen päivänvalon kaltainen energiamuoto. Tavallisesti mikroaallot levittäytyvät ulospäin niiden kulkiessa ilmakehän läpi ja häviävät ilman seurauksia. Mikroaaltouuneissa on kuitenkin magnetroni, joka on suunniteltu hyödyntämään mikroaaltojen energiaa. Magnetroniputkeen johdettavaa sähköä käytetään mikroaaltoenergian luomiseen.

Nämä mikroaallot kulkeutuvat kypsentämisalueelle uunin sisäpuolella olevien aukkojen läpi. Uunin pohjalla on pyörintäalusta tai lautanen. Mikroaallot eivät pääse kulkemaan uunin metalliseinien läpi, mutta ne pystyvät tunkeutumaan lasin, posliinin ja paperin kaltaisten materiaalien läpi, joita käytetään mikronaaltouunin kestävien keittoastioiden valmistamiseen.

Mikroaallot eivät kuumenna keittoastioita, mutta ruoan aiheuttama lämpö kyllä lopulta kuumentaa ne.

Erittäin turvallinen laite

Tämä mikroaaltouuni on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Se lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaaltoja, kun sen ovi avataan. Mikroaaltoenergia muuntuu kokonaan lämmöksi tunkeutuessaan ruokaan. Siitä ei jää ruokaan minkäänlaista haitallista "jäännösenergiaa".

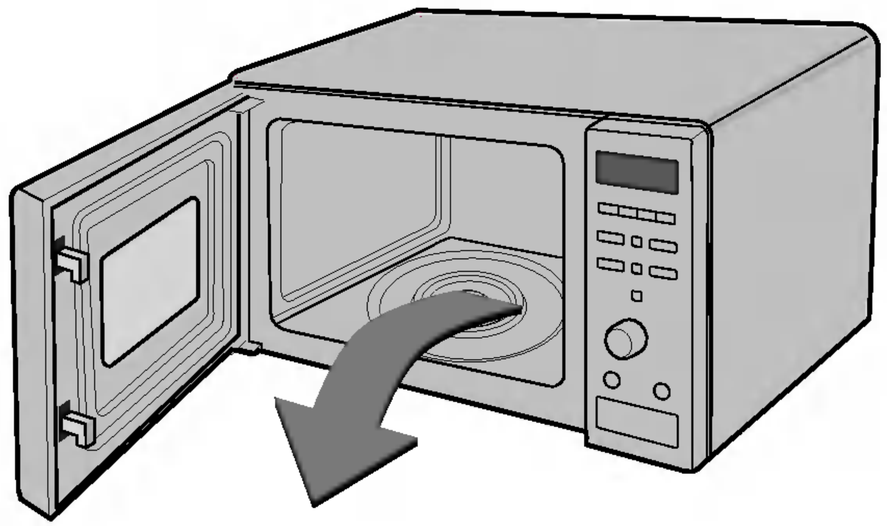
Varotoimenpiteet ____ 141
Sisällysluettelo ____ 142
Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus ____ 143 ~ 144
Varusteiden käyttö eri valmistustavoissa ____ 145
Kellon asettaminen aikaan ____ 146
Lapsilukko ____ 147
Mikroaaltouunin tehoasetukset ____ 148
Mikroaaltouunin tehoalueet ____ 149
Kahden vaiheen valmistus ____ 150
Pika-Aloitus ____ 151
Grilli ____ 152
Kiertoilma-Uuni ____ 153 ~ 154
Yhdistelmä-Toiminto ____ 155 ~ 156
Pidä lämpimänä ____ 157
Automaattinen kypsentäminen ____ 158 ~ 160
Automaattinen lämmitys ____ 161 ~ 162
Automaattipaahto ____ 163 ~ 164
Höyrykokki ____ 165 ~ 167
Automaattinen sulatus ____ 168
Sulatusopas ____ 169
Lämmitysopas ____ 170
Tuorevihannekset opas ____ 171
Lihansulatusvinkkejä ja - tekniikoita ____ 172
Grillaus ohje ____ 173
Ohjeita kiertoilmakypsennykseen ____ 174 ~ 175
Ohjeita ruoanvalmistukseen metallialustalla ____ 176 ~ 177
Ohjeita höyrykypsennykseen ____ 178
Tärkeitä turvallisuustietoja ____ 179 ~ 180
Mikroaaltouunin kestävät astiat ____ 181
Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen ____ 182 ~ 183
Kysymyksiä & Vastauksia ____ 184
IEC Testilistat ____ 185
Pistokkeen kytkentä/tekniset tiedot ____ 186

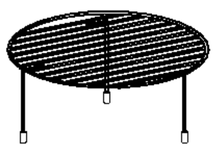
FI

Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus

Seuraavalla kahdella sivulla olevien ohjeiden avulla voit nopeasti tarkistaa, että mikroaaltouunisi toimii moitteettomasti. Erityistä huomiota kannattaa kiinnittää uunin sijoituspaikkaan. Varmista, että pakkausta purkaessasi poistat kaikki lisätarvikkeet ja pakkausmateriaalit. Varmista lisäksi, että mikroaaltouuni ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana.

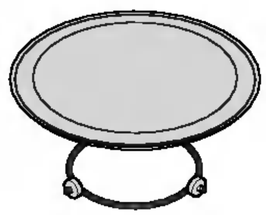
1 Poista mikroaaltouuni pakkauksesta ja sijoita se tasaiselle alustalle.





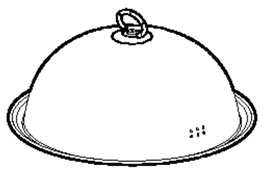
ALUSTA

LASINEN ALUSLAUTANEN



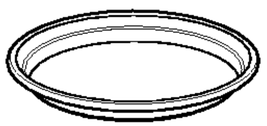
PYÖRIVÄ RENGAS

HÖYRYSETTI



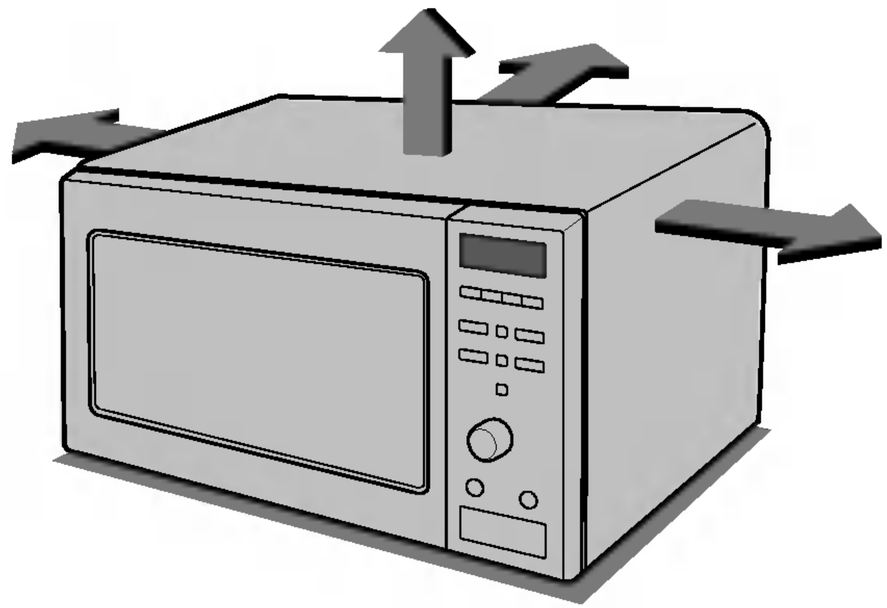
HÖYRYKUPU

HÖYRYLEVY



METALLIALUSTA

2 Sijoita mikroaaltouuni tasolle, joka on yli 85 cm korkea ja varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 30 cm ja taakse vähintään 10 cm vapaata tilaa tuuletusta varten. Uunin etuosan tulisi olla vähintään 8 cm päässä reunasta keikahtamisen estämiseksi.
Höyrynpoistoaukko on uunin päällä tai sivulla. Aukon tukkiminen saattaa vahingoittaa mikroaaltouunia.



TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.

FI

3 Liitä mikroaaltouuni tavalliseen pistorasiaan. Varmista, että pistorasiaan ei ole kytketty muita laitteita.
Mikäli uuni ei toimi kunnolla, irrota kosketin pistorasiasta ja liitä sitten uudelleen takaisin pistorasiaan.

4 Avaa uuniluukku painamalla **UUNILUUKUN AVAUSNUPPIA.**
Aseta **PYÖRIVÄ RENGAS** uuniin ja sijoita **LASINEN ALUSLAUTANEN**päälle.

5 Kaada **mikroaaltouunin kestävään** astiaan 3 dl vettä, pane astia **LASINEN ALUSLAUTANEN** päälle ja sulje uunin ovi.
Lisätietoja mikroaaltouuniin soveltuvista astioista löydät sivulta 181.

6 Paina PYSÄYTYS-painiketta ja sitten kuusi kertaa KÄYNNISTYS-painiketta asettaaksesi 30 sekuntia kypsennysajan.
Jokaisella painalluksella kuuluu PIIP-ääni.
Mikroaaltouuni käynnistyy ennen kuudetta painallusta, mutta se kuuluu asiaan.

7 NÄYTÖLTÄ näet ajan kulumisen 30 sekuntia alaspäin. Kun kellonaika näyttää nollaa, kuuluu PIIP-ääniä. Avaa mikroaaltouunin ovi ja tarkista veden lämpötila. **Mikäli uuni toimii, veden tulisi olla lämmintä. Poista astia varovasti, sillä se saattaa olla kuuma.**

FI

Varusteiden käyttö eri valmistustavoissa

	Mikroaallot	Grilli	Kiertoilma	Yhdistelmä
Höyrykupu	X	X	X	X
Höyrylevy	X	X	X	X
Metallialusta	O	O	X	O
Höyrylevy + Metallialusta	X	X	X	X
Höyrysetti	O	X	X	X
Alusta	X	O	X	O
Lasialusta	O	O	O	O

Varoitus: Varmista varusteiden sopivuus ruoanvalmistusohjeesta.

O : *Sopii*
X : *Ei sovi*

FI

Kellon asettaminen aikaan

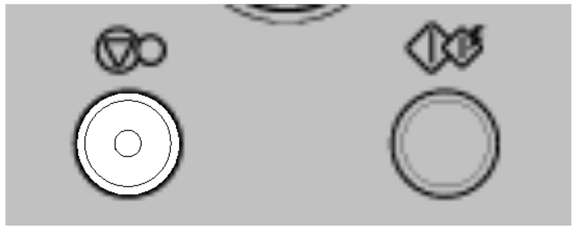
Voit käyttää sekä 24 että 12 tunnin kelloa.
Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka kellonajaksi asetetaan 14:35.
Tarkista, että olet poistanut kaiken pakkausmateriaalin uunista.

Kun uunin liittää ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai jännite palautuu katkoksen jälkeen, näytössä näkyy "0" Kello on asetettava uudelleen aikaan.

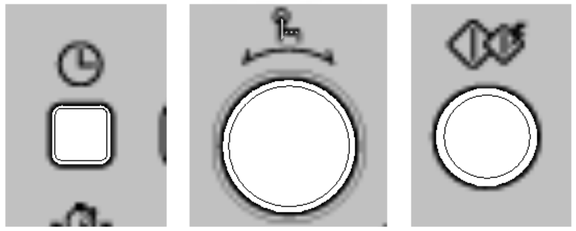
Jos kellossa (tai näytössä) on outoja symboleja, irrota virtajohto pistorasiasta, kytke se uudelleen ja aseta kello aikaan.

1 Varmista, että olet asentanut uunin oikein edellä olevien ohjeiden mukaisesti.

Paina **STOP/CLEAR.**



2 Paina **CLOCK.**
Valitse 24H kiertovalitsimella **DIAL.**
Vahvista tunnit painamalla **START.**



3 Kierrä **DIAL,** kunnes näytössä on "14:00",
Paina **START** vahvista tunnit painamalla.

4 Kierrä **DIAL,** kunnes näytössä on "14:35".

Paina **START.**
Kello käynnistyy.

FI

Lapsilukko

Uunissa oleva turvatoiminto estää uunin käynnistymisen vahingossa. Kun lapsilukko on kytkettynä, uuni ei toimi eikä sitä voida käyttää paistamiseen. Lapsi voi kuitenkin edelleen avata mikroaaltouunin oven.

1 Paina **STOP/CLEAR.**

2 Paina ja pidä alhaalla **STOP/CLEAR,** kunnes näyttöön tulee kirjain **"L"** ja kuulet PIIP-äänen.
CHILD LOCK on tällöin kytketty päälle.

Mikäli kellonaika on asetettu, se häviää näytöltä.

3 Näytölle jää kirjain **"L"** sen merkiksi, että **CHILD LOCK** on kytketty.

4 **CHILD LOCK** kytketään pois päältä painamalla ja pitämällä alhaalla **STOP/CLEAR**, kunnes **"L"** häviää näytöltä. Kun päästät irti painikkeesta, kuulet PIIP-äänen.

FI

Mikroaaltouunin tehoasetukset

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten ruokaa kypsennetään 5 minuuttia ja 30 sekuntia 720 watin tehoasetuksella.

Uunissa on viisi mikroaaltotehon asetusta.

TEHO	%	Paina tehonvalitsinta		Uunin teho
KORKEA TEHO	100%	1	kerran	900W
KESKIKORKEA TEHO	80%	2	kertaa	720W
KESKITEHO	60%	3	kertaa	540W
SULATUS KESKIMATALA	40%	4	kertaa	360W
MATALA TEHO	20%	5	kertaa	180W

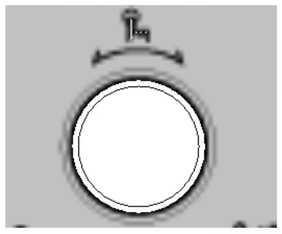
1 Varmista, että uuni on asetettu paikoilleen edellä olevien ohjeiden mukaisesti.

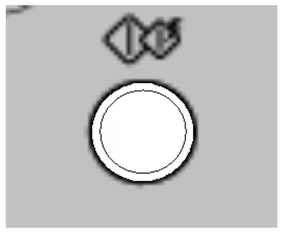
Paina **STOP/CLEAR.**

2 Paina **MICRO.**

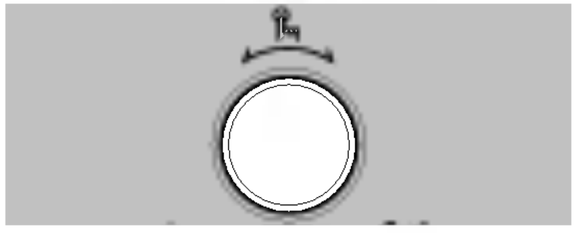
3 Valitse 720W kiertovalitsimella **DIAL.**

Vahvista virta painamalla **START.**





4 Kierrä **DIAL**, kunnes näytössä on "5:30".



5 Paina **START.**

Valmistuksen aikana voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa kiertämällä **DIAL**:ia.

FI

Mikroaaltouunin tehoalueet

Mikroaaltouunissa on 5 tehoaluetta, joiden ansiosta ruoanlaitto on joustavaa ja helposti valvottavaa. Alla olevassa taulukossa on esimerkkejä ruuista ja niiden kypsentämiseen suositeltavista tehoalueista.

TEHOALUE	KÄYTTÖTARKOITUS	TEHO (%)	UUNIN TEHO
KORKEA	* veden keittäminen * jauhelihan ruskistaminen * linnun, kalan, vihannesten kypsentäminen * mureiden lihapalojen kypsentäminen	100%	900W
KESKIKORKEA	* Uudelleenlämmitys (neste) * paahdettu liha ja linnut * sienten ja äyriäisten kypsentäminen * juustoa ja kananmunia sisältävien ruokien kypsentäminen	80%	720W
KESKITEHO	* Uudelleenlämmitys (perunasose, ateriapakkaus, valmisateria) * kakkujen ja teeleipien leipominen * kananmunien ruuaksi valmistaminen * vaniljakastikkeen valmistaminen * riisi, keitot	60%	540W
SULATUS / KESKIMATALA	* kaikenlainen sulattaminen * voin ja suklaan sulattaminen * sitkeähköjen lihapalojen kypsentäminen	40%	360W
MATALA	* voin ja juuston pehmentäminen * jäätelön pehmentäminen * hiivataikinan kohottaminen	20%	180W

FI

Kahden vaiheen valmistus

Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka valmistat ruokia kahdessa vaiheessa. Ensi vaiheessa valmistat ruokaa 11 minuuttia tehoasetuksella High ja toisessa vaiheessa 35 minuuttia teholla 360 W.

Kaksivaiheisessa valmistuksessa uuniluukun voi avata ja tarkistaa ruokia. Sulje uuniluukku, paina **START**, ja valmistusvaihe jatkuu.

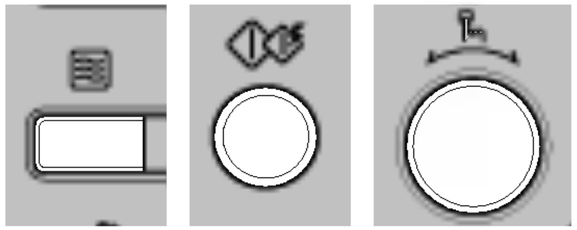
Vaiheen 1 lopussa kuuluu PIIP-äänimerkki ja vaihe 2 alkaa.

Jos haluat peruuttaa ohjelman, paina **STOP** kahdesti.

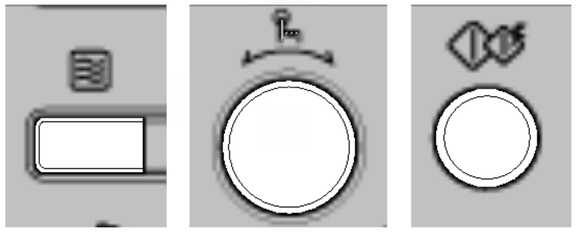
Auto Defrost -automaattisessa sulatusohjelmassa voit valmistaa ruokia enintään kolmessa vaiheessa.
(Auto Defrost + Vaihe 1 + Vaihe 2)
Siten voit sulattaa ruuan automaattisesti, ja valmistaa sen ilman uusia uuniasetuksia vaiheiden välissä.

1 Paina **STOP/CLEAR.**

2 Aseta **vaiheen 1** teho ja valmistusaika.
(Käyttäessäsi suurta tehoa - High - voit ohittaa tämän vaiheen.)
Valitse suuri teho High painamalla **MICRO** kerran.
Vahvista teho painamalla **START.**
Kierrä **DIAL**, kunnes näyttöön tulee "11:00".



3 Aseta **vaiheen 2** teho ja valmistusaika.
Paina **MICRO.**
Kierrä **DIAL**, kunnes näyttöön tulee "360W".
Paina **START.**



4 Kierrä **DIAL**, kunnes näyttöön tulee "35:00".
Vahvista teho painamalla **START.**

FI

Pika-
Aloitus

Seuraavassa on esimerkki kypsentämisestä 2 minuutin ajan korkealla teholla.

PIKA-ALOITUS on ominaisuus, jolla voidaan asettaa 30 sekunnin pituisia korkean tehon kypsennysjaksoja **QUICK START**-painiketta painamalla.

1 Paina **STOP/CLEAR.**

2 Paina neljä kertaa **QUICK START**-painiketta valitaksesi kahden minuutin kypsentämisen korkealla teholla. Mikroaaltouuni käynnistyy ennen neljättä painallusta.

3 **QUICK START** -valmistuksen aikana voit pidentää valmistusaikaa enintään 99 minuuttiin ja 59 sekuntiin painamalla toistuvasti **QUICK START** -painiketta.

FI

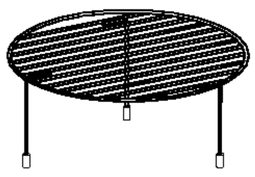
Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka grilli käynnistetään 12 minuutiksi ja 30 sekunniksi.

Mallissa on **kvartsigrilli**, joten esilämmitystä ei tarvita.
Ruoan voi ruskistaa ja paahtaa pinnalta nopeasti.

Tämän ominaisuuden avulla voit ruskistaa ja kypsentää ruokaa nopeasti.

Aseta metallialusta lasialusta ja **grilli**telineen väliin.

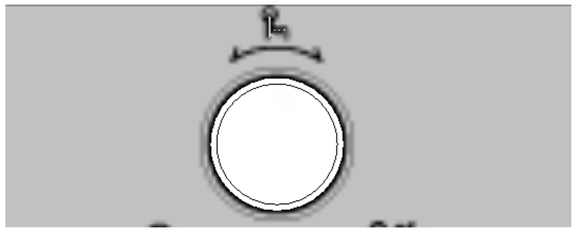
Grillattaessa on käytettävä alustaa



1 Paina **STOP/CLEAR.**

2 Paina **GRILL.**

3 Kierrä **DIAL**, kunnes näytössä on "12:30".



4 Paina **START.**

Valmistuksen aikana voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa kiertämällä **DIAL**:ia.

FI

Kiertoilma-
Uuni

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka uuni lämmitetään ja ruokaa paistetaan 230 °C lämpötilassa 50 minuutin ajan.

Kiertoilmauunin lämpötila-alue on 40°C ja 100°C~250°C
(180°C kytkeytyy automaattisesti valittaessa kiertoilmatoiminto).

*** Uunissa on myös nostatustoiminto taikinoiden nostatukseen, joka pitää uunin 40 °C:n lämpöisenä. Ennen nostatustoiminnon käyttöä uunin on jäähdyttävä alle 40 °C:een.**
Jos käytät tätä toimintoa uunin lämpötilan ollessa yli 70 °C, näyttöön tulee vikakoodi "E-05".

Valitun lämpötilan saavuttaminen kestää jutaman minuutin.

Kun uuni on saavuttanut oikean lämpötilan, äänimerkki soi.
Aseta ruoka juniin ja käynnistä kypsennys.

FI

1, Esilämmitys

1

Paina **STOP/CLEAR.**

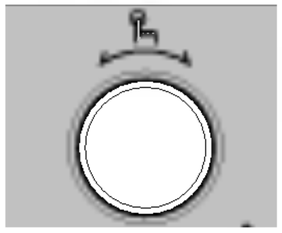
2

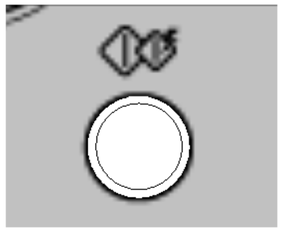
Paina **CONVECTION.**

3

Valitse 230°C kiertovalitsimella **DIAL**.

Paina **START** vahvistaaksesi valitun lämpötilan.





4

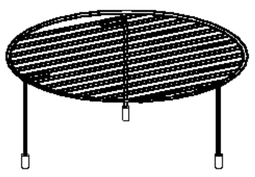
Paina **START** vielä kerran.

Esilämmitys alkaa ja näyttöön tulee viesti " Pr-H".

Kiertoilmauunin lämpötila-alue on 40°C ja 100°C~250°C (180°C kytkeytyy automaattisesti valittaessa kiertoilmatoiminto).

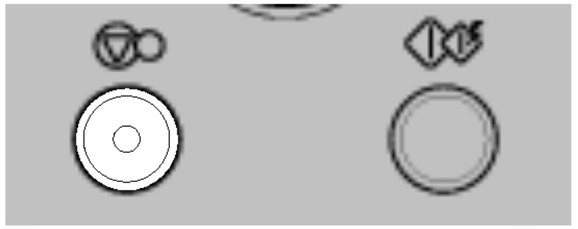
Jos et aseta lämpötilaa, uuni valitsee automaattisesti lämpötilaksi 180 °C, mutta valmistuslämpötilaa voi muuttaa kiertämällä KIERTONUPPIA:ia.

Käytä alustaa.

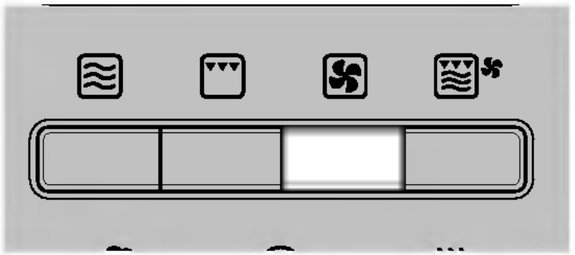


2. Paisteminen

1 Paina **STOP/CLEAR.**

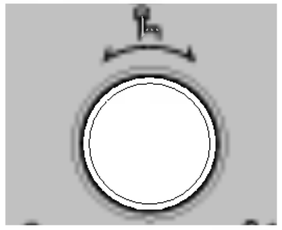


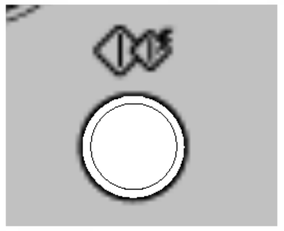
2 Paina **CONVECTION.**



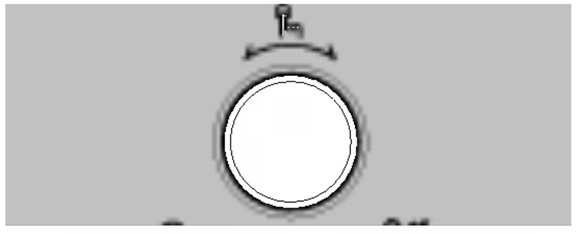
3 Kierrä **DIAL** kunnes näytössä on "230°C".

Paina **START** vahvistaaksesi valitun lämpötilan.





4 Kierrä **DIAL**, kunnes näytössä on "50:00".



5 Paina **START**.

Valmistuksen aikana voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa kiertämällä **DIAL**:ia.

FI

Yhdistelmä-
Toiminto

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka uuni ohjelmoidaan toimimaan 20% mikroaaltoteholla ja grillaamaan 25 minuutin ajan.

Uunissa voi käyttää mikroaaltoja ja grilliä samanaikaisesti tai vuorotelen. Ruoka kypsyy silloin yleensä nopeammin.

Mikroaaltotehovaihtoehtoja on kolme (20%, 40% ja 60%) käytettäessä yhdistelmätoimintoa.

FI

1. GRILLIYHDISTELMÄ

1

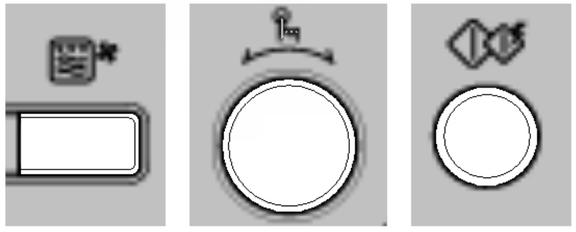
Paina **STOP/CLEAR.**

2

Paina **COMBI.**

Kierrä **DIAL,** kunnes näytössä on "Co-1".

Paina **START** vahvista luokka painamalla.



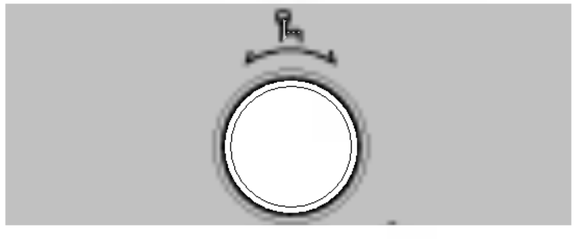
3

Kierrä **DIAL,** kunnes näytössä on "180W".

Vahvista teho painamalla **START.**

4

Kierrä **DIAL,** kunnes näytössä on "25:00".



5

Paina **START.**

Valmistuksen aikana voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa kiertämällä **DIAL**:ia.

Poista astia varoen, koska se on kuuma!

Yhdistelmä-
Toiminto

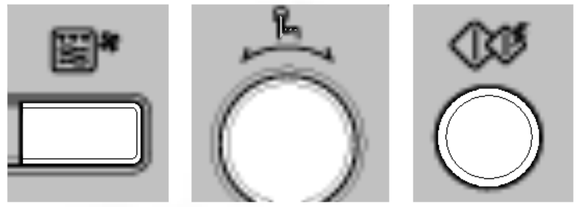
Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka uuni ohjelmoidaan: mikroteho 60 % ja kierto. ilma 200 °C 25 minuutin ajan.

Uunissa voi käyttää mikroaaltoja ja grilliä samanaikaisesti tai vuorotellen. Ruoka kypsyy silloin yleensä nopeammin.

2. KIERTOILMAYHDISTELMÄ

1 Paina **STOP/CLEAR.**

2 Paina **COMBI.**
Kierrä **DIAL,** kunnes näytössä on "Co-2".
Vahvista luokka painamalla **START**.



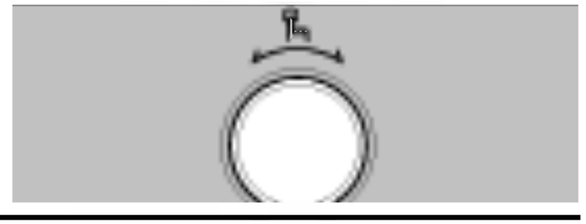
3 Kierrä **DIAL,** kunnes näytössä on "540W".

Vahvista teho painamalla START.

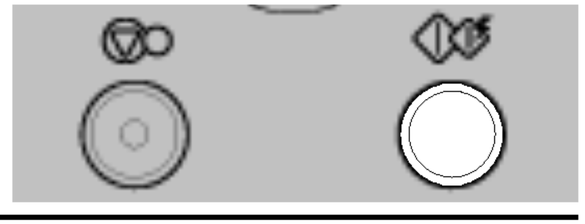
4 Kierrä **DIAL** kunnes näytössä on "200˚C".

Paina **START** vahvistaaksesi valitun lämpötilan.

5 Kierrä **DIAL**, kunnes näytössä on "25:00".



6 Paina **START.**
Valmistuksen aikana voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa kiertämällä **DIAL**:ia.
Poista astia varoen, koska se on kuuma!



FI

Pidä
lämpimänä

Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka pidät ruokaa lämpimänä 90°C lämmössä 30 minuuttia.

Kun Keep warming -pidä lämpimänä on valittu, uunin lämpötilarajat ovat 30 °C ~ 90 °C.
Painaessasi pidä lämpimänä -näppäintä, lämpötilaksi on esiasetettu 60 °C.
Kun painat heti pidä lämpimänä -näppäimen painalluksen jälkeen START, 99:59 asettuu automaattisesti.

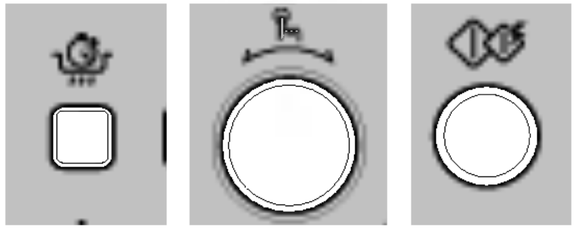
Uunilta kuluu muutama minuutti valitun lämpötilan saavuttamiseen.

Kun uuni on saavuttanut oikean lämpötilan, se ilmoittaa merkkiäänellä saavuttaneensa oikean lämpötilan.

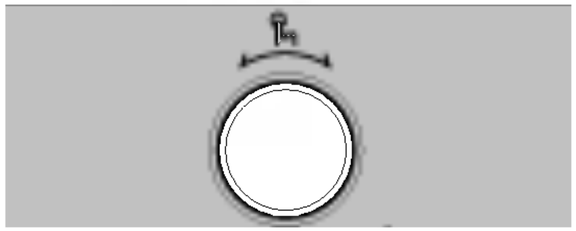
FI

1 Paina **STOP/CLEAR.**

2 Paina **KEEP WARMING.**
Kierrä **DIAL**, kunnes näyttöön tulee "90°C".
Vahvista lämpötila painamalla **START.**



3 Aseta pidä lämpimänä -aika **DIAL**, kunnes näyttöön tulee "30:00".



4 Paina **START.**

Valmistuksen aikana voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa kiertämällä **DIAL.**

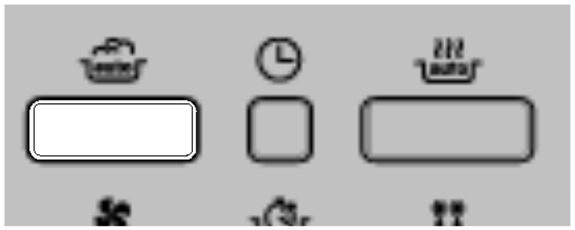
Automaattinen kypsentäminen

Seuraavassa on esimerkki siitä, miten kypsennetään 0,6 kg Tuorevihannekset.

Automaattinen kypsentäminen - toiminnon avulla voit valmistaa useimmat lempiruokasi helposti valitsemalla ruuan tyypin ja syöttämällä näytölle ruuan painon.

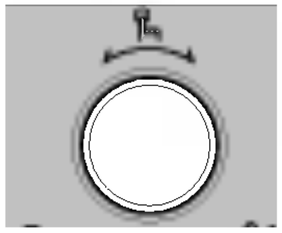
1 Paina **STOP/CLEAR**.

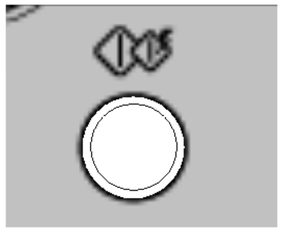
2 Paina **AUTO COOK**.



3 Kierrä **DIAL** kunnes näytössä näkyy "Ac-2".

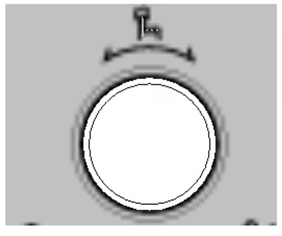
Paina **START** vahvista luokka painamalla.

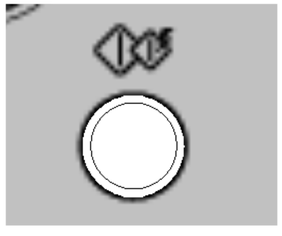




4 Kierrä **DIAL** kunnes näytössä näkyy "0.6 kg".

Paina **START**.





FI

Toiminto	Ryhmä	Painorajat	Astia	Ruoan lämpötila	Ohjeet
Automaattinen kypsentäminen	**Kuorelliset perunat (Ac-1)**	0,2 ~ 1,0kg	Metallivati	Huone	Valitse keskikokoisia perunoita 200-220 g. Pese ja kuivaa perunat. Pistele perunoita useita kertoja haarukalla. Aseta perunat metallivadille. Säädä paino ja paina start. Valmistuksen jälkeen ota perunat uunista. Anna seistä folion alla 5 minuuttia. ***VAROITUS: grilli ja uuni sen ympärillä tulevat hyvin KUUMIKSI. Käytä uunikintaita.***
	Tuorevihannekset (Ac-2)	0,2 ~ 0,8kg	Laatikkoruoat	Huone	Aseta vihannekset mikroaaltoja kestävään kulhoon. Lisää vettä. Peitä kelmulla. Valmistuksen jälkeen hämmennä ja anna seistä. Lisää vettä määrän mukaan. ** 0,2 kg -0,4 kg : 2 ruokalusikallista ** 0,5 kg -0,8 kg : 4 ruokalusikallista
	Pakastevihannekset (Ac-3)	0,2 ~ 0,8kg	Laatikkoruoat	Pakaste	Aseta vihannekset mikroaaltoja kestävään kulhoon. Lisää vettä. Peitä kelmulla. Valmistuksen jälkeen hämmennä ja anna seistä. Lisää vettä määrän mukaan. ** 0,2 kg -0,4 kg : 2 ruokalusikallista ** 0,5 kg -0,8 kg : 4 ruokalusikallista
	Riisi / pasta (Ac-4)	0,1 ~ 0,3kg	Laatikkoruoat	Huone	Pese riisit ja laita riisit ja kiehuva vesi sekä 1/4 teelusikallinen suolaa syvään ja laajaan kulhoon.

Paino		100g	200g	300g	Kansi päälle
Vettä	Riisi	200ml	330ml	480ml	Kyllä
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Ei

** Riisi - Valmistuksen päätyttyä pidä kannen alla 5 minuuttia tai kunnes vesi on imeytynyt.

** Pasta - Kuumennuksen aikana hämmennä useita kertoja. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 1 tai 2 minuuttia. Huuhtele pasta kylmällä vedellä.

	Tuore kala (Ac-5)	0,2 ~ 0,6kg	Mikroaallon kestävä vati	Jääkaapista	Kokonainen kala, fileet - Rasvainen kala: lohi, makrilli - Muut kalat : turska, kolja Asettele yhdeksi kerrokseksi suurelle mikroaallon kestävälle vadille. Peitä vati tiiviisti muovikelmulla ja pistele kelmua useista kohdista. Aseta lasiselle kiertolautaselle. Säädä paino ja paina start. Valmistuksen jälkeen ota vati uunista. Anna seistä 3 minuuttia ennen tarjoilua.

FI

Toiminto	Ryhmä	Painorajat	Astia	Ruoan lämpötila	Ohjeet
Automaattinen kypsentäminen	**Pakastepizza (Ac-6)**	0,2 ~ 0,5kg	Alateline ja metallivati	Pakaste	Tämä toiminto on pakastepizzan lämmitykseen. Poista kaikki pakkaukset ja aseta alatelineelle metallivadille. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 2-3 minuuttia.
	Ranskanperunat (Ac-7)	0,2 ~ 0,4kg	Metallivati ja alateline	Pakaste	Levitä perunapakastetuotteet metallivadille alatelineelle. Parhaan tuloksen saat valmistamalla yhden kerroksen kerrallaan. Valmistuksen jälkeen ota uunista ja anna seistä 1-2 minuuttia.
	Gratiini (Ac-8)	0,5 ~ 1,2kg	Gratiinivuoka Alateline ja metallivati	Huone	Tällä näppäimellä voit valmistaa gratiineja. Aseta ruoka alatelineelle metallivadin ylle. Valmistuksen jälkeen ota uunista ja anna seistä 1-2 minuuttia. * Perunagratiini * **Ainekset** 440 g perunoita, 100 g sipuleita (ohuina viipaleina) 2/3 ruokalusikallista voita 3 siivua pekonia 350 g valkokastiketta 80 g mozzarella-juustoraastetta Suolaa, mustapippuria **(Valkokastike)** 3 ruokalusikallista voita, 5 ruokalusikallista jauhoja, 1/2 l maitoa Laita voi isoon kulhoon. Kuumenna mikrossa asetuksella HIGH, kunnes voi sulaa. Lisää jauhot ja kuumenna mikrossa 2 minuuttia asetuksella HIGH. Lisää maito, suolaa ja mustapippuria. Kuumenna mikrossa asetuksella HIGH 15 minuuttia. (Kuumennuksen aikana hämmennä useita kertoja). **Valmistus** 1. Kypsennä perunat toiminnolla "Kuorelliset perunat". Sitten kuori ne ja paloittele pieniksi paloiksi. Lisää suola ja pippuri. 2. Sekoita sipulit ja voi kulhossa. Kuumenna mikrossa asetuksella HIGH 2 minuuttia. 3. Laita kolmannes valkokastikkeesta gratiinivadille. Lisää perunat, sipulit ja pekoni. Peitä lopulla valkokastikkeella. 4. Sirottele päälle juustoa. Aseta alatelineelle metallivadille. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 2-3 minuuttia.

FI

Automaattinen lämmitys

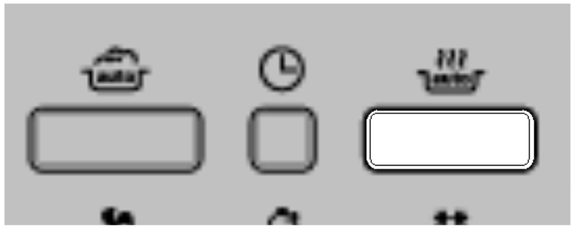
Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka valmistat 0,6 kg jäähtyneen aterian.

Automaattinen lämmitys -valmistus lämmittää ruuan uudelleen mukavasti ja helposti. Uuni on esiohjelmoitu lämmittämään ruokia uudelleen automaattisesti. Uunissa on neljä **Automaattinen lämmitys** -asetusta: jäähtyneet pizza, keitto/kastike, jäähtynyt ateria, pakasteateria.

FI

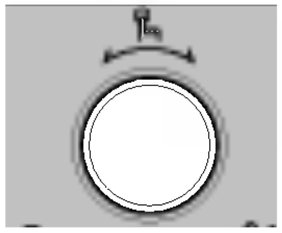
1 Paina **STOP/CLEAR.**

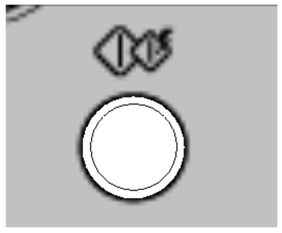
2 Paina **AUTO REHEAT.**



3 Kierrä **DIAL** kunnes näytössä näkyy "rh-3".

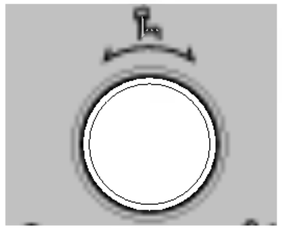
Paina **START** vahvista luokka painamalla.

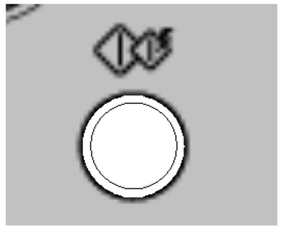




4 Kierrä **DIAL** kunnes näytössä näkyy "0.6 kg".

Paina **START**.





Ohjelma	Ruoka	Paino	Välineet	Lämpötila	Ohjeet
Automaattinen lämmitys	**Jäähtynyt pizza (rh-1)**	0,2 - 0,4 kg	Alateline ja metallivati	Jääkaapista	Tämä toiminto on jäähtyneen pizzan uudelleen lämmitykseen. Aseta jäähtynyt pizza alatelineelle metallivadille. Valmistuksen jälkeen ota ruoka heti ulos. Anna seistä 2~3 minuuttia.
	Keitto/kastike (rh-2)	0,2 -0,8 kg	Kulho/Pannu	Huone	Kaada keitto/kastike mikroaaltoja kestävään kulhoon. Peitä kannella tai kelmulla. Valmistuksen jälkeen sekoita. Anna seistä 2 minuuttia kannen alla. Ja hämmennä taas.
	Jäähtynyt ateria (rh-3)	0,3 - 0,6 kg	Uunipannu/ Pistelty kelmu	Jääkaapista	Pistele pintaa haarukalla Aseta ruoka lasiselle kiertolautaselle. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. - Hämmennettäviä esim.: spaghetti bolognese, lihamuhennos - Ei hämmennettäviä esim.: lasagne, lihaperunasoselaatikko **Huomio :** Pusseissa olevat ruoat: pistele liha-annokset ja riisi/pasta-annokset jne. - Hämmennettävät ruoat: sekoita merkkiäänen jälkeen - Ei hämmennettävät ruoat: ei tarvitse sekoittaa merkkiäänen jälkeen.
	Pakasteateria (rh-4)	0,3 - 0,6 kg	Uunipannu/ Pistelty kelmu	Pakaste	Sama kuin edellä.

FI

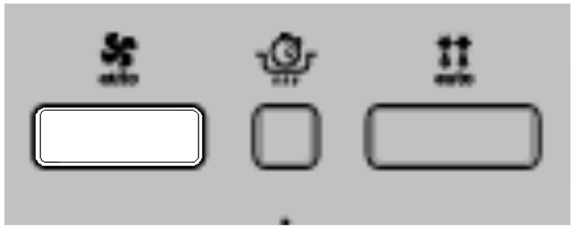
Automaattipaahto

Seuraavassa on esimerkki siitä, miten kypsennetään 1,4 kg naudanpaisti.

Automaattipaahto toiminnolla voit valmistaa useimmat suosikkiruokasi helposti valitsemalla ruuan tyypin ja syöttämällä ruuan painon.

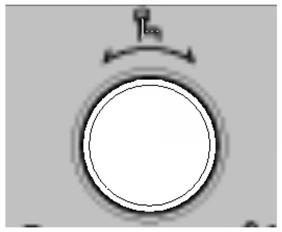
1 Paina **STOP/CLEAR**.

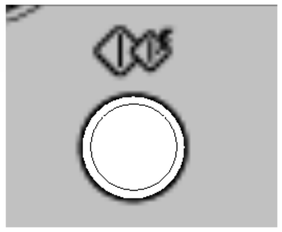
2 Paina **AUTO ROAST**.



3 Kierrä **DIAL** kunnes näytössä näkyy "Ar-1".

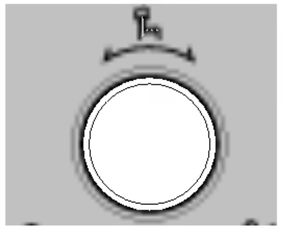
Paina **START** Vahvista luokka painamalla.

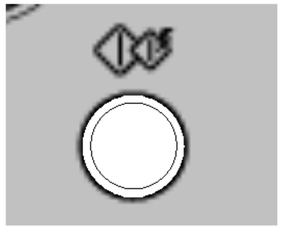




4 Kierrä **DIAL** kunnes näytössä näkyy "1.4 kg".

Paina **START**.





FI

Toiminto	Luokka	Paino	Astia	Ruoan lämpötila	Ohje
Auto-maattipaahto	**Naudanpaisti (Ar-1)**	0,5 ~ 1,5 kg	Lämmönkestävä lautanen	Jääkaappikylmä	1. Voitele liha öljyllä. 2. Aseta lämmönkestävälle lautaselle. 3. Äänimerkin jälkeen: poista tarvittaessa nestettä ja käännä liha. 4. Kypsennyksen jälkeen: peitä liha alumiinifoliolla ja jätä odottamaan 10 minuutiksi.
	Porsaanpaisti (Ar-2)	0,5 ~ 1,5 kg	Lämmönkestävä lautanen	Jääkaappikylmä	1. Voitele liha öljyllä. 2. Aseta lämmönkestävälle lautaselle. 3. Äänimerkin jälkeen: poista tarvittaessa nestettä ja käännä liha. 4. Kypsennyksen jälkeen: peitä liha alumiinifoliolla ja jätä odottamaan 10 minuutiksi.
	Kokonainen broileri (Ar-3)	0,8 ~ 1,5 kg	Lämmönkestävä lautanen	Jääkaappikylmä	1. Pese ja kuivaa nahka. Voitele broileri öljyllä. Sido broilerin jalat yhteen puuvillalangalla. 2. Aseta lämmönkestävälle lautaselle. 3. Äänimerkin jälkeen: poista tarvittaessa nestettä ja käännä broileri. 4. Kypsennyksen jälkeen: peitä broileri alumiinifoliolla ja jätä odottamaan 10 minuutiksi.
	Broilerin koipireisipalat (Ar-4)	0,2 ~ 0,8 kg	Ritilä metallilautasen päällä	Jääkaappikylmä	1. Pese ja kuivaa nahka. Voitele koipireisipalat öljyllä. 2. Aseta palat ritilän päälle. Laita ritilä metallilautaselle, joka kerää ruoasta valuvan nesteen. 3. Äänimerkin jälkeen: käännä palat. 4. Kypsennyksen jälkeen: peitä palat alumiinifoliolla ja jätä odottamaan 2 minuutiksi.

FI

Höyrykokki

Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka kypsennetään 0,6 kg äyriäiset.

Näin kypsennetään höyryllä.

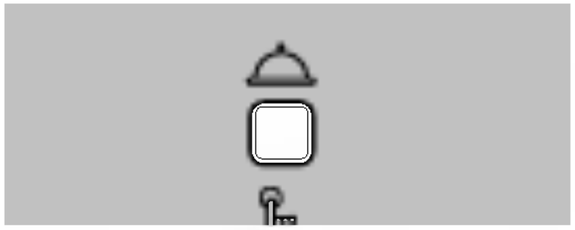
VAROITUS:

1. ***Höyrysetti voi olla kuuma, käytä aina uunikintaita.***
2. ***Älä laske kuumaa höyrysettiä lasipöydälle tai helposti sulavalle pinnalle. Käytä aina pannunalusta tai tarjotinta.***
3. ***Muista aina panna tarpeeksi vettä (300 ml) metallialustaan käyttäessäsi höyrysettiä. Ruoka voi jäädä osittain raa'aksi, voi syttyä tulipalo tai höyrysetti tai uuni voi vaurioitua, jos astiassa on vähemmän kuin 300 ml vettä.***
4. ***Ole varovainen siirtäessäsi vedellä täytettyä höyrysettiä.***
5. ***Aseta höyrykupu ja metallialusta oikein paikalleen. Kananmunat ja kastanjat voivat haljeta, jos varusteet eivät ole oikein paikoillaan.***
6. ***Älä käytä höyrysettiä toisessa uunimallissa. Seurauksena voi olla tulipalo tai höyrysetti tai uuni voi vaurioitua.***

FI

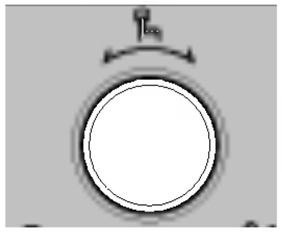
1 Paina **STOP/CLEAR**.

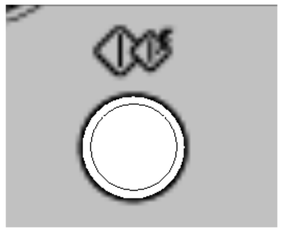
2 Paina **STEAM CHEF** -painiketta.



3 Kierrä **DIAL**, kunnes näytössä lukee "Sc03".

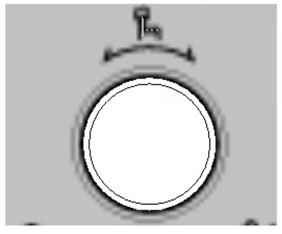
Paina **START**.

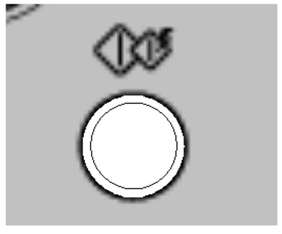




4 Kierrä **DIAL**, kunnes näytössä lukee "0.6kg".

Paina **START**.





Ruoka	Paino	Astia	Ruoan lämpötila	Ohje
Kalapalat (Sc01)	0,2~0,6 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Toimi kuten edellä. Asettele palaset niin, etteivät ne ole toistensa päällä. Sopii alle 2,5 cm paksujen kalapalojen valmistukseen.
Kalafileet (Sc02)	0,1~0,6 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Toimi kuten edellä. Asettele fileet niin, etteivät ne ole toistensa päällä. Sopii alle 2,5 cm paksujen fileiden valmistukseen.
Äyriäiset (Sc03)	0,1~1,0 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Huuhtele äyriäiset. Kaada metallialustaan 300 ml vettä. Pane höyrylevy metallialustan päälle. Pane ruoka höyrylevylle ja peitä höyrykuvulla. Aseta höyrysetti keskelle lasialustaa. Anna vetäytyä 3–5 minuuttia kypsennyksen jälkeen. Sopii katkarapujen, simpukoiden, rapujen ja pienten mustekalojen valmistukseen. (Pituus alle 25 cm)
Makkara (Sc04)	0,1~0,6 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Paloittele makkara tai tee siihen viiltoja. Kaada metallialustaan 300 ml vettä. Pane höyrylevy metallialustan päälle. Pane ruoka höyrylevylle ja peitä höyrykuvulla. Aseta höyrysetti keskelle lasialustaa. Anna vetäytyä 3–5 minuuttia kypsennyksen jälkeen. Sopii alle 2,5 cm:n paksuisten makkaroiden valmistukseen.
Kinkku (Sc05)	0,1~0,6 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Toimi kuten edellä.
Lihasäilyke (Sc06)	0,3~0,7 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Halkaise lihasäilyke. Toimi kuten edellä. Anna vetäytyä 5–10 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
Broilerin rintapala (Sc07)	0,2~0,6 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Puhdista lihanpalat. Kaada metallialustaan 300 ml vettä. Pane höyrylevy metallialustan päälle. Pane ruoka höyrylevylle ja peitä höyrykuvulla. Aseta höyrysetti keskelle lasialustaa. Anna vetäytyä 3–5 minuuttia kypsennyksen jälkeen. Sopii alle 2,5 cm:n paksuisille paloille.

Ruoka	Paino	Astia	Ruoan lämpötila	Ohje
Broilerin-koivet (Sc08)	0,2~0,8 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Toimi kuten edellä.
Kanan-munat (Sc09)	2~9 kpl	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Kaada metallialustaan 300 ml vettä. Pane höyrylevy metallialustan päälle. Pane kananmunat höyrylevylle ja peitä höyrykuvulla. Aseta höyrysetti keskelle lasialustaa. Anna vetäytyä 5–10 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
Tomaatti (Sc10)	0,2~0,8 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Huoneenlämpö	Toimi kuten edellä. Kypsennä pienet tomaatit kokonaisina ja isot puolikkaina.
Keräkaali (Sc11)	0,2~0,8 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Huoneenlämpö	Toimi kuten edellä. Leikkaa kuutioiksi.
Porkkana (Sc12)	0,2~0,8 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Huoneenlämpö	Pese kasvikset ja leikkaa ne samankokoisiksi paloiksi. Kaada metallialustaan 300 ml vettä. Pane höyrylevy metallialustan päälle. Pane kasvikset höyrylevylle ja peitä höyrykuvulla. Aseta höyrysetti keskelle lasialustaa. Anna vetäytyä 3–5 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
Parsa-kaali (Sc13)	0,2~0,6 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Huoneenlämpö	Toimi kuten edellä.

FI

Ruuan lämpötila ja tiiviys vaihtelee, ja siksi on suositeltavaa tarkistaa ruoka ennen kypsentämisen aloittamista. Erityisesti kannattaa kiinnittää huomiota suuriin liha- ja kanapaloihin eikä kaikkia ruoka-aineita pidä sulattaa kokonaan ennen niiden kypsentämistä. LEIPÄ-ohjelma soveltuu hyvin pienten erien sulattamiseen, esimerkkinä kääryleet tai pienet murekkeet. Seisottamisajan avulla nämä ruuat saadaan sulamaan myös sisältä. Seuraavassa on esimerkki 1,4 kg:n painoisen pakastekanan sulattamisesta.

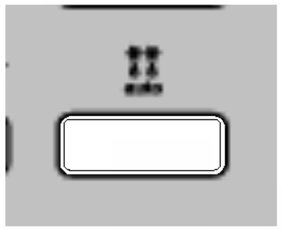
Automaattinen sulatus

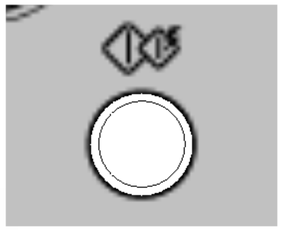
Uunissasi on neljä mikroaaltosulatustehoa : LIHA, LINTU, KALA ja LEIPÄ; jokaisella sulatusasteella on oma lämpötilansa. Toistamalla **AUTO DEFROST** –painikkeen painalluksia voit valita eri sulatusasteen.

Luokka	Paina	
LIHA	1	kerta
LINTU	2	kertaa
KALA	3	kertaa
LEIPÄ	4	kertaa

1 Paina **STOP/CLEAR.**
Punnitse ruoka, jonka aiot sulattaa. Varmista, että olet poistanut metalliset yhdyskappaleet ja pakkausmateriaalit. Aseta sitten ruoka uuniin ja sulje luukku.

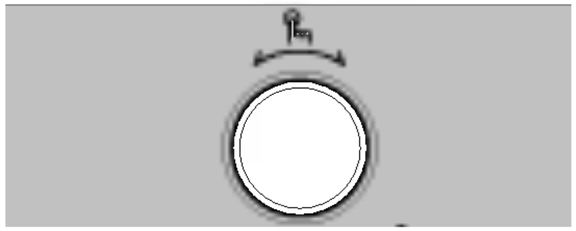
2 Paina **AUTO DEFROST.** Valitse sulatusohjelma LINTU - SIIPIKARJA kiertovalitsimella **DIAL.** Näyttöön tulee viesti **"dEF2".**
Vahvista painamalla **START.**





3 Anna pakastetun ruoan arvioitu paino.

Kierrä **DIAL,** kunnes näytössä on "1.4 kg".



4 Paina **START.**

5 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 kuumenemista. Tarkastuksen jälkeen sulje luukku ja paina **START** jatkaaksesi sulatusta.
Uuni ei lopeta sulatusta (vaikka äänimerkki kuuluu) ennen kuin avaat luukun.

FI

Sulatusopas

- Pane sulatettava ruoka sopivaan, mikroaaltouunin kestävään astiaan ja aseta peittämätön astia uunin lasialustalle.
- Voit tarpeen tullen suojata pieniä alueita lihasta tai kanasta foliolla. Tämä estää ohuiden kohtien lämpenemisen sulatuksen aikana. Varmista, että folio ei kosketa uunin seiniä.
- Erottele ruoan (esim. jauheliha, porsaankyljykset, makkarat, pekonisiivut) osia toisistaan mahdollisimman nopeasti. Kuultuasi äänimerkin käännä ruokaa. Poista sulaneet ruoan osat ja jatka muiden osien sulatusta. Sulattamisen jälkeen anna ruoan seistä, kunnes se on kokonaan sulanut.
- Esimerkiksi paistin ja kokonaisen kanan tulisi seistä vähintään tunti ennen kypsennystä.

Laji	Painorajoitus	Astia	Ruoka
Liha (dEF1) **Lintu (dEF2)** **Kala (dEF3)**	0,1 ~ 4,0 kg	Mikroaaltouunin kestävä (matala lautanen)	**Liha** Jauheliha, häränseläke, palapaisti, sisäpaisti, patapaisti, takapaisti, hampurilainen, porsaankyljykset, lampaankyljykset, rullapaisti, makkarat, kyljykset (2 cm) Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 5–15 minuuttia sulatuksen jälkeen. **Lintu** Kokonainen kana, koipi-reisipalat, rintaleikkeet, kalkkunan rintaleikkeet (alle 2 kg) Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 20–30 minuuttia sulatuksen jälkeen. **Kala** Fileet, pihvit, kokonainen kala, äyriäiset Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 10–20 minuuttia sulatuksen jälkeen.
Leipä (dEF4)	0,1 ~ 0,5 kg	Paperipyyhe tai matala lautanen	Viipaloitu leipä, sämpylät, patonki jne.

FI

Lämmitysopas

Jotta mikroaaltouunissa lämmittäminen onnistuisi, on tärkeää noudattaa seuraavia ohjeita: Mittaa tai punnitse ruoan määrä, jotta saadaan selville lämmittämiseen tarvittava aika. Ruoka on syytä asettaa ympyrän muotoon, jolloin saavutetaan paras tulos. Huoneenlämpöinen ruoka lämpenee nopeammin kuin jääkaappikylmä ruoka. Tölkkiruoat tulee poistaa tölkistä ja lämmittää mikroaaltouunin kestävässä astiassa. Ruoka lämpenee tasaisemmin, kun käytetään mikroaaltouunin kestävää kantta tai reiällistä muovikelmua. Poista kansi varovasti, niin vältät höyryn aiheuttamat palovammat. Alla olevaa taulukkoa voidaan käyttää apuna ruoan lämmittämisajan määrityksessä.

Ruokalaji	Lämmitysaika (täydellä teholla)	Erityisohjeet
Viipaloitu liha 3 viipaletta (0,5 cm:n paksuisia)	1–2 minuuttia	Aseta lihaviipaleet mikroaaltouunin kestävälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla. * Huomaa: Kastike estää lihaa kuivumasta.
Kana 1 rintaleike 1 koipi-reisileike	2–3 minuuttia 3–3 1/2 minuuttia	Aseta liha mikroaaltouunin kestävälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Kalafilee (170–230 g)	1–2 minuuttia	Aseta kala mikroaaltouunin kestävälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Lasagne 1 annos	4–6 minuuttia	Aseta lasagne mikroaaltouunin kestävälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Laatikkoruoat n. 1 dl n. 4 dl	1 1/2–3 minuuttia 4 1/2–7 minuuttia	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Kermaa tai juustoa sisältävät laatikkoruoat n. 1 dl n. 4 dl	1–2 1/2 minuuttia 3 1/2–6 minuuttia	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Sloppy Joe tai grillipihvi 1 sämpylävoileipä ja täyte (1/2 dl lihatäytettä)	1–2 1/2 minuuttia	Lämmitä täyte ja sämpylä erikseen. KEITÄ mikroaallonkestävässä kasarissa kannen alla. Hämmennä kerran. Kuumenna sämpylä alla olevan taulukon mukaan.

Ruokalaji	Lämmitysaika (täydellä teholla)	Erityisohjeet
Perunamuusi 350 g	6–7 minuuttia (keskiteholla)	KEITÄ mikroaallonkestävässä kasarissa kannen alla. Hämmennä kerran puolivälissä valmistusta.
Pavut tomaattikastikkeessa n. 4 dl	1 1/2–3 minuuttia	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Ravioli tai pasta ja kastike n. 1 dl n. 4 dl	2 1/2–4 minuuttia 7 1/2–11 minuuttia	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Riisi n. 1 dl n. 4 dl	1–1.5 minuuttia 3 1/2–5 minuuttia	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Sämpylä 1 kpl	15–30 sekuntia	Kiedo talouspaperiin ja aseta lasilautaselle.
Vihannekset n. 1 dl n. 4 dl	1 1/2–2 1/2 minuuttia 3 1/2–5 1/2 minuuttia	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Keitto 1 annos (n. 8 dl)	1 1/2–2 minuuttia	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.

FI

Tuorevihannekset

Opas

Vihannes	Määrä	Valmistusaika (HIGH-teho)	Ohjeet	Seisonta-aika
Artisokkia (230 g kpl)	2 keskikok. 4 keskikok.	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Trimmaa. Lisää 2 tsl vettä ja 2 tsl mehua. Kansi päälle.	2~3 minuuttia
Parsaa, tuoreita, tankoina	450 g	2 1/2 ~ 6	Lisää 1 kuppi vettä. Kansi päälle.	2~3 minuuttia
Vihreitä papuja	450 g	7 ~ 11	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Vispatut munat, tuoreet	450 g	11 ~ 16	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Sekoita puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Parsakaalia, tuoretta, oksia	450 g	5 ~ 8	Aseta parsakaali paistovuokaan. Lisää 1/2 kuppia vettä.	2~3 minuuttia
Keräkaalia, tuoretta, silputtuna	450 g	5 1/2~7 1/2	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Porkkanoita, tuoreita, viipaloina	200g	2 ~ 3	Lisää 1/4 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Kukkakaalia, tuoretta, kokonaisena	450 g	5 ~ 7	Trimmaa. Lisää 1/4 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Tuoreita, pikkukukkia selleriä, tuoretta, viipaloina	2 kuppia 4 kuppia	11 ~ 16	Viipaloi. Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia

Vihannes	Määrä	Valmistusaika (HIGH-teho)	Ohjeet	Seisonta-aika
Maissia, tuoretta	2 tähkää	4 ~ 8	Kuori. Lisää 2 tsl vettä 1,5 litran leivontakulhoon. Kansi päälle.	2~3 minuuttia
Sieniä, tuoreita, viipaloina	230 g	1 1/2 ~ 2 1/2	Aseta sienet 1,5 litran kasariin kannen alle. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Palsternakkaa, tuoretta, viipaloina	450 g	4 ~ 7	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Herneitä, vihreitä, tuoreita	4 kuppia	6 ~ 9	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Bataatteja kokonaisina (170~230 g kpl)	2 keskikok. 4 keskikok.	4 ~ 9 6~ 12	Pistele perunoita useita kertoja haarukalla. Aseta paperipyyhkeille. Käännä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Ruokaperunoita, kokonaisina (170~230 g kpl)	2 perunaa 4 perunaa	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Pistele perunoita useita kertoja haarukalla. Aseta paperipyyhkeille. Käännä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Pinaattia, tuoretta, lehtinä	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	Lisää 1/2 kuppia vettä 2 litran kannelliseen kasariin.	2~3 minuuttia
Kesäkurpitsaa, tuoretta, viipaloina	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	Lisää 1/2 kuppia vettä 1,5 litran kannelliseen kasariin. Hämmennä puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia
Kesäkurpitsaa, tuoretta, kokonaisina	450 g	6 ~ 9	Pistele. Aseta paperipyyhkeille. Käännä kesäkurpitsa ja asettele uudelleen puolivälissä valmistusta.	2~3 minuuttia

FI

Lihansulatusvinkkejä ja - tekniikoita

Voit sulattaa lihan alkuperäispakkauksessa, jos siinä ei ole metalliosia. Poista metalliset renkaat, kiinnikkeet, langat ja foliot. Pane liha mikroaaltouuninkestävään kulhoon, joka kerää sulatusnesteen. Älä sulata lihaa pidempään kuin on tarpeen. Irrota kyljykset, makkarat ja pekoninviipaleet toisistaan mahdollisimman pian. Poista sulaneet ruoat uunista ja jatka vain jäisen ruoan sulatusta. Kokolihat voidaan ottaa vetäytymään, kun haarukka painuu lihan keskiosaan painettaessa. Keskiosa on tällöin vielä jäinen. Anna lihan vetäytyä, kunnes keskiosa on kokonaan sulanut.

Ruoka-aine	*Määrä*	*Sulatusaika (minuutteina)*	*Vetäytymisaika (minuutteina)*	*Ohje*
NAUDANLIHA				Poista liha pakkauksesta. Pane jäinen liha mikrouuninkestävälle matalalle lautaselle. Sulata 40 %:n sulatusteholla. Käännä ruokaa sulatuksen puolivälissä. (Poista sulanut ruoka kääntämisen yhteydessä.)
Jauheliha	500 g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Ulkofileepihvi	500 g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Selkäpaisti (luuton)	1000 g	12 ~ 15	10 ~ 15	
SIANLIHA				
Jauheliha	500 g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Kyljykset	500 g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Selkäpaisti (luuton)	500 g	12 ~ 15	5 ~ 10	
SIIPIKARJA				
Kokonainen broileri	1000 g	16 ~ 19	10 ~ 15	
Rintapalat	450 g	5 ~ 7	5 ~ 10	
Koipipalat	450 g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Reisipalat	450 g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Siipipalat	450 g	6 ~ 8	5 ~ 10	
KALA JA ÄYRIÄISET				
Kokonainen kala	450 g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Kalafileet	500 g	7 ~ 9	5 ~ 10	
Katkaravut	250 g	4 ~ 6	5 ~ 10	

Grillaus
Ohje

Lihan grillaaminen grillissä

- Leikkaa ylimääräinen rasva lihasta. Kun leikkaat rasvaa, varo, ettet leikkaa rasvattomaan lihaan saakka (tämä estää rasvaa kipristymästä).
- Aseta lihat arinalle. Voitele voisulalla tai öljyllä.
- Käännä lihaa grillauksen puolivälissä.

Liha	Määrä	Keskimääräinen grillausaika (min)	Vinkki
Jauhelihapihvit	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Voitele voisulalla tai öljyllä. Aseta ohuet lihapalat grilliarinalle. Paksummat palat voidaan asettaa tiputusastiaan. Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.
Pihvit	230g x 2 230g x 2 230g x 2	18-20 22-24 26-28	
Porsaankyljykset (2,5 cm:n paksuiset)	230g x 2	27-32	
Lampaankyljykset (2,5 cm:n paksuiset)	230g x 2	25-32	
Makkarat (2,5 cm:n paksuiset)	230g	13-16	Kääntele jatkuvasti.

Ohjeita kalan ja äyriäisten grillaukseen

Aseta kala tai äyriäiset grilliarinalle. Tee kokonaisiin kaloihin poikittaisviilto molemmille puolille ennen grillausta. Voitele kala tai äyriäiset voisulalla, margariinilla tai öljyllä ennen grillausta ja sen aikana. Tämä estää ruokia kuivumasta. Grillaa ruokia taulukossa ilmoitettu aika. Käännä kokonaisia kaloja ja kalaleikkeitä varovasti grillauksen puolivälissä. Paksuja fileitä voi haluttaessa myös kääntää puolivälissä.

Liha	Määrä	Keskimääräinen grillausaika (min)	Vinkki
Kala fileet 1 cm:n paksuiset 1,5 cm:n paksuiset	230g 230g	17-21 20-24	Voitele voisulalla ja käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kalaleikkeet 2,5 cm:n paksuiset	230g	24-28	
Kokonaiset kalat	225-350g 450g	16-20 24-28	Paksujen tai rasvaisten kalojen kypsennys vie enemmän aikaa.
Kampasimpukat, raa'at katkaravut	450g 450g	16-20 16-20	Voitele huolellisesti kypsennyksen aikana.

FI

Kiertoilmakypsennykseen

Esilämmitä uuni taulukossa mainittuun lämpötilaan. Noudata taulukossa ilmoitettuja valmistusaikoja ja ohjeita.
Valmistuksen aikana uuni on kuuma. KÄYTÄ UUNIKINTAITA!

Ruoka	Määrä	Lämpötila	Valmistusaika minuutteina	Ohje
Muffinit	6 kpl 60 g / kpl	200°c	20 ~ 25	Valmista taikina ja leivo muffinit. Paista matalalla ritilällä. Anna vetäytyä 5 minuuttia.
Valmiit sämpylät	4 kpl 200 g	180°c	10 ~ 12	Pane sämpylät matalalle ritilälle. Anna vetäytyä 3 minuuttia.
Vehnäleipä	1 kpl 500–750 g taikinaa	200°c	20 ~ 50 tai kunnes ruskistuu	Valmista taikina ja leivo leipä. Paista matalalla ritilällä. Anna vetäytyä 10 minuuttia.
Sokerikakku	1 kpl 450–500 g taikinaa	180°c	25 ~ 40	Valmista taikina ja kaada se pyöreään kakkuvuokaan. Paista matalalla ritilällä. Anna vetäytyä 10 minuuttia.
Hedelmäkakku	1 kpl 1000–1200 g taikinaa	160 °C + 180 W:n mikroaalto-teho	40 ~ 60	Valmista taikina ja kaada se pyöreään kakkuvuokaan. Paista matalalla ritilällä. Anna vetäytyä 10 minuuttia.
Tuore pizza	1 kpl 1 kg	200°c	25 ~ 40	Valmista pizza. Paista matalalla ritilällä. Anna vetäytyä 2 minuuttia.
Pakastepizza	400 g	220°c	18 ~ 25	Ota pizza pakkauksesta. Paista matalalla ritilällä. Anna vetäytyä 2 minuuttia.

Ruoka	Määrä	Lämpötila	Valmistusaika minuutteina	Ohje
Pakasteateria	300g	200 °C + 360 W:n mikroaaltoteho (Ilman esilämmitystä)	18 ~ 25	Paista matalalla ritilällä mikroaaltouuninkestävässä astiassa. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia ennen tarjoilua.
Pakastetut kevätkääryleet	300g	230 °C	35 ~ 50	Voitele öljyllä ja paista matalalla ritilällä. Anna vetäytyä 1–2 minuuttia ennen tarjoilua.
Perunagratiini	1000g	140 °C + 540 W:n mikroaaltoteho (Ilman esilämmitystä)	14 ~ 18	Valmista gratiini ja kypsennä se matalalla ritilällä. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia ennen tarjoilua.
Paahtopaisti	1000g	160 °C + 540 W:n mikroaaltoteho (Ilman esilämmitystä)	30 ~ 45	Paista matalalla ritilällä. Käännä kypsennyksen puolivälissä. Anna vetäytyä 10–15 minuuttia peitettynä.
Lampaan paahtopaisti	1000g	160 °C + 540 W:n mikroaaltoteho (Ilman esilämmitystä)	34 ~ 48	Paista metallialustalla matalalla ritilällä. Käännä kypsennyksen puolivälissä. Anna vetäytyä 10–15 minuuttia peitettynä.
Porsaan paisti	1000g	200 °C + 540 W:n mikroaaltoteho (Ilman esilämmitystä)	35 ~ 50	Paista metallialustalla matalalla ritilällä. Käännä kypsennyksen puolivälissä. Anna vetäytyä 10–15 minuuttia peitettynä.
Broileri	1000g	220 °C + 540 W:n mikroaaltoteho (Ilman esilämmitystä)	32 ~ 47	Paista metallialustalla matalalla ritilällä. Käännä kypsennyksen puolivälissä. Anna vetäytyä 2–5 minuuttia peitettynä.

Ohjeita ruoanvalmistukseen
Metallialustalla

Metallialusta kannattaa esilämmittää täydellä mikroaaltoteholla lasialustan päällä. Älä käytä matalaa tai korkeaa ritilää.
Noudata taulukossa annettuja valmistusaikoja ja -ohjeita. Uuni ja grilli kuumenevat käytön aikana. KÄYTÄ AINA UUNIKINTAITA.

Ruoka	Määrä	Esilämmitysaika	Valmistustoiminnot	Valmistusaika minuutteina	Ohje
Pakastepizza	400g	3	900 W Mikroaaltoteho, Grilli + 180 W:n mikroaaltoteho	5 8 ~ 11	Esilämmitä metallialusta ja paista pakastepizza alustalla.
Munakas	3 munaa	3	Grilli + 360 W:n mikroaaltoteho	7 ~ 8	Sekoita kananmunat, 2 rkl maitoa tai vettä ja mausteet. Vispaa hyvin. Paloittele tomaatti kuutioiksi. Esilämmitä metallialusta. Pane tomaatit metallialustalle ja kaada päälle munaseos. Ripottele pinnalle juustoraastetta.
Pekoni	2 siivua	3	Grilli + 540 W:n mikroaaltoteho	1 ~ 1,5	Esilämmitä metallialusta. Paista pekonit alustalla.
Paistetut tomaatit	4 kpl (400 g)	3	Grilli + 180 W:n mikroaaltoteho	7 ~ 8	Halkaise tomaatit. Esilämmitä metallialusta. Lado tomaatit metallialustalle ja ripottele pinnalle juustoraastetta.
Paistetut kananmunat	1 2	3 (5 ml öljyä)	Grilli + 540 W:n mikroaaltoteho	0,5 ~ 1 1,5 ~ 2	Öljyä ja esilämmitä metallialusta. Riko kananmunat alustalle ja kypsennä.
Öljyssä kypsennetyt kasvikset	125 g 250 g	3 (5 ml öljyä)	Grilli + 540 W:n mikroaaltoteho	4 ~ 5 5 ~ 6	Öljyä ja esilämmitä metallialusta. Leikkaa kasvikset sopiviksi suupaloiksi. Pyörittele kasvikset metallialustalla ja kypsennä.

FI

Ruoka	Määrä	Esilämmitysaika	Valmistustoiminnot	Valmistusaika minuutteina	Ohje
Pakastetut ranskalaiset perunat	300 g	3	Grilli + 180 W:n mikroaaltoteho	15 ~ 24	Esilämmitä metallialusta ja paista ranskalaiset perunat alustalla. Sekoita kypsennyksen aikana.
	300 g	–	900 W:n mikroaaltoteho	15 ~ 17	Esilämmitä metallialusta ja paista ranskalaiset perunat alustalla. Peitä höyrykuvulla. Sekoita kypsennyksen aikana.
Pakastetut kananuggetit	200 g	3 (5 ml öljyä)	Grilli + 540 W:n mikroaaltoteho	7 ~ 9	Öljyä ja esilämmitä metallialusta. Paista nuggetit alustalla. Sekoita kypsennyksen aikana.
	200 g	–	900 W:n mikroaaltoteho	8 ~ 12	Öljyä ja esilämmitä metallialusta. Paista nuggetit alustalla. Peitä höyrykuvulla. Sekoita kypsennyksen aikana.
Lohifilee	1kpl (230 g)	3 (5 ml öljyä)	Grilli + 540 W:n mikroaaltoteho	6 ~ 8	Öljyä ja esilämmitä metallialusta. Pane lohi alustalle. Käännä kerran valmistuksen aikana.
	1kpl (230 g)	–	900 W:n mikroaaltoteho	8 ~ 12	Öljyä ja esilämmitä metallialusta. Pane lohi alustalle. höyrykuvulla. Käännä kerran valmistuksen aikana.
Hampurilaiset	240 g (2 kpl 120 g)	3 (5 ml öljyä)	Grilli + 540 W:n mikroaaltoteho	6 ~ 7	Öljyä ja esilämmitä metallialusta. Pane hampurilaispihvit ja sämpylät metallialustalle. Käännä valmistuksen aikana.
	240 g (2 kpl 120 g)	–	900 W:n mikroaaltoteho	7 ~ 9	Pane hampurilaispihvit ja sämpylät metallialustalle. Peitä höyrykuvulla. Käännä valmistuksen aikana.

Höyrykypsennykseen

Kaada metallialustaan 300 ml vettä. Pane höyrylevy metallialustan päälle ja ruoka höyrylevylle.
sitten kaikki astiat höyrykuvulla. Pane höyrysetti keskelle uunia, lasialustan päälle.
Kaikkien astioiden tulisi olla yhdensuuntaisesti keskellä.

Ruoka	Paino	Teho	Valmistusaika minuutteina	Ohje
Kokonainen kala	0,1~0,6 kg	Täysi teho (900 W)	15~20	Perkaa ja pese kala. Pane höyrylevylle. Mausta sitruunamehulla ja yrteillä.
Kalafileet	0,1~0,6 kg	Täysi teho (900 W)	15~25	Toimi kuten edellä.
Katkaravut	0,1~0,6 kg	Täysi teho (900 W)	13~20	Huuhtele ja puhdista. Pane katkaravut höyrylevylle.
Broilerin rintapalat	0,2~0,6 kg	Täysi teho (900 W)	15~25	Huuhtele ja puhdista. Pane rintapalat höyrylevylle.
Kananmunat (kovaksikeitetyt)	2~9 kpl	Täysi teho (900 W)	17~25	Pane kananmunat höyrylevyn koloihin.
Porkkana	0,2~0,8 kg	Täysi teho (900 W)	15~20	Pese ja kuori porkkanat. Viipaloi ja pane höyrylevylle.
Omena	0,2~0,8 kg	Täysi teho (900 W)	15~20	Kuori omenat. Viipaloi ja pane höyrylevylle.

Tärkeitä turvallisuustietoja

Lue ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalle.

VAROITUS

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

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 uunia uppopaistamiseen (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, uunia 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 uunia yksin. Varmista, että lapset osaavat käyttää uunia turvallisesti ja tuntevat väärästä käytöstä aiheutuvat vaarat.

20. Nesteitä tai muita elintarvikkeita ei saa lämmittää umpinaisessa astiassa, sillä astia voi räjähtää.

21. Jos uuni on kypsennyksen päätyttyä kuuma, se jäähdyttää itsensä tuulettimien avulla.

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 ennen käyttöä.

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 tiivisteen, uunitilan 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. Vältä koskettamasta lämmitysvastuksia uunin sisällä.

33. Lasten ei tule käyttää laitetta 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 mikroaallolta 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.

Mikroaaltouunin
kestävät astiat

Älä koskaan käytä mikroaaltouunissa metallisia tai metallikoristeisia astioita.

Mikroaallot eivät läpäise metallia, vaan ne ponnahtavat takaisin kaikista metalliesineistä ja saavat aikaan huolestuttavan, salamaa muistuttavan valokaari-ilmiön.

Useimpia lämmön kestäviä, ei-metallisia keittoastioita voidaan käyttää mikroaaltouunissa. Jotkut astiat saattavat kuitenkin sisältää aineita, joiden takia niitä ei voida käyttää mikroaaltouunissa. Mikäli et ole varma, onko astia mikroaaltouunin kestävä, tee seuraava yksinkertainen testi.

Pane kyseinen astia vedellä täytettynä mikroaaltouunissa olevan lasikulhon viereen ja kuumenna korkealla teholla minuutin ajan. Mikäli vesi kuumenee, mutta astiaa voidaan koskettaa, on astia mikroaaltouunin kestävä. Mikäli taas veden lämpötila ei muutu vaan astia kuumenee, silloin astia imee mikroaallot eikä ole mikroaaltouunin kestävä. Useat jo kotonasi olevat astiat ovat todennäköisesti mikroaaltouunin kestäviä. Tämä selviää seuraavasta luettelosta.

Ruokalautaset

Monenlaiset pöytäastiat ovat mikroaaltouunin kestäviä. Mikäli et ole varma, tarkista valmistajan ohjeet tai tee mikroaaltotesti.

FI

Lasitavarat

Lämmönkestävä lasi on myös mikroaaltouunin kestävää. Tämä tarkoittaa myös kaikenlaatuisia uunissa temperoituja lasitavaroita. Älä kuitenkaan käytä haurasta lasitavaraa, kuten suuria juomalaseja tai viinilaseja, sillä ne saattavat ruuan lämmetessä särkyä.

Muoviset säilytysastiat

Muovisia säilytysastioita voidaan käyttää nopeasti uudelleenlämmitettäviin ruokiin. Niitä ei kuitenkaan tule käyttää pitkäaikaista lämmitystä vaativiin ruokiin, sillä muoviastiat vääntyvät tai sulavat lopulta kuuma ruuan vaikutuksesta.

Paperi

Paperilautasia ja -astioita voidaan turvallisesti käyttää mikroaaltouunissa, mikäli niitä käytetään vähärasvaisen ja vähän nestettä sisältävän ruuan lyhytaikaiseen kuumentamiseen. Talouspaperia voidaan käyttää ruuan käärimiseen ja leivontapeltien peittämiseen rasvaisia ruokia kypsennettäessä (esim. pekoni). Älä käytä värillisiä paperituotteita, sillä niiden väri saattaa levitä. Jotkut uusiopaperituotteet saattavat sisältää epäpuhtauksia, jotka voivat aiheuttaa valokaaren tai tulipalon mikroaaltouunissa.

Muoviset paistopussit

Hämmentäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouunitekniikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmentämisen tarkoituksena on ruoka-aineiden sekoittaminen. Mikroaaltouunissa ruoka-aineita hämmennetään lämmön levittämiseksi ja uudelleenjakamiseksi. Hämmennä ruokaa aina reunoilta keskustaan päin, sillä reunoilla oleva ruoka lämpenee ensin.

Muoviset mikroaaltouuniastiat

Markkinoilla on lukuisia erimuotoisia ja -kokoisia mikroaaltouuniin tarkoitettuja astioita. Suurimmaksi
osaksi voit varmasti käyttää jo olemassa olevia astioitasi tarvitsematta hankkia uusia.

Saviastiat, kivitavara ja keramiikka

Nämä soveltuvat tavallisesti erinomaisesti mikroaaltouunikäyttöön, mutta ne kannattaa varmuuden vuoksi testata.

VAROITUS

Jotkut runsaasi lyijyä tai rautaa sisältävät astiat eivät sovellu käytettäviksi keittoastioina.

Tarkista, että astiat soveltuvat mikroaaltouunikäyttöön.

Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen

Seuraa ruuan kypsymistä

Nämä ohjeet on laadittu huolella, mutta onnistunut lopputulos on kuitenkin riippuvainen siitä, miten tarkasti pidät silmällä ruokaa kypsentämisen aikana. Seuraa aina ruuan kypsymistä. Mikroaaltouunissa oleva lamppu syttyy automaattisesti uunin ollessa toiminnassa, jotta uunissa olevaa ruokaa on helppo tarkkailla. Ohjeissa mainittuja nostamis-, hämmentämis- ja muita ohjeita tulee pitää vähimmäissuosituksina. Mikäli näyttää siltä, että ruoka kypsyy epätasaisesti, ryhdy tarvittaviin toimiin asian korjaamiseksi.

Kypsennysaikoihin vaikuttavat tekijät

Moni tekijä vaikuttaa kypsennysaikaan. Ohjeissa mainittujen ruoka-aineiden lämpötilan vaikutus on suuri. Mikäli esimerkiksi kakun leipomisessa käytetään jääkylmää voita, maitoa ja kananmunia, kakun kypsyminen kestää huomattavasti kauemmin kuin huonelämpöisiä raaka-aineita käytettäessä. Kaikissa näissä ohjeissa on mainittu kypsennysaikarajat. Yleensä ruoka jää raa'aksi, mikäli sitä kypsennetään ohjeessa mainittu vähimmäisaika, ja joskus ruokaa saatetaan joutua kypsentämään mainittua enimmäisaikaa kauemmin, omien mieltymysten mukaan. Tässä kirjassa annettavat kypsennysajat ovat varovaisia arvioita, sillä ylikypsä ruoka on pilalla lopullisesti. Etenkin leipä-, kakku- ja vaniljakastikeohjeissa suositellaan ruuan ottamista pois uunista ennen kuin se on täysin kypsää. Tässä ei ole kyseessä virhe. Kun ruokaa seisotetaan, tavallisesti peitettynä, kypsyminen jatkuu vielä uunin ulkopuolella ruuan ulompaan osaan jääneen lämmön kulkeutuessa vähitellen ruuan sisäosaan. Mikäli ruuan annetaan olla uunissa niin kauan, että se on täysin kypsää, ulommat osat kypsyvät liika tai jopa palavat. Vähitellen opit yhä paremmin arvioimaan erilaisten ruokien kypsymis- ja seisotusajat.

Ruuan kiinteys

Kevyet, huokoiset ruuat, (esimerkiksi kakut ja leivät), kypsyvät nopeammin kuin painavammat, kiinteät ruuat, (esimerkiksi paistit ja pataruuat). Huokoisia ruokia mikroaaltouunissa kypsennettäessä on huolehdittava siitä, ettei ruuan ulkoreunoista tule kuivia ja helposti murenevia.

Ruuan korkeus

Korkean ruuan ylempi osa, etenkin paistien, kypsyy nopeammin kuin alempi. Siksi tällaiset ruuat kannattaa kääntää kypsentämisen aikana, joskus useamman kerran.

Ruuan nestepitoisuus

Koska mikroaaltolämmöllä on taipumus haihduttaa kosteutta, tulee kuivahkot ruoka-aineet, kuten paistit ja jotkut vihannekset, suihkuttaa vedellä ennen kypsentämistä, tai ne on peitettävä kosteuden haihtumisen estämiseksi.

Luut ja ruuan rasvapitoisuus

Luut johtavat lämpöä ja rasva kypsyy lihaa nopeammin. Luisia ja rasvaisia lihapaloja kypsennettäessä on huolehdittava siitä, etteivät ne kypsy epätasaisesti ja liikaa.

Ruuan laatu

Mikroaaltojen lukumäärä pysyy samana kypsennettävästä ruokamäärästä riippumatta. Tämä tarkoittaa sitä, että kypsennysaika on sitä pitempi mitä enemmän ruokaa uunissa kypsennetään. Mikäli valmistat vain puoliannosta, muista lyhentää kypsennysaikaa vähintään kolmanneksella.

Ruuan muoto

Mikroaallot tunkeutuvat vain noin 2 cm ruuan sisään. Paksujen ruokien sisäosat kypsyvät ruuan ulommassa osassa kehittyneen lämmön kulkeutuessa sisäosaan. Mikroaaltoenergia kypsentää vain ruuan uloimman osan, muu osa kypsyy lämmön johtamisen seurauksena. Paksu neliönmuotoinen ruoka on pahin mahdollinen muoto mikroaaltouunissa kypsennettäväksi. Sen kulmat palavat paljon ennen kuin keskusta on edes lämmin. Mikroaallot kypsentävät hyvin pyöreät, ohuet ja renkaanmuotoiset ruoka-aineet.

Peittäminen

Peite pitää lämmön ja höyryn sisällä, jolloin ruoka kypsyy nopeammin. Hajoaminen voidaan estää käyttämällä kantta tai mikrokelmua, jonka kulma taitetaan taaksepäin.

Ruskistaminen

15 minuuttia tai kauemmin kypsennettävät lihat ja linnut ruskistuvat kevyesti omassa rasvassaan. Lyhyemmän aikaa kypsennettävien ruokien pinta voidaan sivellä ruskistavalla kastikkeella, esimerkiksi Worcestershire-, soija- tai grillauskastikkeella, houkuttelevan värin aikaansaamiseksi. Koska lisättävän kastikkeen määrä on suhteellisen vähäinen, se ei vaikuta ruuan alkuperäiseen makuun.

Peittäminen voipaperilla

Voipaperi estää tehokkaasti roiskumisen ja auttaa hiukan ruuan lämmön säilymisessä. Mutta ruoka pääsee hiukan kuivumaan, sillä voipaperi ei peitä ruokaa yhtä tiiviisti kuin kansi tai kelmu.

Ryhmittely ja asettelu

Yksittäiset ruoka-aineet, kuten uuniperunat, pienet kakut ja pikkulämpimät, lämpenevät tasaisemmin, mikäli ne pannaan uuniin tasavälein toisistaan, mielellään ympyrän muotoon. Älä koskaan kasaa ruokia päällekkäin.

Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen

Hämmentäminen

Hämmentäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouunitekniikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmentämisen tarkoituksena on ruoka-aineiden sekoittaminen. Mikroaaltouunissa ruoka-aineita hämmennetään lämmön levittämiseksi ja uudelleenjakamiseksi. Hämmennä ruokaa aina reunoilta keskustaan päin, sillä reunoilla oleva ruoka lämpenee ensin.

Kääntäminen

Isot, korkeat ruuat, kuten paistit ja kokonaiset kanat, tulee kääntää, jotta sekä ylä- että alapuoli kypsyy tasaisesti. Myös kanapalat ja kyljykset kannattaa kääntää.

Paksumpien osien sijoittaminen ulkoreunaan

Koska mikroaallot tunkeutuvat ruuan uloimpaan osaan, paksut lihapalat, linnut ja kalat kannattaa sijoittaa paistoastian ulkoreunaan. Tällöin ruuan paksuimmat osat saavat suurimman osan mikroaalloista ja ruoka kypsyy tasaisesti.

Suojaaminen

Mikroaaltojen kulun estämiseksi voidaan neliömäisten ja suorakulmaisten ruokien kulmiin tai reunoihin panna alumiinifolioliuskoja liian kypsentämisen estämiseksi. Älä käytä alumiinifoliota liikaa. Varmista myös, että alumiinifolio on kunnolla kiinni ruuassa, jotta se ei aiheuta "valokaarta" uunissa.

Nostaminen

Paksuja tai tiiviitä ruoka-aineita voidaan nostaa niin, että mikroaallot pääsevät myös ruuan alapuolelle ja keskelle.

Pisteleminen

Mikäli kuoren tai kelmun sisällä olevia ruokia ei pistellä, ne saattavat räjähtää. Näihin kuuluvat munanvalkuainen ja -keltuainen, simpukat ja osterit sekä kokonaiset vihannekset ja hedelmät.

FI

Kypsyyden kokeileminen

Ruoka kypsyy mikroaaltouunissa niin nopeasti, että sitä täytyy kokeilla usein. Joidenkin ruokien annetaan olla mikroaaltouunissa niin kauan, että ne ovat täysin kypsiä, mutta useimmat ruuat, mukaan lukien liha ja kana, otetaan pois uunista juuri ennen tätä ja niiden annetaan kypsyä loppuun seisottamisen aikana. Seisottamisen aikana ruokien sisälämpötila nousee 30°C:n ja 80°C:n välille.

Seisottamisaika

Ruokien annetaan usein asettua 3–10 minuutin ajan uunista ottamisen jälkeen. Tällöin ne tavallisesti peitetään lämmön haihtumisen estämiseksi, ellei niiden ole tarkoituskin olla kuivia rakenteeltaan (esimerkiksi tietyt kakut ja keksit). Seisottamisen aikana kypsyminen loppuu ja maut sulautuvat toisiinsa ja kehittyvät.

Mikroaaltouunin puhdistaminen

1 Pidä mikroaaltouunin sisus puhtaana

Roiskeet tai valuneet nesteet kiinnittyvät uunin seinämiin sekä tiivisteen ja ovipinnan väliin. Ne kannattaa pyyhkiä kostealla liinalla välittömästi. Muruset ja ylivuotamiset imevät mikroaaltoenergiaa ja pidentävät kypsennysaikaa. Pyyhi oven ja kehyksen väliin pudonneet muruset kostealla liinalla. Tämä alue tulee pitää puhtaana, jotta tiiviste pysyy kireänä. Poista rasvaiset roiskeet saippuaisella liinalla, huuhtele ja kuivaa. Älä käytä karkeita pesujauheita tai hankaavia puhdistusaineita. Lasinen aluslautanen voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.

2 Pidä mikroaaltouunin ulkopinta puhtaana

Puhdista uunin ulkopinta pesuainevedellä, huuhtele sitten puhtaalla vedellä ja kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla tai paperilla. Älä päästä vettä tuuletusaukkoihin, jotta uunin sisällä olevat toiminnalliset osat eivät vahingoittuisi. Puhdistaessasi ohjauspaneelia avaa mikroaaltouunin ovi, jotta uuni ei vahingossa käynnisty, pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa välittömästi kuivalla liinalla. Paina puhdistamisen jälkeen PYSÄYTYS/PERUUTUS-painiketta.

3 Mikäli uunin oven sisäpuolelle tai ulkopuolelle oven ympärille muodostuu höyryä, pyyhi paneeli pehmeällä liinalla. Näin saattaa käydä, mikäli mikroaaltouunia käytetään erityisen kosteissa olosuhteissa, eikä se missään nimessä viittaa toimintahäiriöön.

4 Ovi ja oven tiivisteet tulee pitää puhtaina. Käytä ainoastaan lämmintä pesuainevettä, huuhtele ja kuivaa kunnolla.
ÄLÄ KÄYTÄ HANKAAVIA AINEITA, KUTEN PUHDISTUSJAUHEITA TAI TERÄSVILLAA JA HANKAUSSIENIÄ.
Metalliosien kunnossapito helpottuu, mikäli ne pyyhitään säännöllisesti kostealla liinalla.

Q Miksi mikroaaltouunin valo ei pala?
A Tähän voi olla useita syitä.
Lamppu on palanut.
Ovi ei ole kiinni.

Q Kulkeeko mikroaaltoenergia ovessa olevan lasin läpi?
A Ei. Aukot ja venttiilit on tehty valon läpikulkemista varten, mutta ne eivät päästä läpi mikroaaltoenergiaa.

Q Miksi PIIP-ääni kuuluu ohjauspaneelin kenttää painettaessa?
A Sillä varmistetaan asetuksen oikea syöttäminen.

Q Vahingoittaako tyhjänä käynnistäminen mikroaaltouunia?
A Kyllä. Älä koskaan käynnistä uunia tyhjänä tai ilman lasista aluslautasta.

Q Miksi kananmunat joskus poksahtavat?
A Kananmunan keltuaisen kalvon sisälle kehittyvä paine saattaa aiheuttaa keltuaisen poksahtamisen kananmunia uunissa kypsennettäessä, paistettaessa tai uppopaistettaessa. Pistele keltuaiset ennen kypsentämistä tämän estämiseksi. Älä koskaan kypsennä kananmunia kuorineen mikroaaltouunissa.

Q Miksi mikroaaltouunissa kypsentämisen jälkeen suositellaan seisottamisaikaa?
A Ruoka kypsyy edelleen uunissa kypsentämisen jälkeisenä seisottamisaikana. Kypsyminen päättyy seisottamisajan kuluessa tasaisesti kautta ruuan. Seisottamisajan pituus riippuu ruuan kiinteydestä.

Q Voiko popcornia valmistaa mikroaaltouunissa?
A Kyllä, mikäli käytetään jompaa kumpaa seuraavista menetelmistä:
1 Erityisesti popcornin valmistamiseen mikroaaltouunissa suunniteltuja astioita.
2 Esipakattuja mikroaaltouuniin tarkoitettuja popcorn-maissinjyviä, joissa on mainittu valmistusaika ja tehontarve.

NOUDATA TARKOIN KUNKIN POPCORNIN VALMISTAJAN ANTAMIA OHJEITA. ÄLÄ JÄTÄ MIKROAALTOUUNIA ILMAN VALVONTAA POPCORNIN VALMISTUKSEN AIKANA. MIKÄLI MAISSINJYVÄT EIVÄT POKSAHDA ANNETUN AJAN KULUTTUA, KESKEYTÄ VALMISTUS. MAISSINJYVÄT SAATTAVAT SYTTYÄ PALAMAAN, MIKÄLI OHJEELLISET AJAT YLITETÄÄN.

VAROITUS
ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ RUSKEATA PAPERIPUSSIA POPCORNIN VALMISTUKSEEN, ÄLÄKÄ KOSKAAN YRITÄ UUDELLEENKUUMENTAA POKSAHTAMATTA JÄÄNEITÄ MAISSINJYVIÄ.

Q Miksi minun mikroaaltouunini ei aina kypsennä ruokia ohjeiden mukaisen ajan kuluessa?
A Tarkista uudelleen ohjekirjasta, että olet varmasti noudattanut ohjeita oikein ja se, mistä ero saattaisi johtua. Valmistusajat ja tehoasetukset ovat suosituksia, joiden tarkoituksena on välttää liikakypsentäminen, joka on kaikkein yleisin ongelma mikroaaltouunin käytön opetteluvaiheessa. Eroavaisuudet ruuan määrässä, muodossa, painossa ja mittasuhteissa saattavat edellyttää pidempiä kypsennysaikoja. Kokeile itse ohjekirjan suositusten perusteella, mikä on oikea kypsennysaika, aivan kuten tekisit tavanomaisenkin uunin kanssa.

IEC Testilistat

• Mikroaaltosulatus

Ateria	Mikroaaltoasetus watteina, valmistusaika	Huomio
Liha	180W, 11-12 min.	Aseta laakealle vadille. Käännä 6 min. kuluttua

• Mikroaaltovalmistus

Ateria	Mikroaaltoasetus watteina, valmistusaika 360W,	Huomio
Vaniljakastike, maitokiisseli	22-25 min.	Aseta mikroaaltouunin kestävään astiaan alalankaritilälle matalalle alustalle.
Sokerikakku	540W, 9-12 min.	Aseta 22 cm mikroaaltouunin kestävään astiaan matalalle alustalle.
Lihamureke	720W, 11-13 min.	Aseta mikroaalton kestävään astiaan matalalle alustalle.

FI

• Yhdistelmävalmistus mikroaalloilla

Ateria	Mikroaaltoasetus watteina, valmistusaika	Lämpötila	Huomio
Perunagratiini	Konvektio Co-2(540W) 15-20 min.	140˚C	Aseta 22 cm mikroaaltouunin/uunin kestävään astiaan matalalle alustalle.
Kakku	Konvektio Co-2(540W) 20-25 min.	180˚C	Aseta 22 cm mikroaaltouunin/uunin kestävään astiaan matalalle alustalle.
Broileri	Konvektio Co-2(540W) 40-45 min.	250˚C	Aseta broileri rintapuoli alaspäin matalalle alustalle. Käännä 20 min. kuluttua.

VAROITUS

Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan

Virtajohdon johdinten värikoodit ovat:
SININEN ~ nolla
RUSKEA ~ vaihe
VIHREÄ-KELTAINEN ~ maa

Koska laitteet virtajohdon eivät välttämättä vastaa pistokkeen värikoodeja, menettele seuraavasti

Kytke SININEN johdin liittimeen, jonka tunnus on N tai joka on MUSTA.

Kytke RUSKEA johdin liittimeen, jonka tunnus on L tai joka on PUNAINEN.

Kytke VIHREÄ-KELTAINEN tai VIHREÄ johdin liittimeen, jonka tunnus on E tai ⏚.

Vaurioitunut virtajohto on vaihdettava valtuutetussa huolto-korjaamossa.

Tekniset tiedot

	MC-7884KLC
Ottoteho	230 V AC / 50Hz
Antoteho	900 W (IEC60705)
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz
Ulkomitat	530 mm(L) X 322 mm(K) X 500 mm(S)
Tehontarve	
Mikroaalto	1350 W
Grilli	1250 W
Yhdistelmä	1350 W
Kiertoilma	2050 W

FI

Kassering av din gamla apparat

1. När den här symbolen med en överkryssad soptunna på hjul sitter på en produkt innebär det att den regleras av European Directive 2002/96/EC.
2. Alla elektriska och elektroniska produkter bör kasseras via andra vägar än de som finns för hushållsavfall, helst via för ändamålet avsedda uppsamlingsanläggningar som myndigheterna utser.
3. Om du kasserar din gamla apparat på rätt sätt så bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.
4. Mer detaljerad information om kassering av din gamla apparat kan får av kommunen, renhållningsverket eller den butik där du köpte produkten.

Kaste det gamle apparatet

1. Når dette symbolet med en søppeldunk med kryss på er festet til et produkt, betyr det at produktet dekkes av EU-direktivet 2002/96/EF.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal kastes i atskilte gjenbruksstasjoner som er satt ut av statlige eller lokale myndigheter.
3. Riktig avfallshåndtering av det gamle apparatet bidrar til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljøet og folkehelsen.
4. Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om avfallshåndtering av gamle apparater, kan du kontakte lokale myndigheter, leverandøren av avfallshåndteringstjenesten eller der du kjøpte produktet.

Sådan smider du dit gamle apparat ud

1. Når der er et tegn med et kryds over en skraldespand, betyder det, at produktet er omfattet af EU-direktiv 2002/96/EC.
2. Alle elektriske og elektroniske produkter skal smides ud et andet sted end gennem den kommunale affaldsordning ved hjælp af specielle indsamlingsfaciliteter, der er organiseret af staten eller de lokale myndigheder.
3. Korrekt bortskaffelse af dit gamle apparat er med til at forhindre mulige skadevirkninger på miljøet og menneskelig sundhed.
4. Mere detaljerede oplysninger om bortskaffelse af dit gamle apparat kan fås ved at kontakte dit lokale kommunekontor, renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

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.

Tryckt i Korea
Trykket i Korea
Trykt i Korea
painettu Koreassa