



**MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI**

**ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET**

MC-8483NLA

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

P/ No: 3828W5A4357

Varotoimet estävät mahdollista altistumista mikroaaltosäteilylle.

Ovimekanismin turvalukitus estää uunin käytön luukun ollessa auki. Turvalukitus pysäyttää uunin automaattisesti, kun luukku avataan. Muutoin mikroaaltouunista saattaisi levitä terveydelle haitallista mikroaaltosäteilyä. **Turvalukitusta ei saa yrittää muuttaa.**

Älä pane esineitä uunin etuosan ja luukun väliin, ja pidä tiivisteet puhtaina.

Älä käytä vaurioitunutta uunia. Varmista erityisesti, että luukku sulkeutuu oikein. Tarkista, etteivät seuraavat uunin osat ole vahingoittuneet: luukku (vääntymät), saranat ja salvat (rikki tai löystyneet) ja oven tiivisteet ja tiivisteiden pinnat.

Uunin saa huoltaa tai korjata vain valtuutettu huoltohenkilö.

Varoitus

Varmista aina, että kypsennysaika on asetettu oikein. Liian pitkän kypsennysajan seurauksena ruoka saattaa syttyä palamaan, mikä voi vahingoittaa uunia.

Kun mikroaaltouunissa lämmitetään nesteitä (esim. keittoja, kastikkeita ja juomia), ne voivat alkaa yllättäen kiehua voimakkaasti, vaikka kuplimista ei olisikaan havaittavissa. Jotta kuuma neste ei kiehuisi yli, tulee menetellä seuraavasti:

1. Vältä suoraseinäisiä ja kapeakaulaisia astioita.
2. Älä kuumenna nestettä liikaa.
3. Sekoita neste ennen astian panemista uuniin. Sekoita uudelleen lämmityksen puolivälissä.
4. Kun lämmitys on päättynyt, anna ruoan vetäytyä uunissa hetken aikaa, sekoita tai ravista nestettä uudelleen ja tarkista lämpötila ennen nauttimista (erityisesti tuttipullojen ja lastenruokapurkkien sisältö).

Varoitus

Anna ruoan vetäytyä mikroaaltouunissa lämmittämisen jälkeen ja tarkista lämpötila ennen nauttimista (erityisesti tuttipullojen ja lastenruokapurkkien sisältö).

Mikroaaltouunin toimintaperiaate

Mikroaallot ovat samanlaista sähkömagneettista säteilyä kuin radio- ja televisioaallot sekä päivänvalo. Normaalisti ilmakehässä kulkiessaan mikroaallot leviävät ja häviävät vaikuttamatta ympäristöönsä millään tavalla. Mikroaaltouuneissa on magnetroni, jonka avulla mikroaaltojen sisältämä energia voidaan hyödyntää. Kun magnetroniin johdetaan sähkövirtaa, se synnyttää mikroaaltosäteilyä.

Mikroaallot tulevat uuniin sen katossa ja seinissä olevista aukoista. Uunin pohjalla on joko kiinteä tai pyörivä alusta. Mikroaallot eivät läpäise uunin metalliseiniä, mutta tunkeutuvat esimerkiksi lasin, posliinin ja paperin läpi. Mikroaaltouuninkestävät astiat valmistetaan näistä materiaaleista.

Mikroaallot eivät kuumenna astiaa, mutta siinä oleva ruoka saattaa kuumentaa sen.

Erittäin turvallinen laite

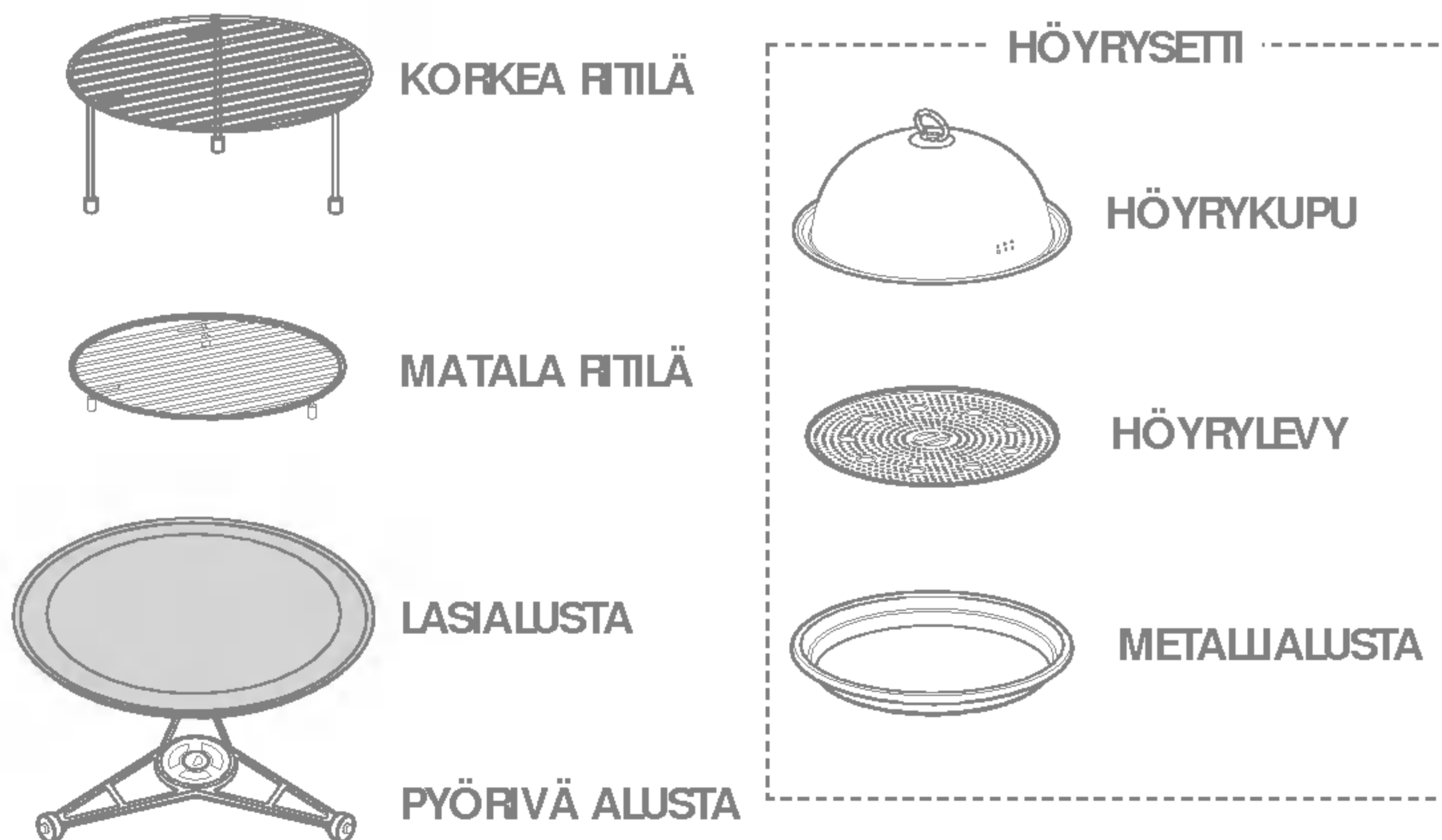
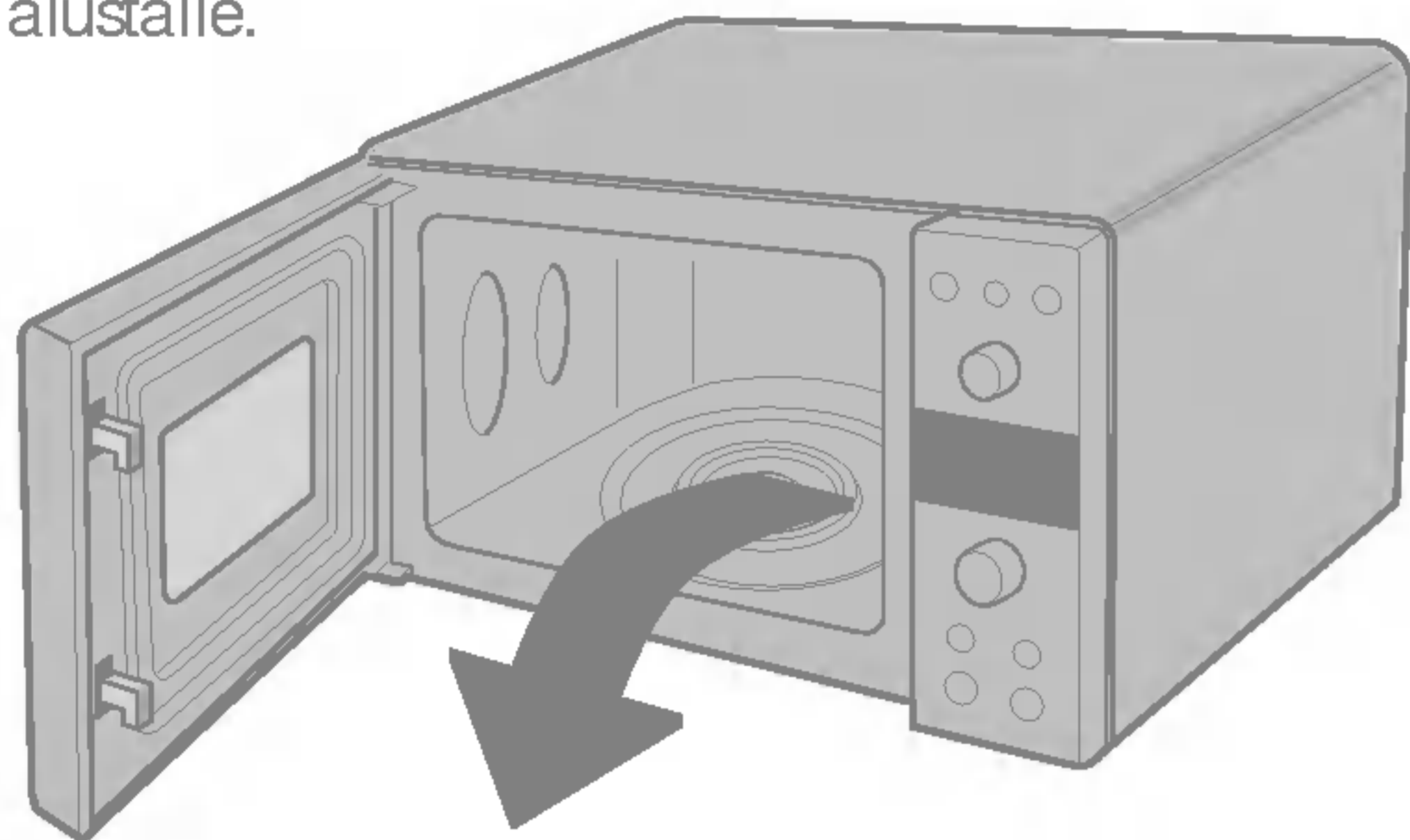
Mikroaaltouuni on yksi kodin turvallisimmista laitteista. Kun luukku avataan, uuni lakkaa tuottamasta mikroaaltoja automaattisesti. Ruokaan imeytyvä mikroaaltoenergia muuttuu kokonaisuudessaan lämmöksi, joten ruokaan ei jää ylimääräistä energiaa kypsennyksen seurauksena.

Varotoimet	155
Sisältö	156
Uunin purkaminen pakkauksesta ja asennus	157 ~ 158
Varusteiden käyttö eri valmistustavoissa	159
Omat asetukset, kellonajan asettaminen	160
Lapsilukko	161
Rikatoiminto	162
Mikroaaltotoiminnon tehoasetukset	163
Mikroaaltotoiminnon tehotasot	164
Kaksivaiheinen kypsennys	165
Grillitoiminto	166
Grilliyhdistelmätoiminto	167
Höyrylämmitys	168
EZ Clean -puhdistus	169
Kiertoilmayhdistelmätoiminto	170
Esilämmitys kiertoilmatoiminnolla	171
Kiertoilmatoiminto	172
Automaattinen kypsennys	173 ~ 177
Automaattinen lämmitys	178 ~ 180
Automaattinen paahtotoiminto	181 ~ 182
Höyrykokki	183 ~ 187
Automaattinen sulatus	188 ~ 189
Lämmitysopas	190
Ohjeita kasvien kypsennykseen	191
Ohjeita grillikypsennykseen	192
Ohjeita kiertoilmakypsennykseen	193 ~ 194
Ohjeita ruoanvalmistukseen metallialustalla	195 ~ 196
Ohjeita höyrykypsennykseen	197
Tärkeät turvaohjeet	198 ~ 199
Mikroaaltouuninkestävät astiat	200
Ruokien ominaisuudet ja valmistus mikroaaltouunissa	201 ~ 202
Kysymyksiä ja vastauksia	203
IEC-testilista	204
Johdotustiedot / tekniset tiedot	205

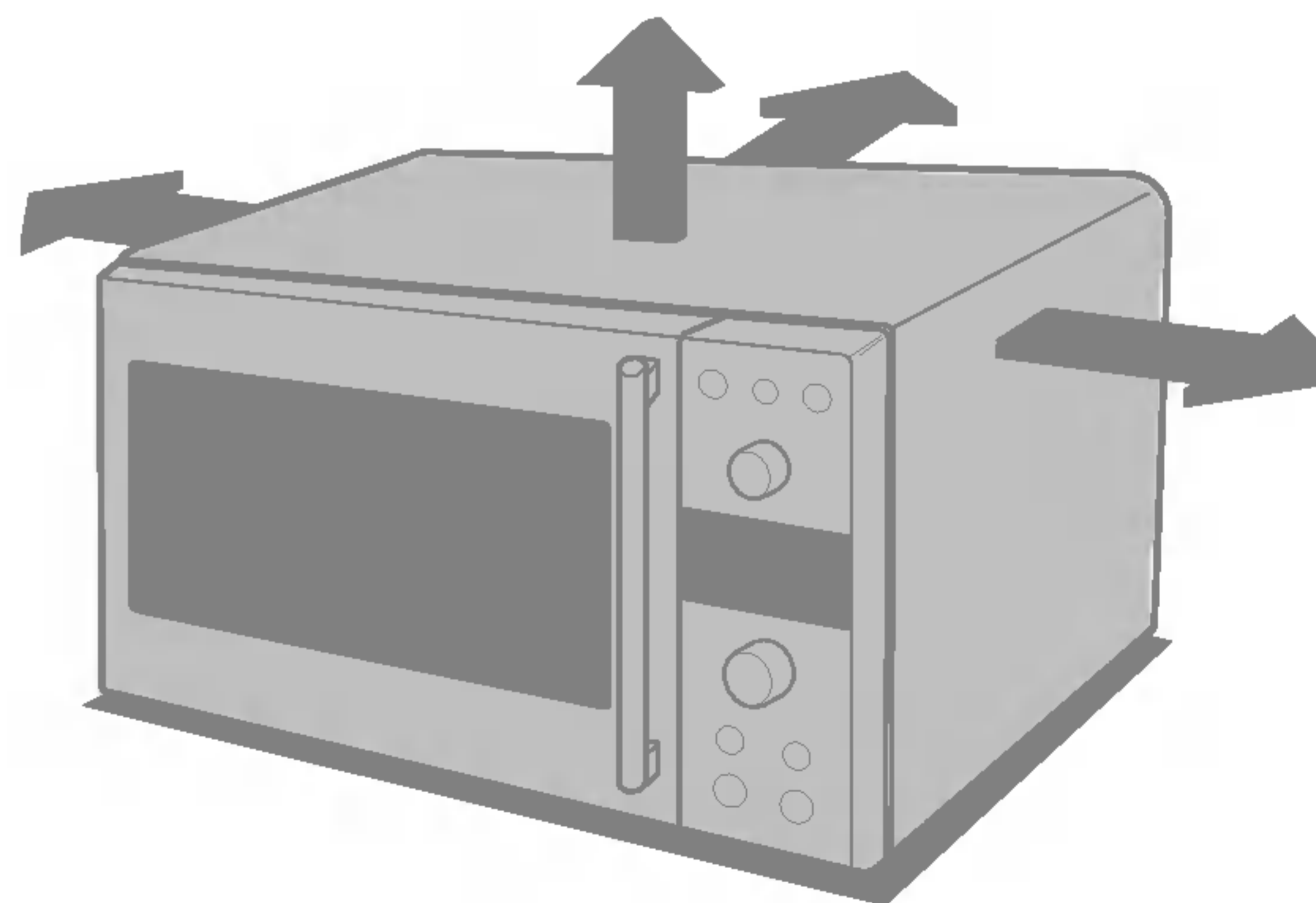
Noudattamalla seuraavilla sivuilla esitettyjä yksinkertaisia ohjeita varmistetaan nopeasti, että uuni toimii tarkoituksenmukaisesti. Noudata erityisesti asennuspaikkaa koskevia ohjeita. Poista uuni kuljetuspakkauksesta ja poista kaikki varusteet uunista. Tarkista, ettei uuni ole vahingoittunut kuljetuksen aikana.

Uunin purkaminen pakkauksesta ja asennus

- 1** Poista uuni kuljetuspakkauksesta ja aseta se tasaiselle alustalle.



- 2** Sijoita uuni haluamaasi paikkaan tasaiselle alustalle. Sijoituspaikan korkeuden tulee olla yli 85 cm ja uunin yläpuolelle tulee jäädä vähintään 30 cm ja taakse vähintään 10 cm ilmanvaihtoa varten. Uunin etuosan tulee olla vähintään 8 cm:n ja enintään 22 cm:n päässä tason etureunasta, jotta uuni ei pääse putoamaan. Uunin pohjassa tai kyljessä on tuuletusaukko. Sen tukkeutuminen saattaa vahingoittaa uunia.



UUNIA EI OLE TARKOITETTU KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN.

3

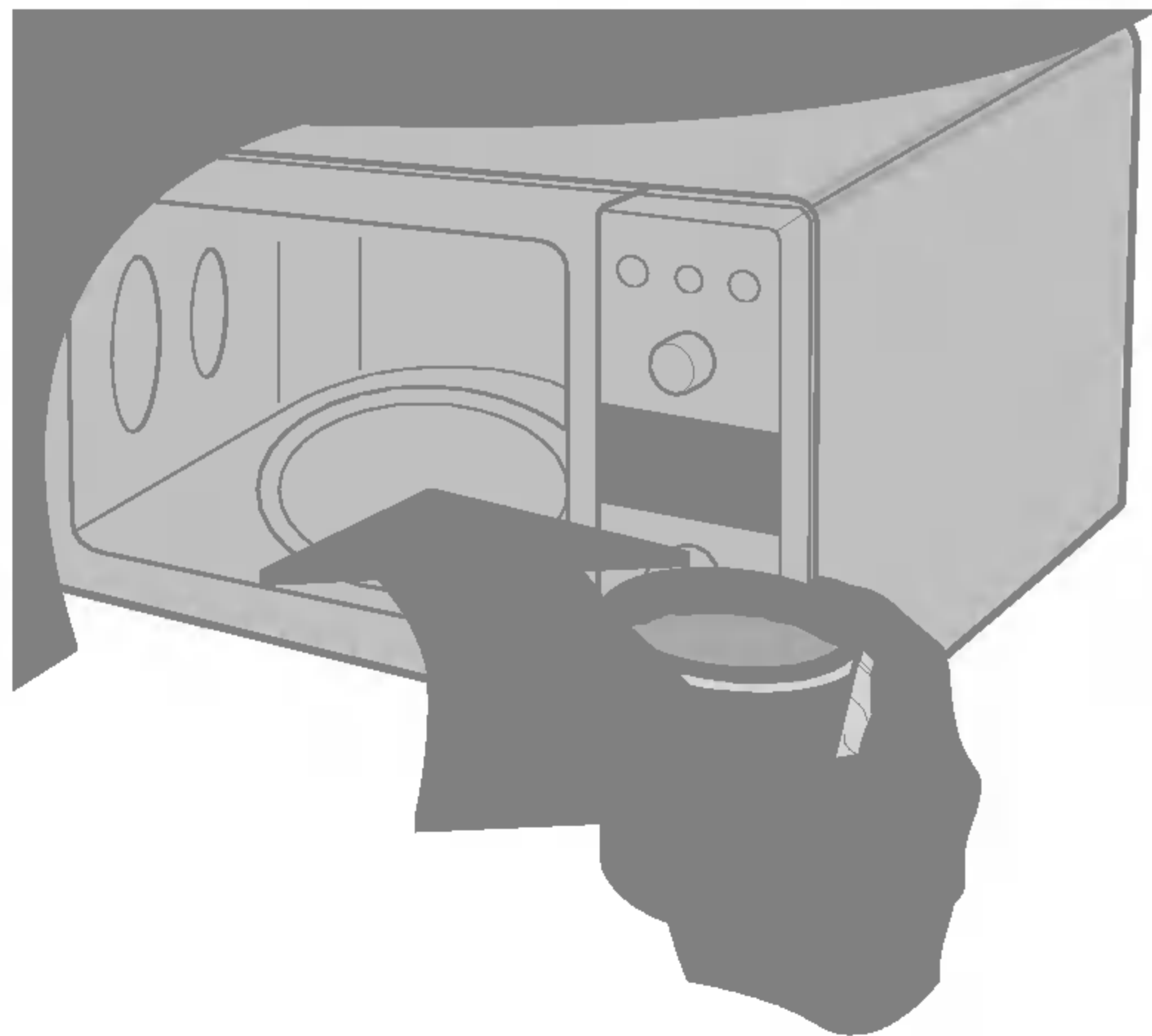
Kytke uunin virtajohto pistorasiaan. Varmista, että uuni on ainoa pistorasiaan kytketty laite. **Mikäli uuni ei toimi normaalisti, irrota johto pistorasiasta ja kytke se uudelleen.**

4

Avaa uunin luukku **KAHVASTA** vetämällä. Aseta **PYÖRIVÄ ALUSTA** sisään ja **LASIALUSTA** sen päälle.

5

Laske mikroaaltouuninkestävään astiaan 3 dl vettä. Pane astia **LASIALUSTALLE** ja sulje luukku. Jos et ole varma astian soveltuvuudesta käytettäväksi mikroaaltouunissa, lue ohjeet sivulta 200.

**6**

Aseta lämmitysajaksi kolme minuuttia painamalla **PYSÄYTYS/ TYHJENNYS**-painiketta ja sen jälkeen **KÄYNNISTYS**-painiketta kuusi kertaa. Jokaisella painalluksella kuuluu äänimerkki. Uuni käynnistyy jo ennen kuudetta painallusta, mikä kuuluu asiaan.





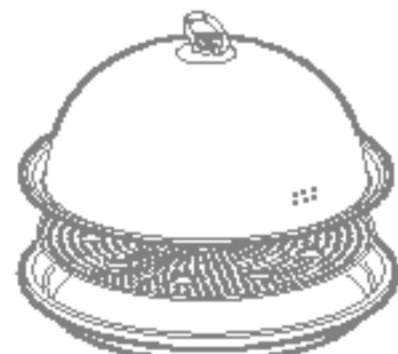
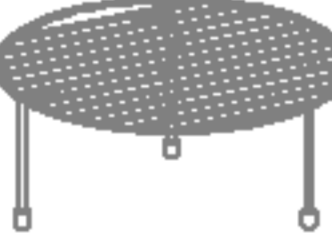
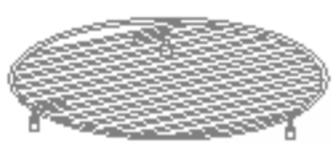

**7**

Uunin **NÄYTTÖ** alkaa laskea aikaa kolmesta minuutista alaspäin. Kun lukema on 0, kuuluu äänimerkki. Avaa uunin luukku ja tarkista veden lämpötila. Mikäli vesi on lämmin, uuni toimii normaalisti. **Käsittele astia varovasti, sillä se voi olla kuuma.**



UUNI ON NYT KÄYTTÖVALMIS.

Varusteiden käyttö eri valmistustavoissa

		Mikroaallot	Grilli	Kiertoilma	Höyrylämmitys	Yhdistelmä
Höyrykupu		X	X	X	X	X
Höyrylevy		X	X	X	X	X
Metallialusta		○	○	X	X	○
Höyrylevy + Metallialusta		X	X	X	X	X
Höyrysetti		○	X	X	○	X
Korkea ritilä		X	○	X	X	○
Matala ritilä		X	X	○	X	○
Lasialusta		○	○	○	○	○

Varoitus: Varmista varusteiden sopivuus ruoanvalmistusohjeesta.

○ : Sopii
X : Ei sovi

Omat asetukset

Kellonajan asettaminen

Käytettävissä on joko 12 tai 24 tunnin kello.

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten kellonajaksi asetetaan 14:35.

Tarkista, ettei uuniin ole jäänyt pakkausmateriaaleja.



Kun uuni liitetään ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai virta palaa sähkökatkon jälkeen, näytössä lukee 88:88. Kellonaika täytyy tällöin asettaa uudelleen.

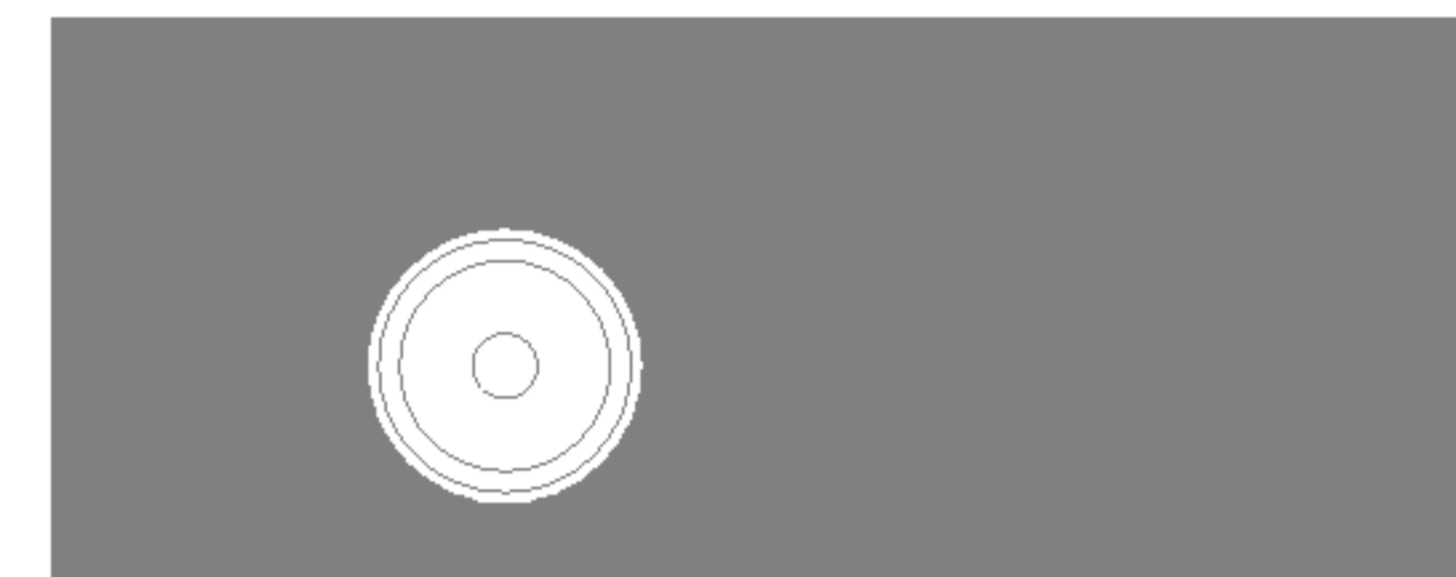
Jos kellossa (tai näytössä) näkyy oudon näköisiä merkkejä, virtajohto tulee irrottaa pistorasiasta ja kytkeä uudelleen. Tämän jälkeen kellonaika täytyy asettaa uudelleen.

Omat asetukset: toiminnot

Nro	Toiminto	Valinnat	Oletus
1	Kello	Päällä (12H, 24H)	Pois päältä
2	Valintakiekon selausnopeus	Erittäin hidas, hidas, normaali, nopea, erittäin nopea	Normaali

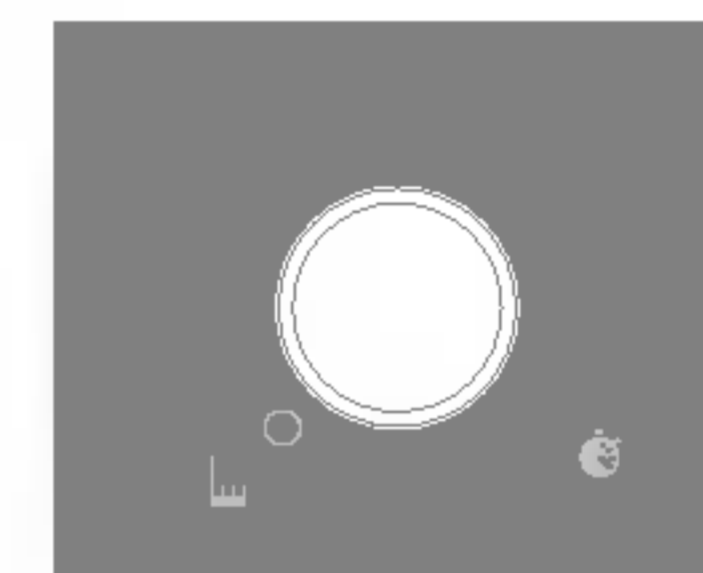
Varmista, että uuni on asennettu oikein edellä kuvatulla tavalla.

Paina **STOP CLEAR**.



Kierrä **MODE** valintakiekolla **CUSTOM SET**.

Kiertämällä **DIAL** löydät valikosta kellon asetukset (Clock). Paina valintakiekkoa. Näytössä lukee nyt Turn Dial to select 12-HOUR or 24-HOUR



Kierrä 24 tunnin kello kiertämällä **DIAL**.

Vahvista valinta painamalla **DIAL**.



Kierrä **DIAL** kunnes näytössä lukee "14:00".

Vahvista tunti painamalla **DIAL**.



Kierrä **DIAL** kunnes näytössä lukee "14:35".

Paina **DIAL**.

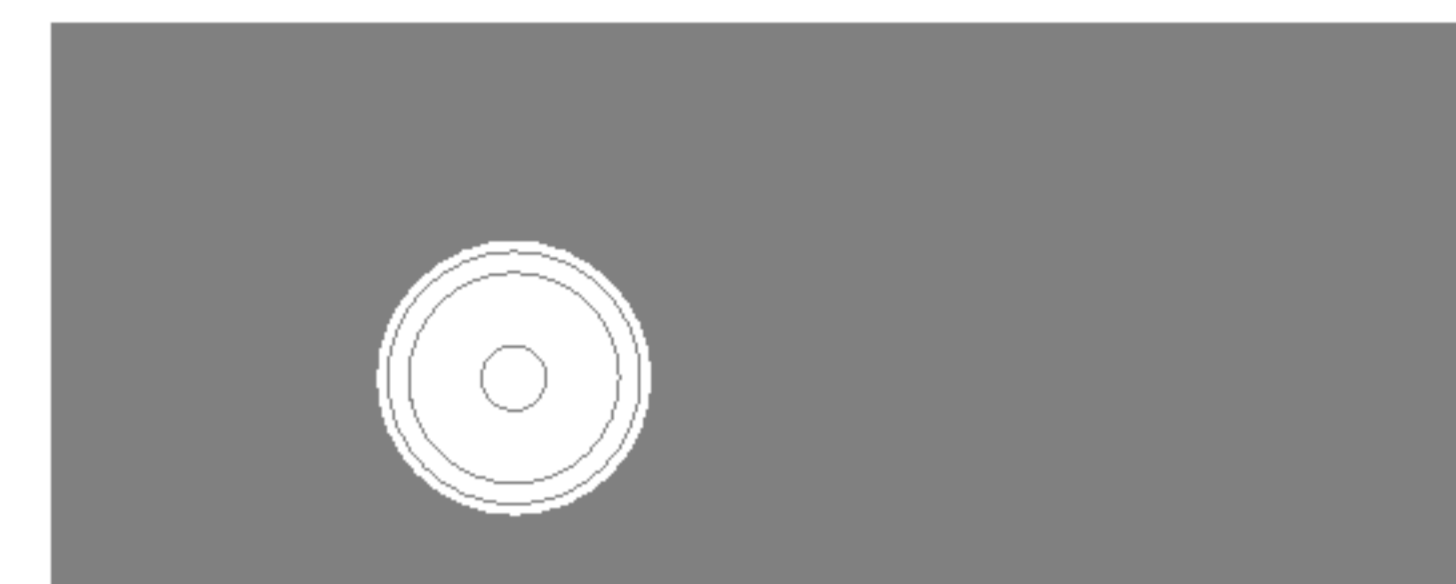
Kello käynnistyy.



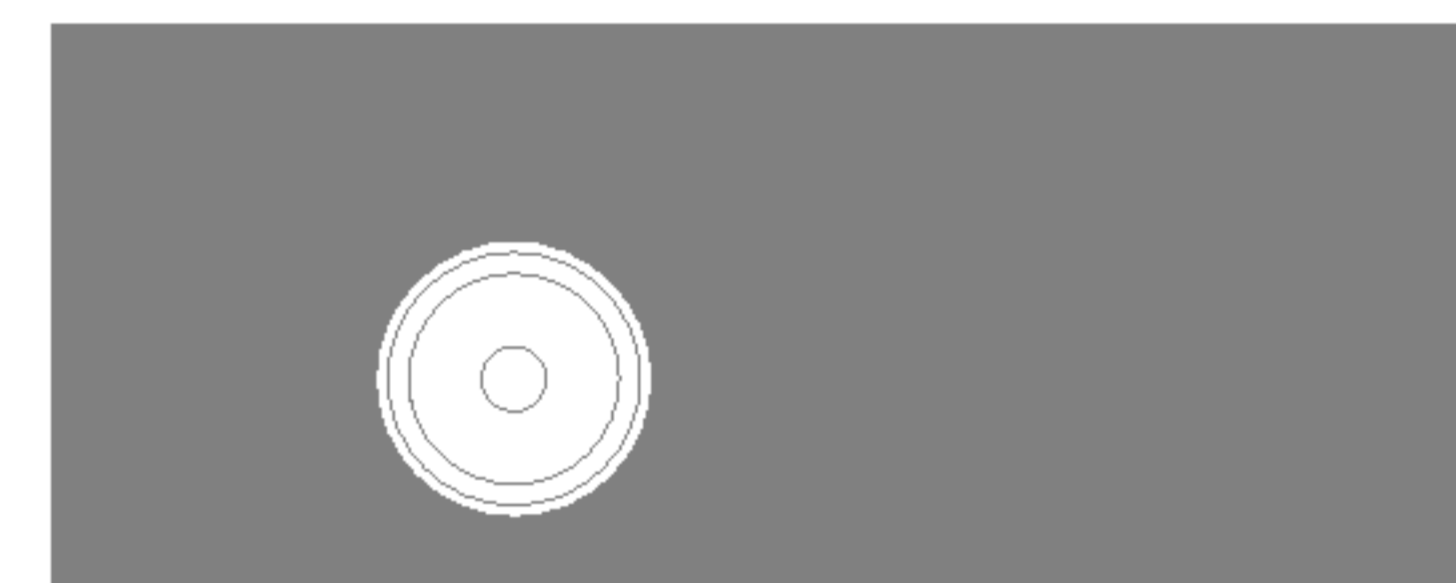


Uunin turvatoiminto estää uunin käynnistämisen vahingossa. Kun lapsilukko on kytketty päälle, uunia ei voi käyttää. Uunin luukun voi kuitenkin avata.

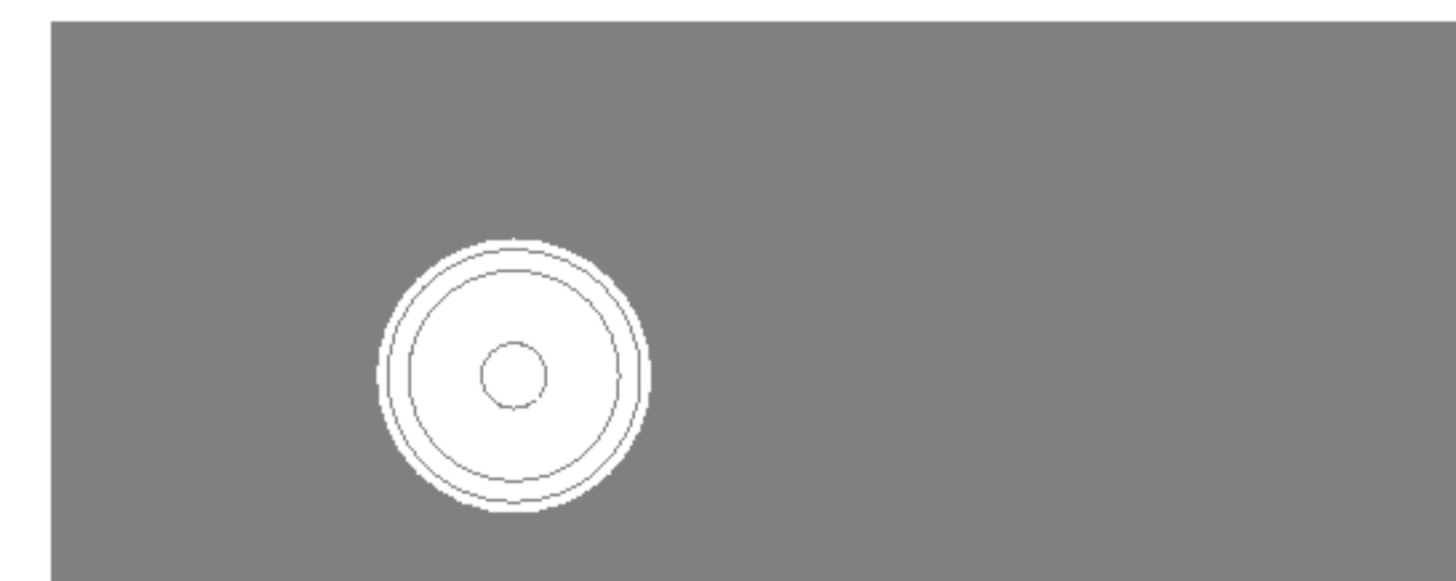
Paina



Paina **STOP/CLEAR**-painiketta ja pidä sitä painettuna, kunnes näytössä lukee "**CHILD LOCKED**" ja uuni antaa äänimerkin. **CHILD LOCK**-toiminto on nyt kytketty päälle.



CHILD LOCK kytetään pois päältä painamalla **STOP/CLEAR**-painiketta, kunnes teksti "**CHILD LOCKED**" katoaa näytöltä. Kun toiminto on kytketty pois päältä, uuni antaa äänimerkin.

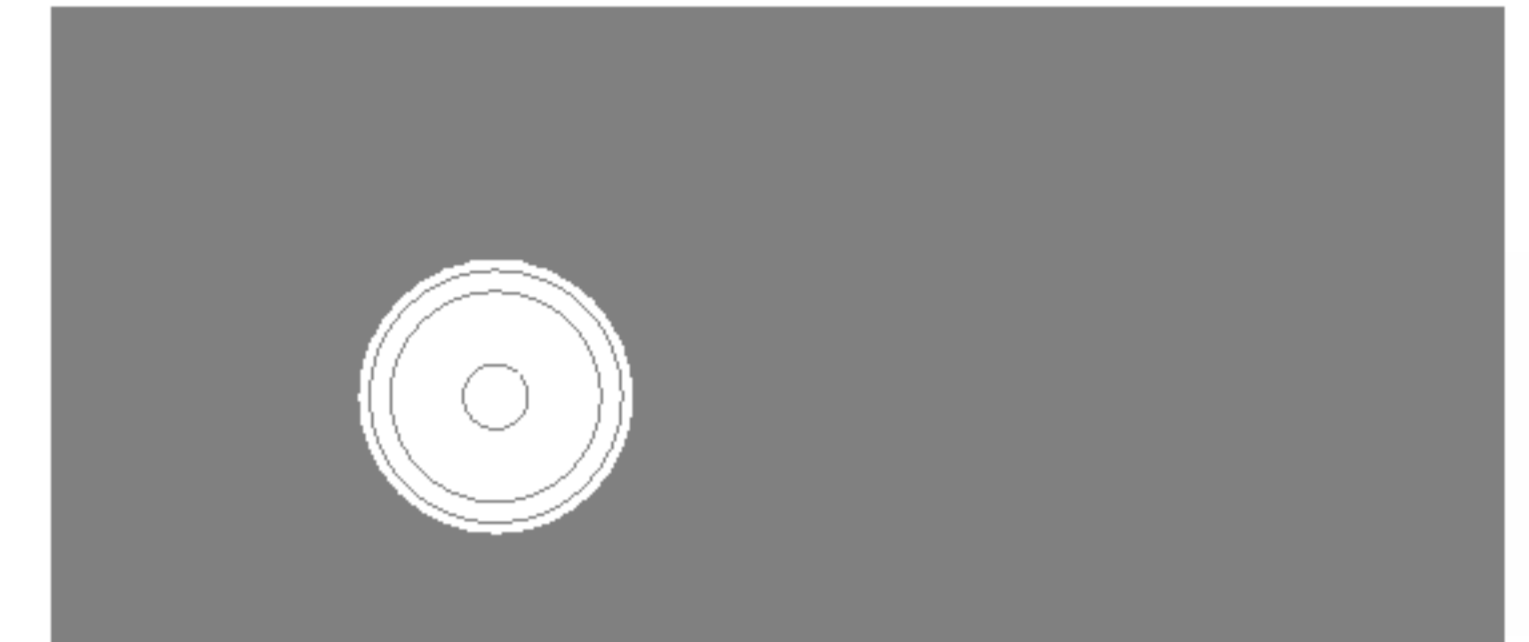


Pikatoiminto

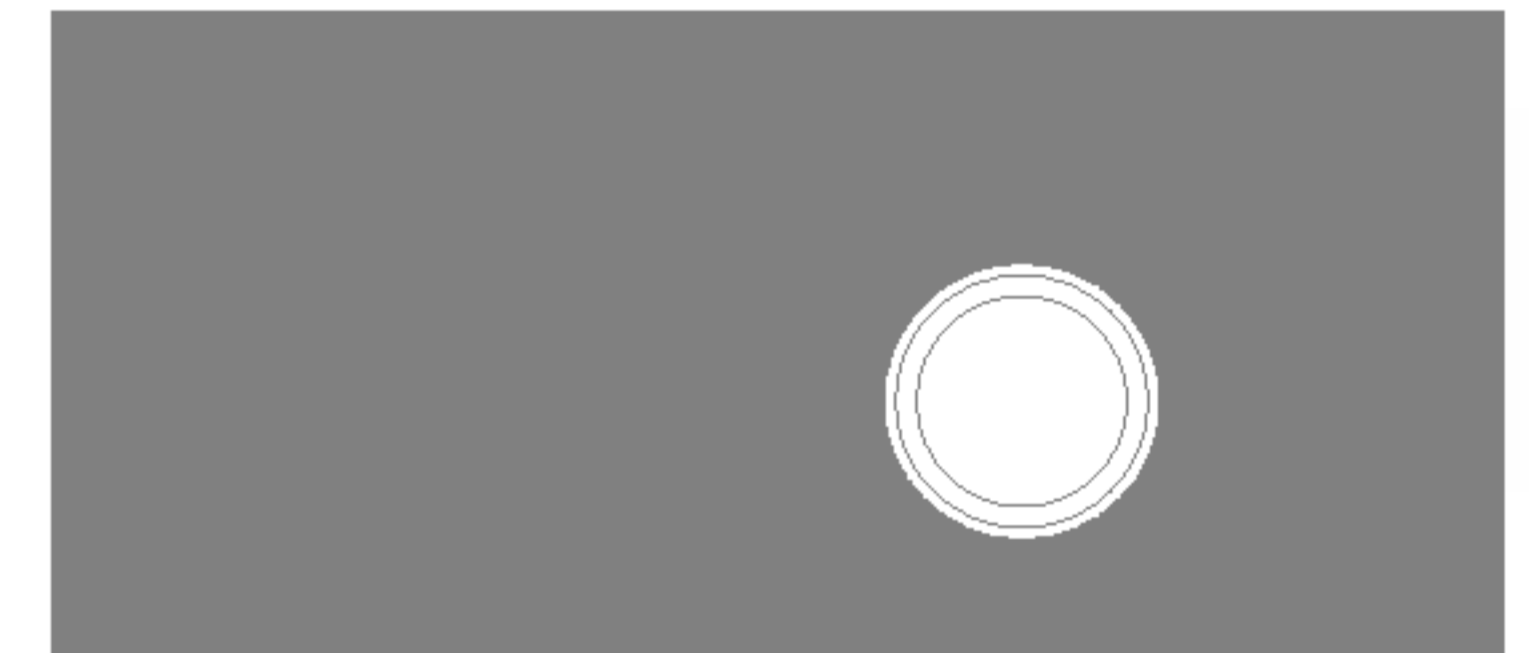
Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka asetetaan pikatoiminnolla 2 minuuttia valmistusaika suurella teholla.



PIKATOIMINNOSSA voidaan asettaa valmistusaika painamalla pelkkää **KÄYNNISTYS**-painiketta. Ohjelma lisää 30 sekuntia valmistusaikaan jokaisella painalluksella. **PIKATOIMINNOLLA** voidaan käyttää vain suurinta tehoa.



Kierrä 2 minuuttia valmistusaika painamalla **QUICK START**-painiketta neljä kertaa



PIKATOIMINNAN valmistuksen aikana voit pidentää valmistusaikaa enintään 10 minuuttia painamalla toistuvasti **QUICK START**-painiketta ja enintään 99 minuuttia 59 sekuntiin kiertämällä **DIAL**



Mikroaaltotoiminnon tehoasetukset

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten ruokaa kypsennetään 5 minuuttia ja 30 sekuntia 800 watin tehoasetuksella.



Mikroaaltotoiminnossa on kymmenen tehoasetusta.

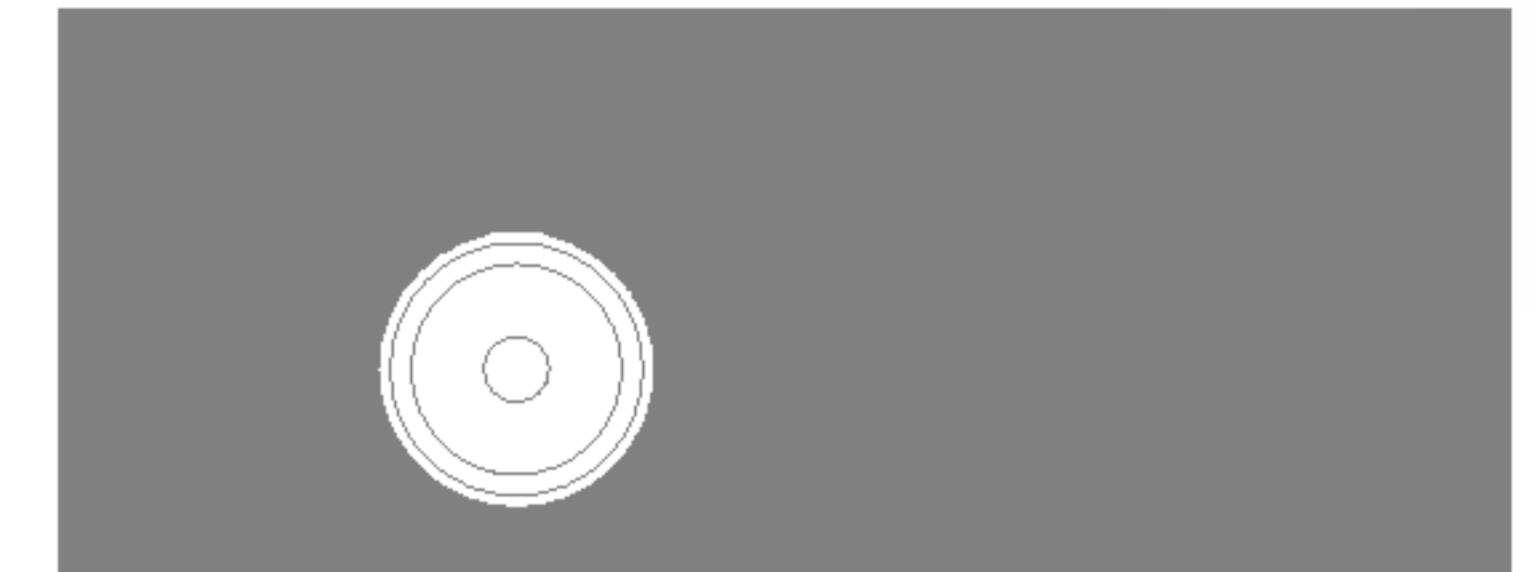
Tehotaso	Teho
10	1000W(suurin)
9	900W
8	800W
7	700W
6	600W
5	500W
4	400W
3	300W(**)
2	200W
1	100W

Varoitus

Älä koskaan käytä mikroaaltotilassa korkeaa ritilää, matalaa ritilää, höyrykupua, metallialustaa tai höyrylevyä ilman lasialustaa.

Varmista, että uuni on asennettu oikein edellä kuvatulla tavalla.

Paina **STOP/LEAR**.



Kierrä **MODE**-valintakiekkoa.



Kierrä **DIAL**-kierresäädin näytössä lukee "800W".

Vahvista tehoasetus painamalla **DIAL**.



Kierrä **DIAL**-kierresäädin näytössä lukee "5:30".



Paina **STOP/LEAR**.

Valmis ruokana voit pidentää tai lyhentää valmistusaikaa kiertämällä **DIAL**.



Mikroaaltotoiminnon tehotasot

Mikroaaltouunissa on kymmenen tehotasoa, joiden avulla kypsennys tapahtuu joustavasti ja tarkasti. Alla olevassa taulukossa on esimerkkejä eri ruokien kypsennysajoista ja käytettävistä tehotasoista.

10 (suurin)	* Veden keittäminen * Makeisten valmistus * Jauhelihan ruskistus * Broilerinpalojen, kalan ja kasvien kypsennys * Murean lihan kypsennys	1000 W (suurin)
9	* Siipikarjan valmistus kokonaisena	900 W
8	* Riisin, pastan ja kasvien lämmitys * Ruoan lämmitys	800 W
7	* Kananmunaa, maitoa ja juustoa sisältävien ruokien valmistus * Kakkujen ja leipien valmistus * Suklaan sulatus	700 W
6	* Vasikanlihan kypsennys * Kalan kypsennys * Vanukkaiden ja kiisseleiden valmistus	600 W
5	* Kinkun, siipikarjan ja lampaanlihan kypsennys * Paahtokyljen ja ohuen fileen kypsennys	500 W
4	* Porsaankyljysten ja paahtopaistin kypsennys * Sitkeähkön lihan kypsennys	400 W
3	* Lihan, siipikarjan ja äyriäisten sulatus	300 W (**)
2	* Hedelmien lämmitys * Voin pehmennys	200 W
1	* Lämpimän ruoan pitäminen lämpimänä * Voin ja kermajuuston pehmennys	100 W



Seuraavassa esimerkissä neuvotaan kaksivaiheisen kypsennyksen käyttö. Ruokaa kypsennetään ensin 5 minuuttia ja 30 sekuntia 800 watin teholla ja sitten 35 minuuttia 400 watin teholla.

Kaksivaiheinen kypsennys



Kaksivaiheisen kypsennyksen aikana luukun voi avata ruoan tarkistamista varten. Kypsennys jatkuu, kun luukku suljetaan ja painetaan **START**.

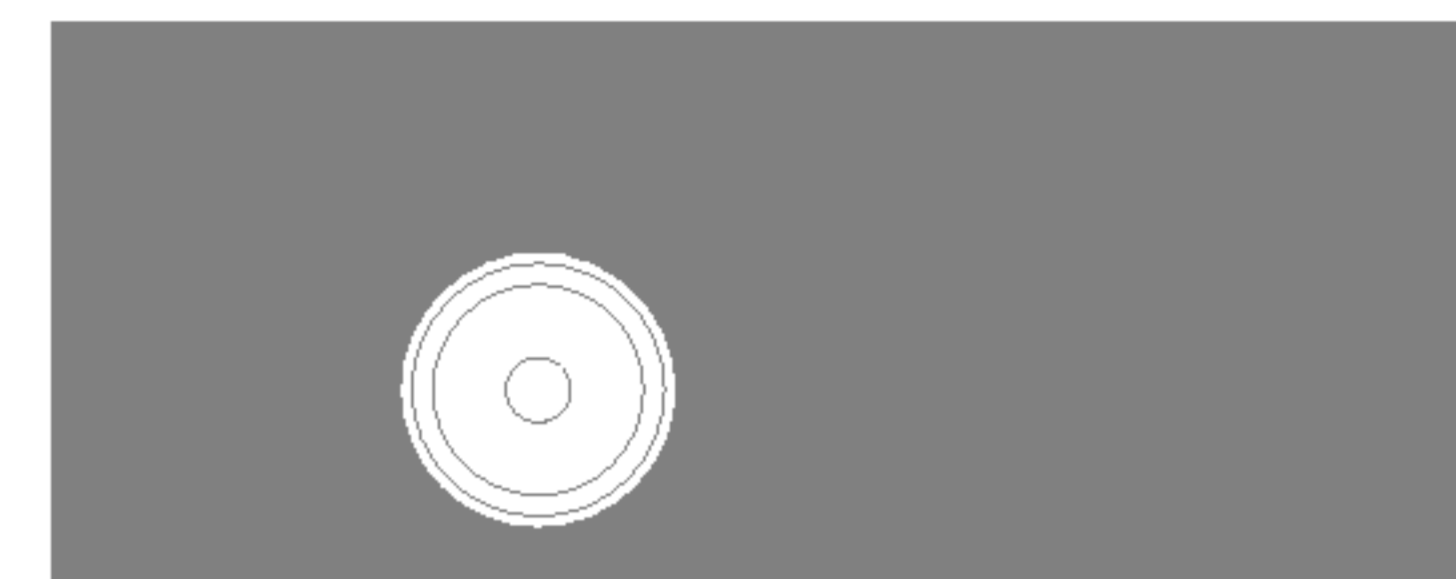
Ensimmäisen vaiheen päätyttyä kuuluu äänimerkki ja toinen vaihe alkaa.

Jos haluat peruuttaa ohjelmoinnin, paina **STOP/ CLEAR**-painiketta kaksi kertaa.

Auto Defrost -automaattisella sulatusohjelmalla voit valmistaa ruokia enintään kolmessa vaiheessa (Auto Defrost + automaattisen kypsennyksen ensimmäinen + toinen vaihe). Näin voit kypsentää jäisenkin ruoan helposti yhdellä toiminnolla.

Aseta ensimmäisen vaiheen teho ja aika.

Paina **STOP/ CLEAR**.



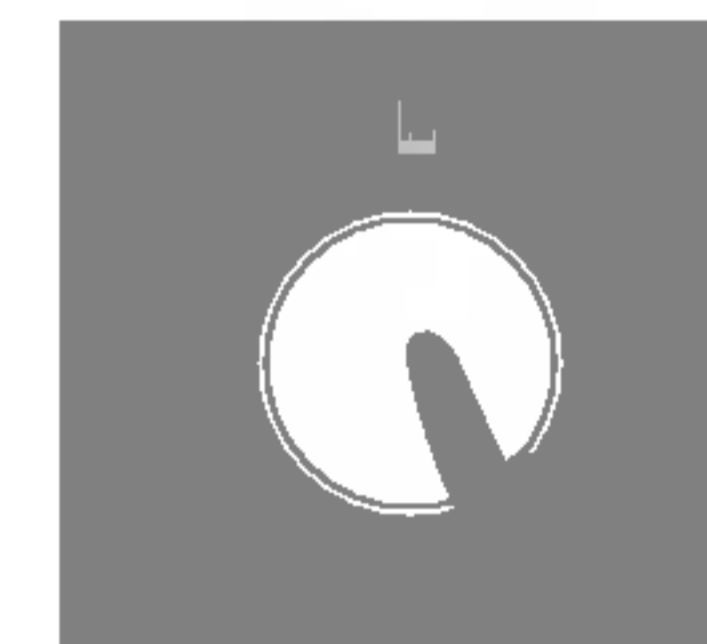
Kierrä **MICRO** kiertämällä **MODE**-valintakiekkoa.

Kierrä **DIAL** kunnes näytössä lukee "800W".

Vahvista tehovalinta painamalla **DIAL**.

Kierrä **DIAL**, kunnes näytössä lukee "5:30".

Paina **DIAL**.



(X 2)

Aseta toisen vaiheen teho ja aika.

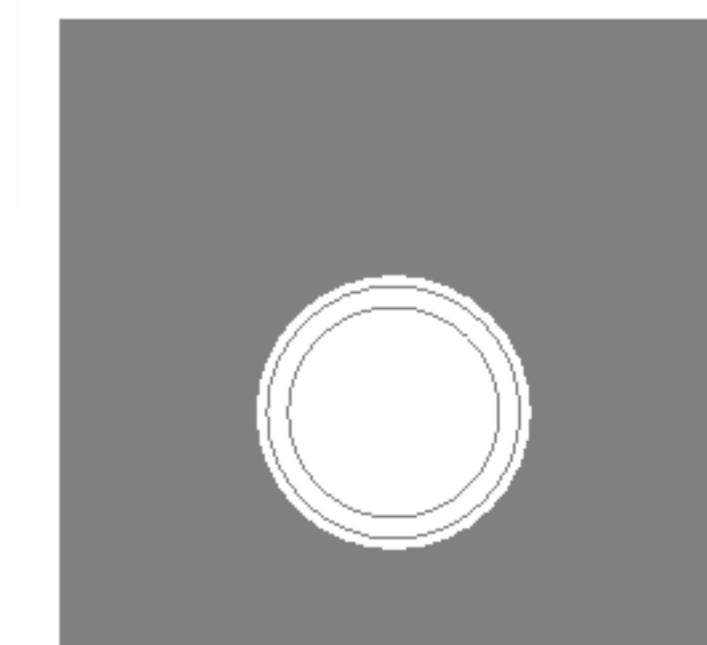
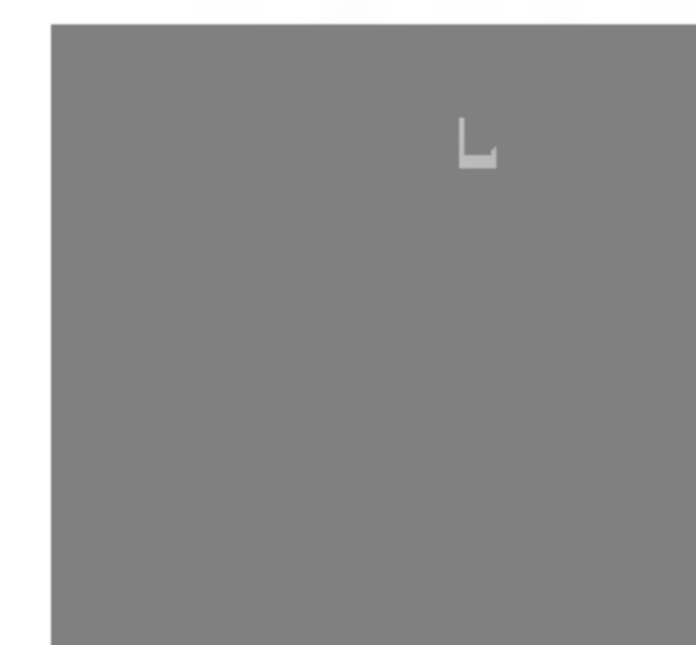
Kierrä **DIAL** kunnes näytössä lukee "400W".

Vahvista tehovalinta painamalla **DIAL**.



Kierrä **DIAL** kunnes näytössä lukee "35:00".

Paina **START**.



Grillitoiminto

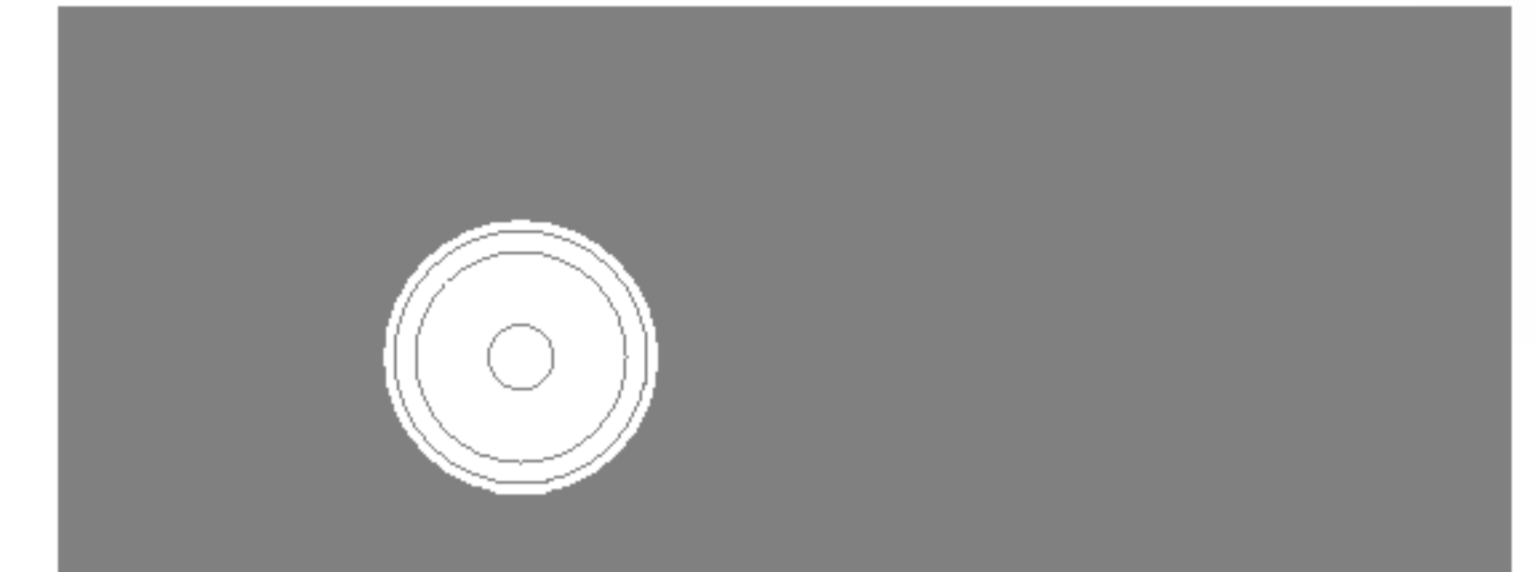
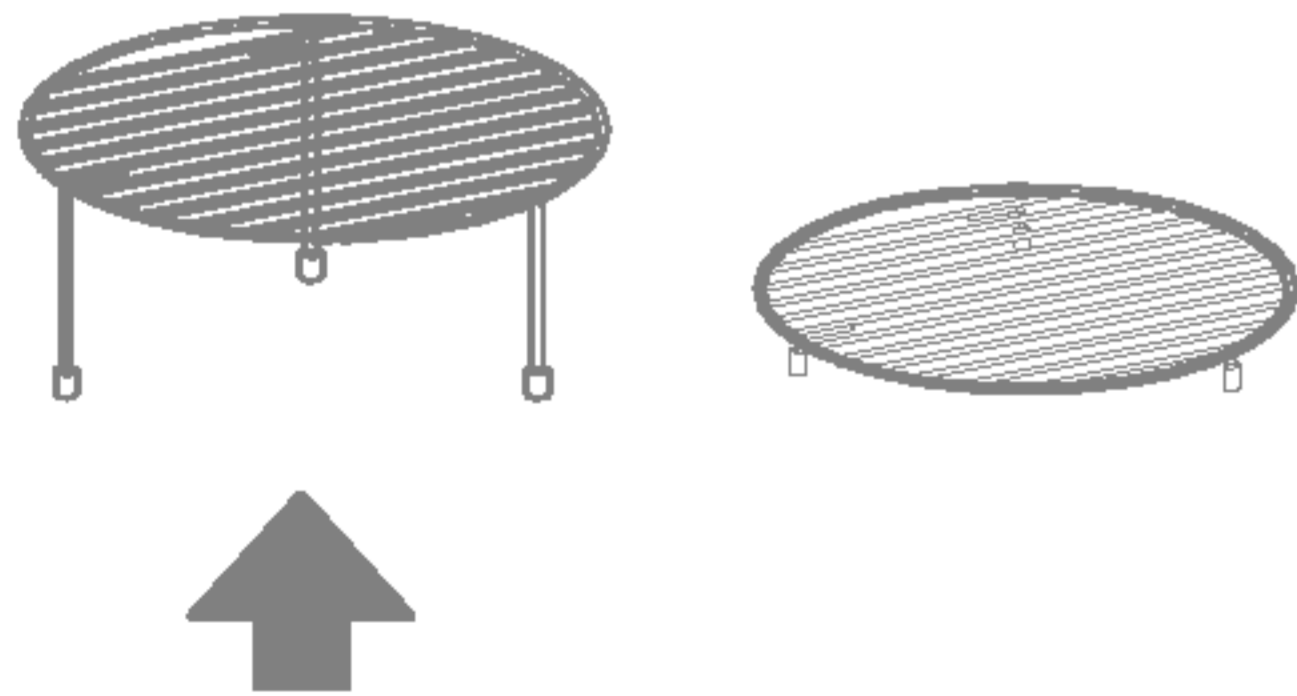
Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten ruokaa kypsennetään grillitoiminnolla 12 minuuttia ja 30 sekuntia.



Grillitoiminnolla voit ruskistaa ja kypsentää ruokaa nopeasti.

Aseta metallialusta lasialustan ja korkean ritilän väliin.

Grillitoiminnossa on käytettävä korkeaa ritilää.



Kierrä DIAL-kiekkoa ja valitse **GRILL**-toiminto.



Kierrä DIAL-kiekkoa ja näytössä lukee "12:30".



Paina **START**

4

Grillikypsennyksen aikana valmistusaikaa voi muuttaa kiertämällä **DIAL**



Grilliyhdistelmätoiminto

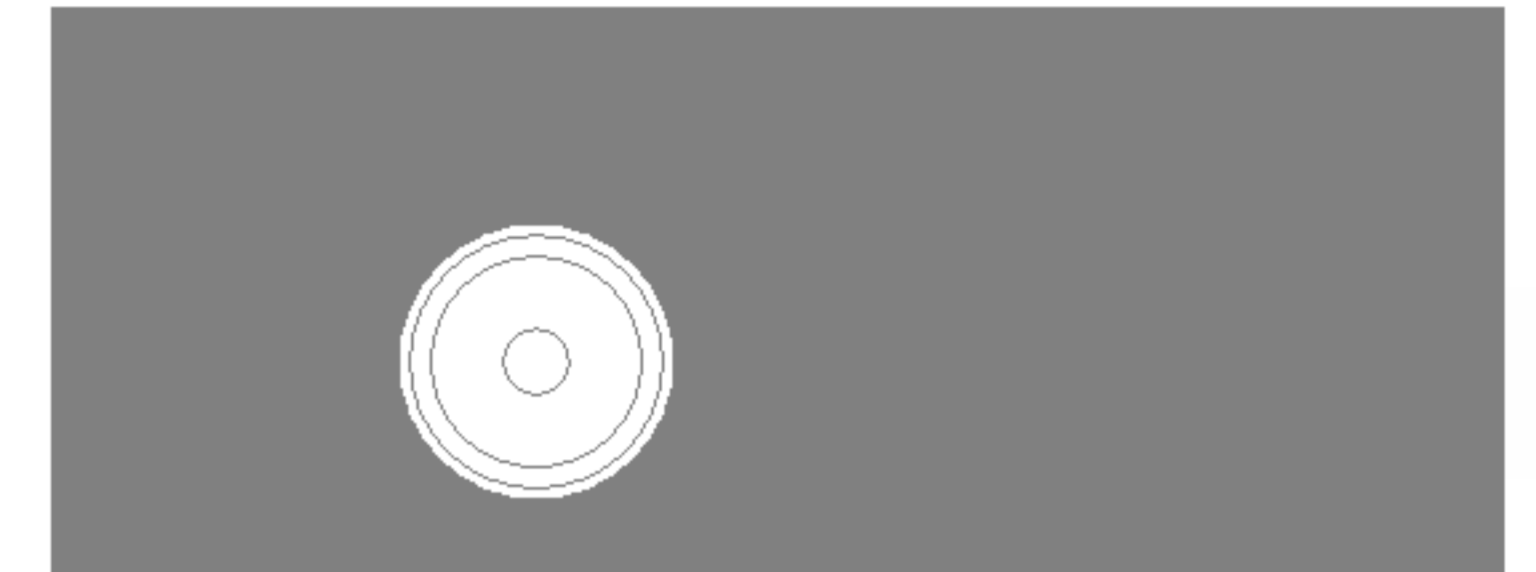
Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka ruokaa kypsennetään ensin 200 watin mikroaaltoteholla ja sitten grillitoiminnolla 25 minuuttia ajan.



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

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

Paina **GRILL COMBI**.



Kierrä **DIAL** kielekolla **GRILL COMBI**-toiminto.



Kierrä **DIAL** kunnes näytössä lukee "200W".

Vahvasta painalluksella **DIAL**.



Kierrä **DIAL** kunnes näytössä lukee "25:00".



Paina **START**.

Grilliyhdistelmäkypsennyksen aikana valmistusaikaa voi muuttaa kiertämällä **DIAL**.

Käsittele astiaa varovasti, sillä se voi olla kuuma.



Höyrylämmitys

Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka ruokaa pidetään lämpimänä Warm-Hi-tilassa 30 minuuttia.

Tällä toiminnolla voit pitää ruoat lämpiminä Höyrykokki-valmistuksen jälkeen.

Höyrylämmityksessä on kaksi tilaa: Warm-Hi ja Warm-Lo.

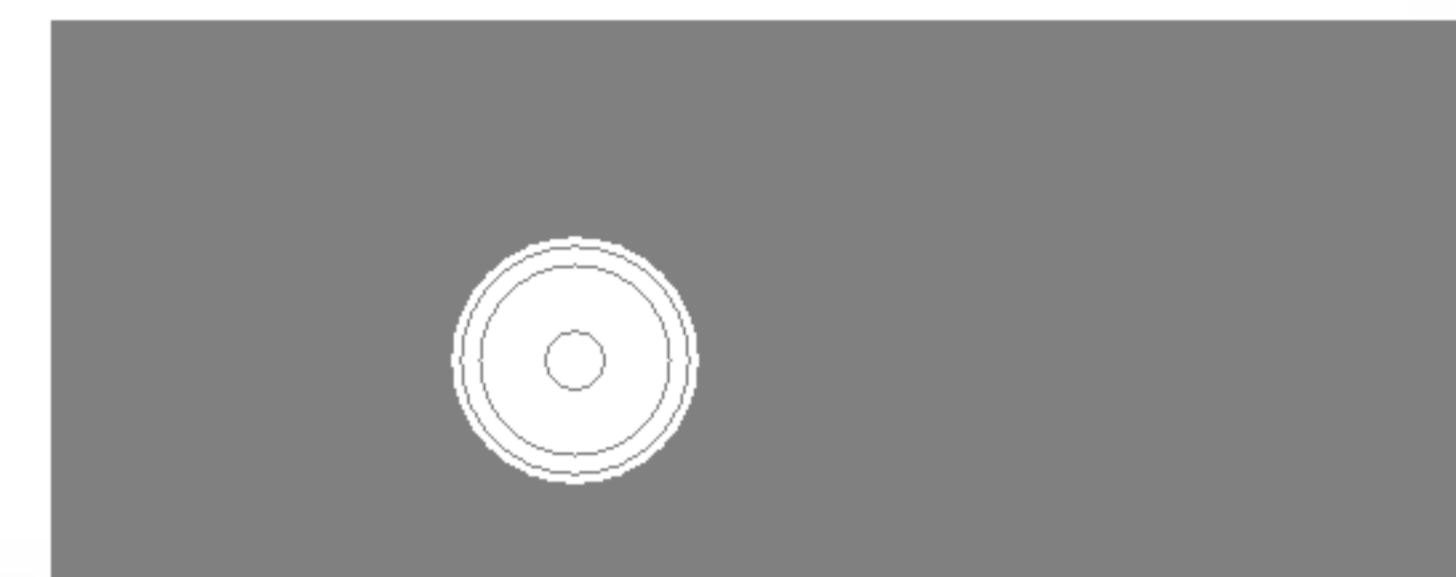
OPAS HÖYRYLÄMMITYKSEEN

Kaada metallialustaan puoli litraa vettä. Aseta metallialusta keskelle lasialustaa. Pane höyrylevy metallialustan päälle ja pane ruoka höyrylevylle. Peitä kaikki astiat sitten höyrykuvulla. Kaikkien astioiden tulisi olla yhdensuuntaisesti keskellä. Sopii erityisesti kuorrutetuille ruoille, keitoille, kastikkeille ja muhennoksille.

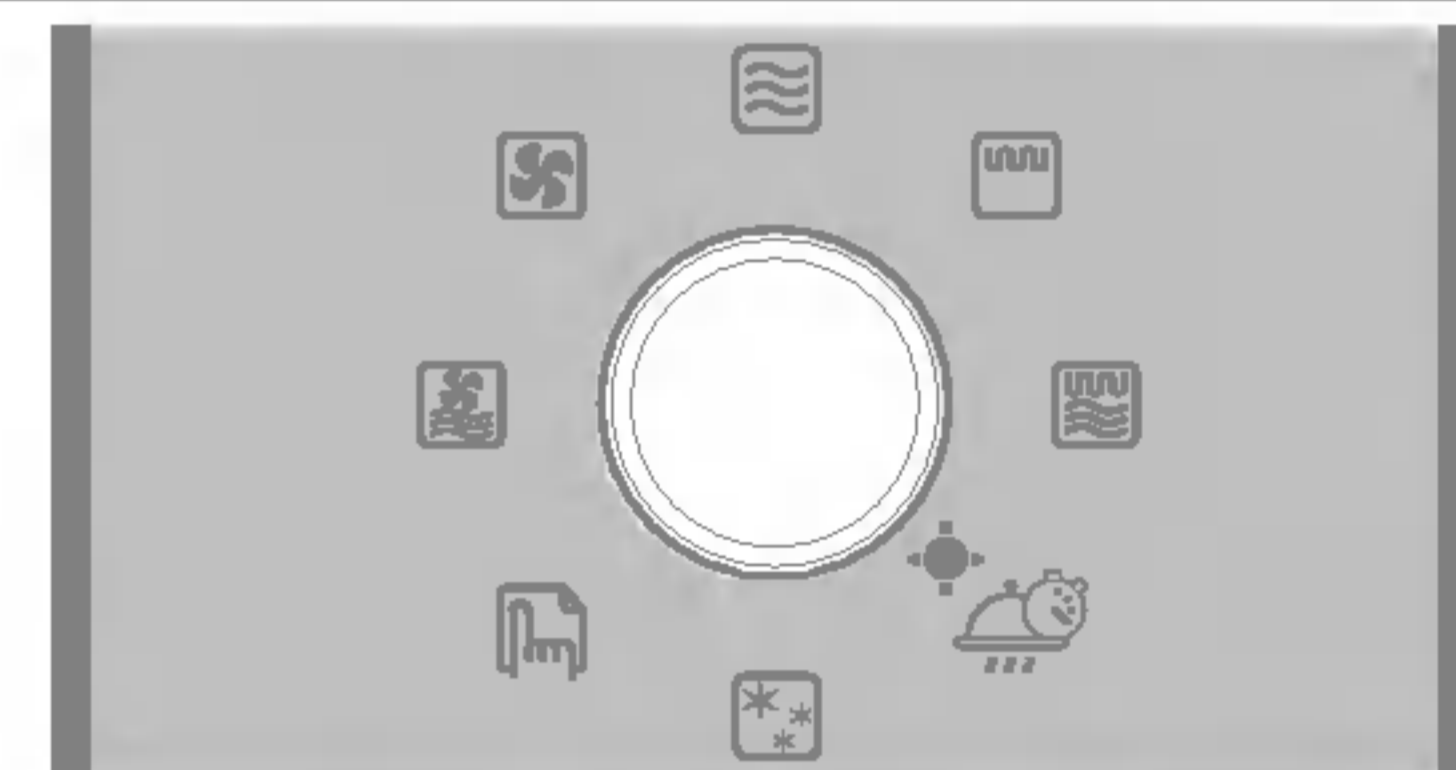
VAROITUS

1. Varmista, että käyttäessäsi höyrytysastiaa uuni on Steam keep warm-toiminnolla.
2. Höyrysetti voi olla kuuma, käytä aina uunikintaita.
3. Älä laske kuumaa höyrysettiä lasipöydälle tai helposti sulavalle pinnalle. Käytä aina pannunalusta tai tarjotinta.
4. Muista aina panna vettä metallialustaan käyttäessäsi höyrysettiä.
5. Ole varovainen siirtäessäsi vedellä täytettyä höyrysettiä.
6. Aseta höyrykupu ja metallialusta oikein paikalleen. Kanamunat ja kastanjat voivat haljeta, jos varusteet eivät ole oikein paikoillaan.

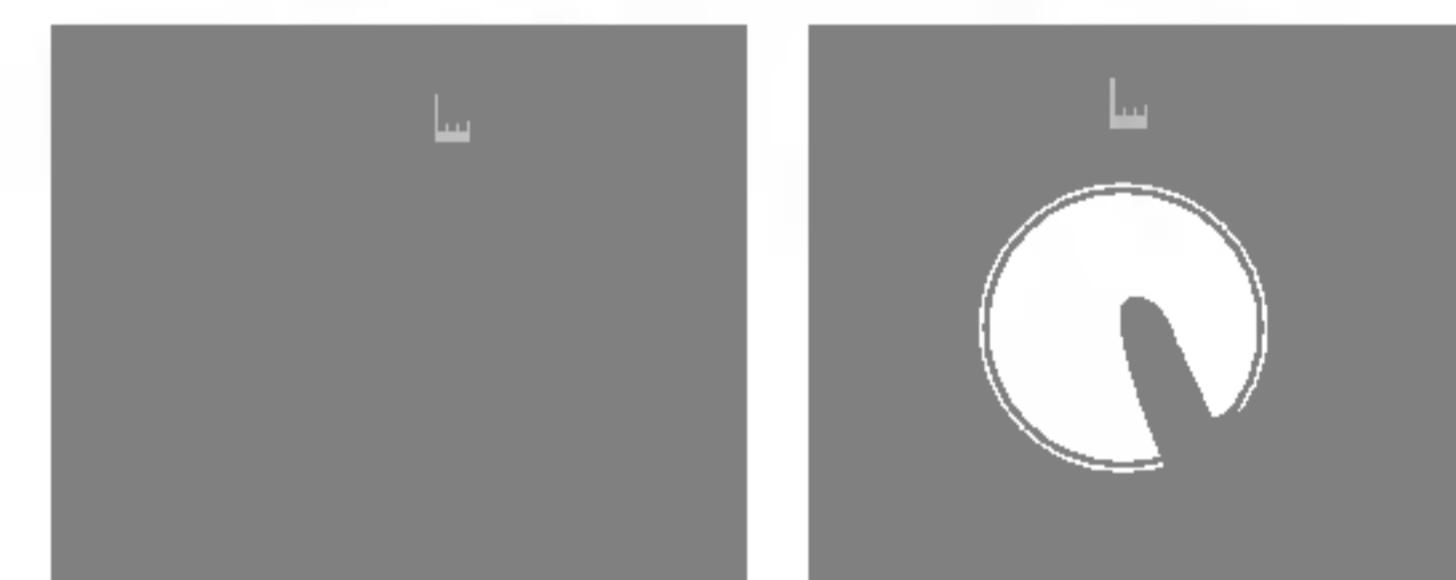
Paina **START**



Kierrä **DIAL** kiekolla **STEAM KEEP WARM**-toiminto.



Kierrä **DIAL** kunnes näytössä lukee "WARM-HI".



Aseta **DIAL** kelloa **DIAL**, kunnes näytössä lukee "30:00".



Paina **START**



Höyrykuvun aikana lämmitysaikaa voi muuttaa kiertämällä **DIAL**



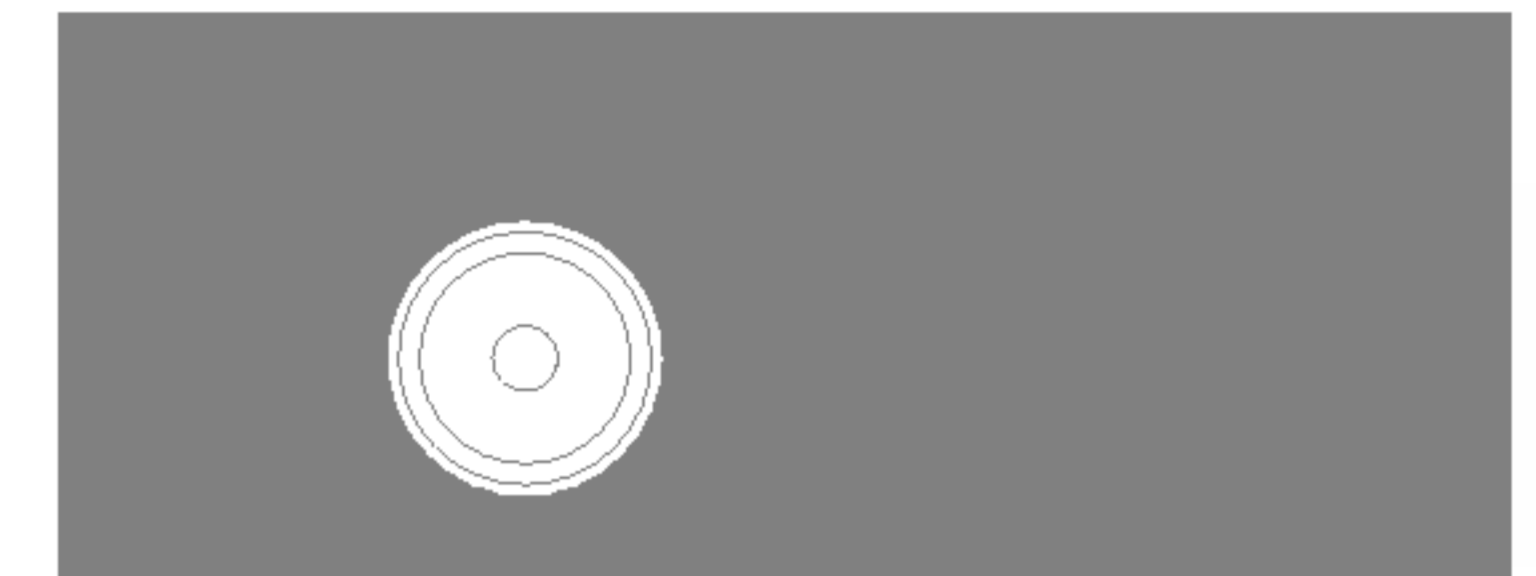
Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka uunista voi poistetaan epämiellyttävät hajut.

-puhdistustoiminto



Uunissa on puhdistustoiminto, jolla ikävät hajut voi poistaa napin painalluksella.

EZ Clean -puhdistustoiminnon aikana uunissa ei saa pitää ruokaa.



Kierrä ohjelmakiekolla **EZ CLEAN**-toiminto.



Paina **3**
(Toiminto käynnistyy automaattisesti)



Kiertoilmayhdistelmätoiminto

Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka uuni ohjelmoidaan siten, että saadaan mikroteho 600 W, kiertoilmatoiminnolle lämpötila 200 °C ja valmistusajaksi 25 minuuttia.



Uunin kiertoilmayhdistelmätoiminnon käyttölämpötilojen säätöväli on 100~250 °C.
Kiertoilmayhdistelmätoiminnon oletuslämpötila on 180 °C.



Kierrä **CONV. COMBI**-toiminto.



Kierrä **DIAL**-kruunnes näytössä lukee "600W".



Kierrä **DIAL**-kruunnes näytössä lukee 200 °C.



Kierrä **DIAL**-kruunnes näytössä lukee "25:00".



Paina **START**
Valmistusajana valmistusaikaa voi muuttaa kiertämällä **DIAL**.
Käsittelemättä kovasti, sillä se voi olla kuuma.



Uunin esilämmitys

Kiertoilmatoiminnolla

Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka uuni esilämmitetään 230 °C:n lämpötilaan.



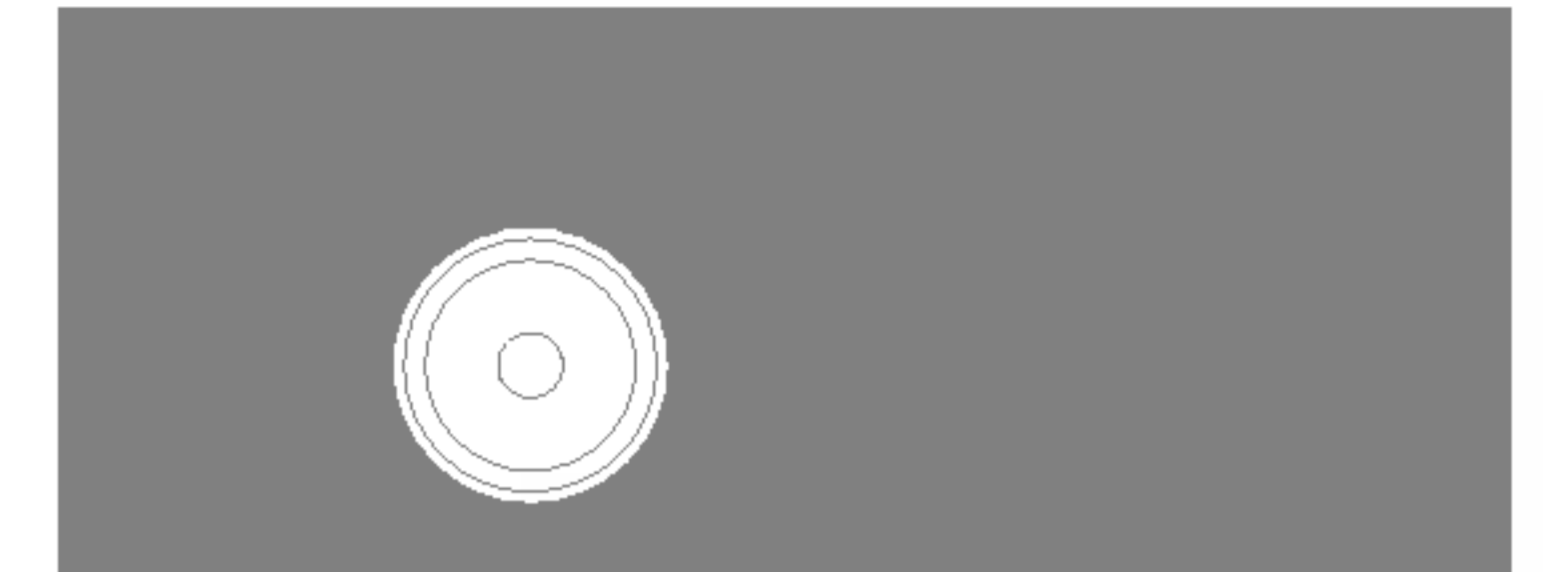
Kiertoilmatoiminnon lämpötilan säätöväli on 40 °C ~ 250 °C. Kiertoilmatoiminnon oletuslämpötila on 180 °C.

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

Uunin lämpeneminen valittuun lämpötilaan kestää muutaman minuuttia.

Kun uuni on lämmennyt, kuuluu merkkiääni, jolloin voit panna ruoan uuniin. Käynnistä sitten kypsennys.

Paina **START**



Kierä **CONV.** kiekkolla **CONV.**-toiminto.



Kierä **TEMP** näytössä lukee 230 °C.



Paina **START**



Esilämmitystoiminto käynnistyy ja näytössä lukee "PREHEAT".



Kiertoilmatoiminto

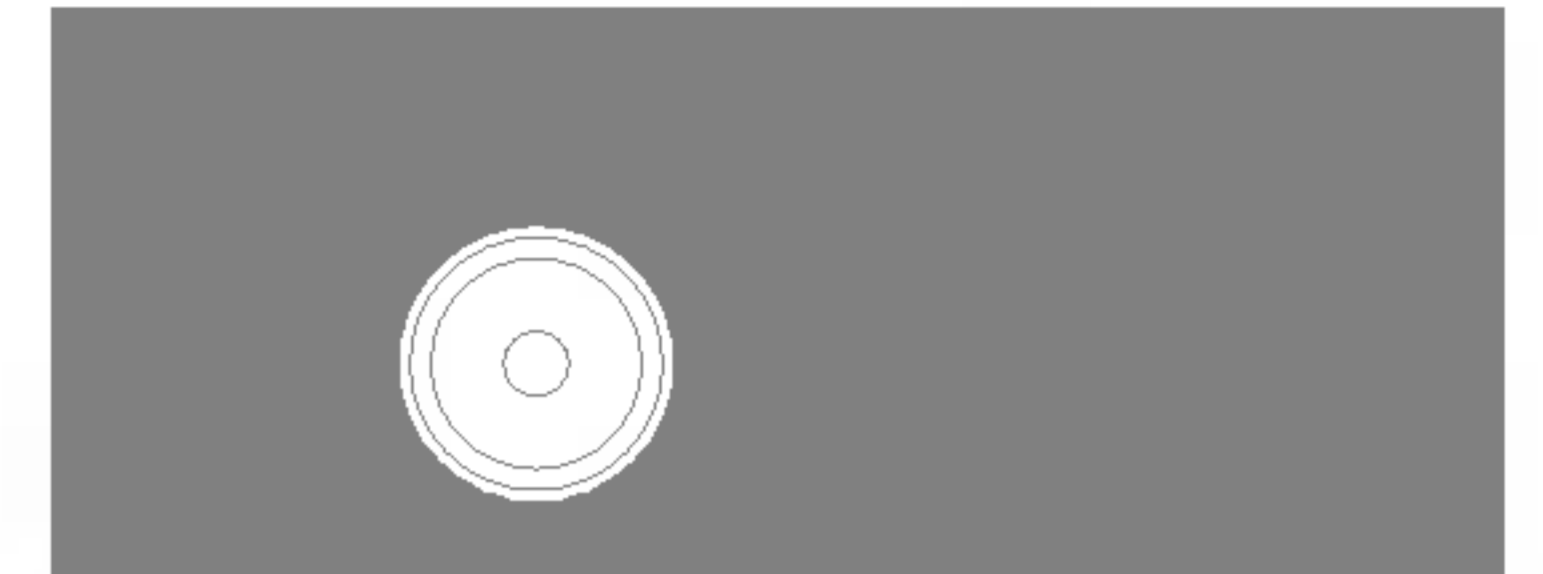
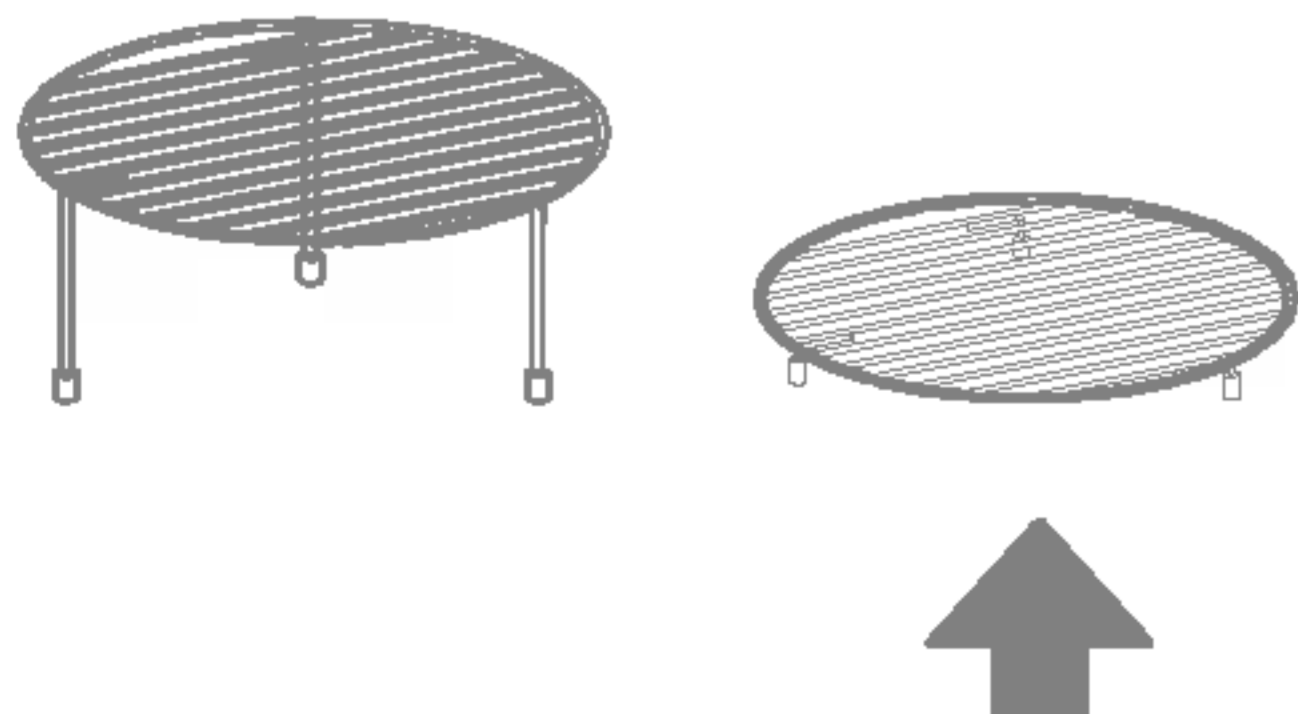
Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka uuni esilämmitetään ja sitten kypsennetään ruokaa 230 °C:n lämpötilassa 50 minuuttia.



Uunin kiertoilmatoiminnon lämpötilan säätöväli on 40 °C ~ 250 °C.
Kiertoilmatoiminnon oletuslämpötila on 180 °C.

Jos lämpötilaa ei valita, uuni valitsee automaattisesti lämpötilaksi 180 °C, mutta kypsennyslämpötilaa voi muuttaa valintakiekolla.

Kiertoilmakypsennyksessä on käytettävä matalaa ritilää.



Automaattinen kypsennys

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka kypsennetään 0,6 kg kuoriperunoita.



Automaattisen kypsennystoiminnon avulla on helppo valmistaa ruokia valitsemalla ruoka-ainesuokka ja syöttämällä ruoan paino.

Luokka	Auto cook
Kuoriperunat	Ac 1
Tuoreet kasvikset	Ac 2
Pakastevihannekset	Ac 3
Riisi	Ac 4
Tuore kala	Ac 5
Ranskanperunat	Ac 6
Kakku	Ac 7
Gratiini	Ac 8
Tuore pizza	Ac 9
Pakastepizza	Ac 10

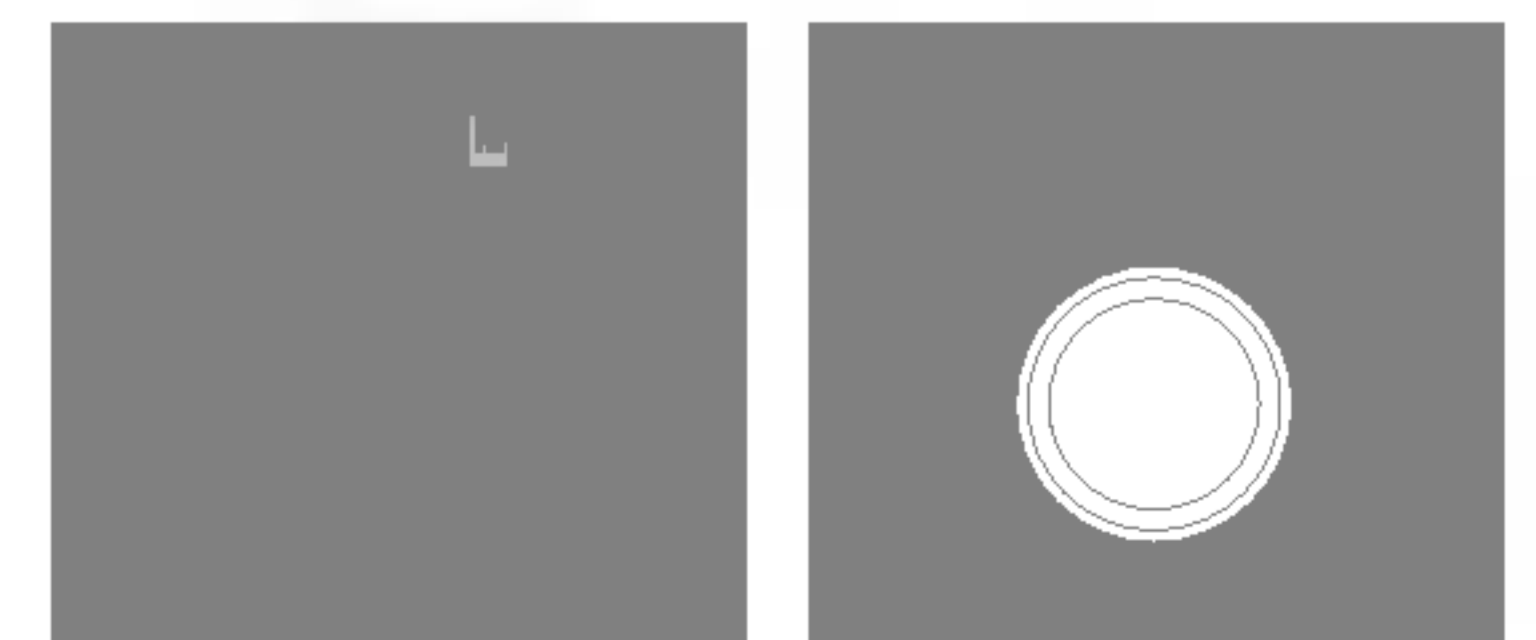
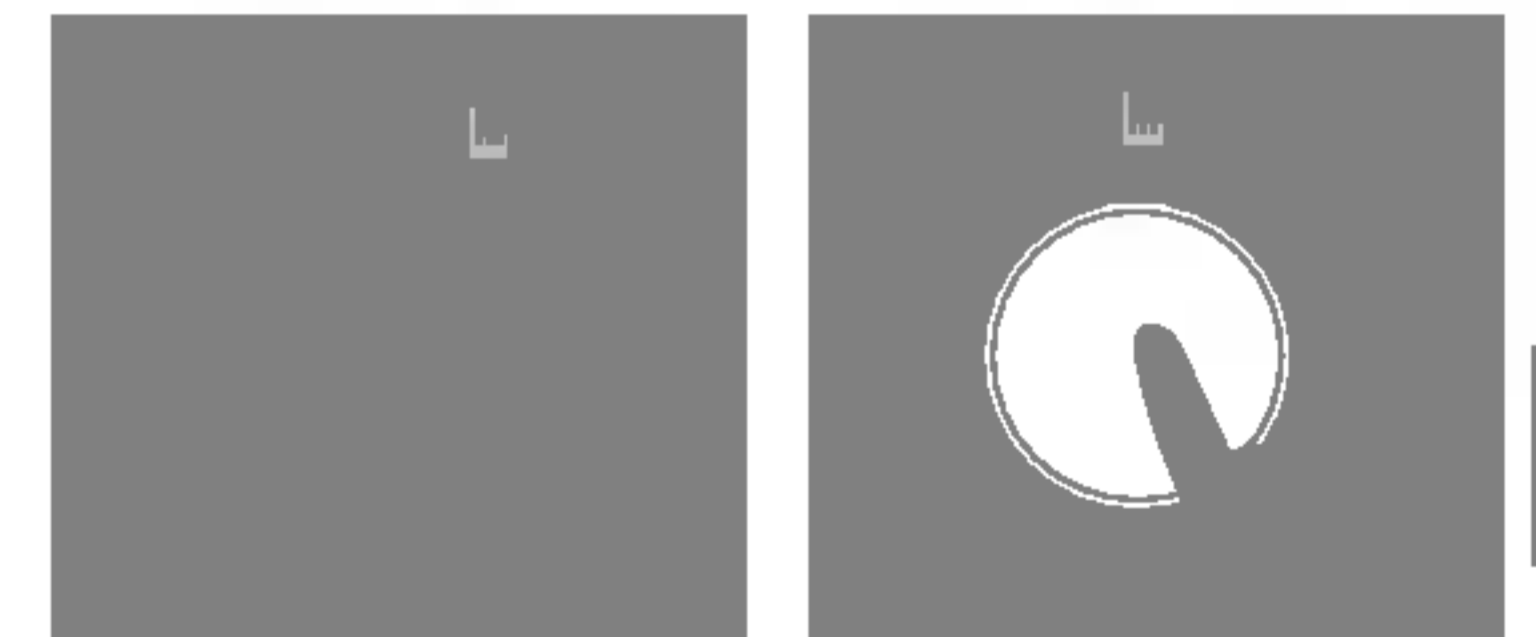
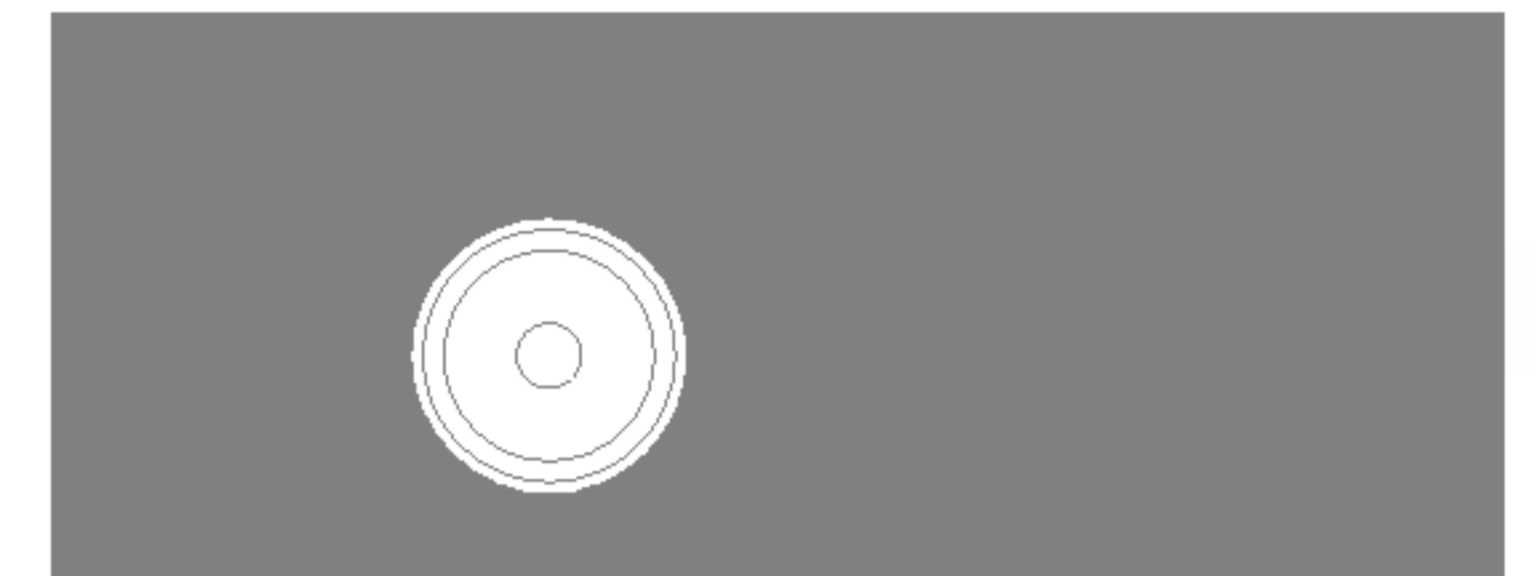


Kierrä **3** kunnes näytössä lukee "Ac 1".

Paina **START**

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

Paina **START**



Automaattinen
kypsentaaminen

Jacket Potato
(Kuuriperunat)
(Ac 1)

0,1~1,0 kg

Lasialusta

Huoneenlämpö

Valitse 170–200 g keskikokoisia perunoita. Pese perunat ja pistele niihin reikiä haarukalla. Pane perunat lasialustalle, säädä paino ja paina **KÄYNNISTYS**. Kun perunat ovat kypsiä, ota ne uunista ja pane vetäytymään folion alle viideksi minuutiksi.

Varoitus: Uuni on erittäin kuuma. Käytä uunikintaita.

Fresh Vegetable
(Tuoreet kasvikset)
(Ac 2)

0,2~0,8 kg

Mikroaaltouunin-
kestävä kulho

Huoneenlämpö

Pane kasvikset mikroaaltouuninkestävään kulhoon. Lisää vettä kasvien määrän mukaan ja peitä kelmulla. Valmistuksen jälkeen sekoita ja anna vetäytyä kaksi minuuttia.

*0,2~0,4 kg : 2 rkl vettä

*0,5~0,8 kg : 4 rkl vettä

Frozen Vegetable
(Pakastevihannekset)
(Ac 3)

0,2~0,8 kg

Mikroaaltouunin-
kestävä kulho

Huoneenlämpö

Pane vihannekset mikroaaltouuninkestävään kulhoon. Lisää vettä vihannesten määrän mukaan ja peitä kelmulla. Valmistuksen aikana uuni antaa äänimerkin, jolloin vihanneksia kannattaa sekoittaa. Käynnistä uudelleen **KÄYNNISTYS** painikkeella. Valmistuksen jälkeen sekoita ja anna vetäytyä kaksi minuuttia.

*0,2~0,4 kg : 2 rkl vettä

*0,5~0,8 kg : 4 rkl vettä

White Rice
(Riisi)
(Ac 4)

0,1~0,3 kg

Mikroaaltouunin-
kestävä kulho

Huoneenlämpö

Huuhto riisit ja valuta niistä vesi. Pane riisit, suola ja kiehuva vesi syvään ja leveään kulhoon.

Paino	100g	200g	300g	Kansi
Riisi	200ml	400ml	600ml	Päällä, ei tiiviisti

Anna riisin vetäytyä valmistuksen jälkeen viisi minuuttia foliolla peitettynä.

Automaattinen kypsennys	Fresh Fish (Tuore kala) (Ac 5)	0,1~0,6 kg	Mikroaaltouunin kestävä lautanen	Jääkaappikylmä	<p>Voit valmistaa kokonaisen kalan tai fileitä. Asettele kala mikroaaltouuninkestävälle lautaselle.</p> <p>Frskota päälle sitruunamehua. Peitä astia tiiviisti muovikelmulla ja pistele kelmuun reikiä haarukalla. Syötä paino ja paina KÄYNNISTÄ. Anna vetäytyä kolme minuuttia ennen tarjoilua.</p>
	French Fries (Panskanperunat) (Ac 6)	0,2~0,4 kg	Metallialusta ja korkea ritilä	Pakaste	<p>Levitä jäiset perunat metallialustalle korkealle ritilälle. Parhaan tuloksen saat, jos et aseta perunoita toistensa päälle ja valmistat vain pienen määrän kerrallaan. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.</p>
	Cake (Kakku) (Ac 7)	0,5 kg	Kakkuvuoka, 20 cm:n ø, Matala ritilä	Huoneenlämpö	<p>Sokerikakku</p> <p>4 munaa 125 g sokeria 125 g vehnä jauhoja 1 tl suolaa</p> <p>1 tl vanilliinisokeria 2 rkl voisulaa</p> <ol style="list-style-type: none"> Voitele vuoka ja sekoita kuiva-aineet. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi, noin 5 minuuttia sähkövatkaimella. Lisää sokeri, suola ja voisula yhä vatkatun, kunnes taikina on kevyttä ja ilmavaa. Lisää kuiva-aineet ja vatkaa, kunnes ainekset ovat sekoittuneet. Kaada taikina vuokaan. Valitse automaattinen kypsennys-toiminto ja luokka Ac 7. Älä pane kakkua vielä uuniin. Paina KÄYNNISTÄ. Uuni antaa äänimerkin kun esikypsennys on valmis. Paista kakku matalalla ritilällä. Kun kakku on paistunut, anna sen vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

Automaattinen
kypsennys

**Gratin
(Gratiini)
(Ac 8)**

0,5~1,2 kg

Mikroaaltouunink
estävä astia,
matala ritilä

Huoneenlämpö

Tällä näppäimellä voit valmistaa gratiineja.

Perunagratiini

400 g perunoita
100 g sipulia, ohueksi viipaloituna
1 rkl voita
3 pekoniiviipaletta
350 g valkokastiketta
80 g mozzarella-juustoraastetta
suolaa ja mustapippuria

Valkokastike

3 rkl voita tai margariinia
5 rkl vehnä jauhoja
2¹/₂ dl maitoa
suolaa ja pippuria

1. Sulata voi suuressa astiassa mikroaaltoteholla HIGH 30 sekuntia tai kunnes voi sulaa.
2. Sekoita joukkoon vehnä jauhot ja lisää maito vähitellen. Kuumenna 15 minuuttia mikroaaltoteholla HIGH ja sekoita useita kertoja, kunnes kastike kiehuu ja sakenee. Mausta suolalla ja pippurilla maun mukaan.

Valmistus

1. Kypsennä perunoita 7–8 minuuttia mikroaaltoteholla HIGH. Kuori ja viipaloi perunat. Mausta ohuet perunaviipaleet suolalla ja pippurilla.
2. Pane sipuliviipaleet ja 1 rkl voita puhtaaseen astiaan ja peitä kannella. Kypsennä mikroaaltoteholla HIGH 2 minuuttia.
3. Kaada kolmasosa valkokastikkeesta uuninkestävään vuokaan. Lado perunaviipaleet, sipulit ja pekoni kastikkeen päälle. Peitä lopulla valkokastikkeella.
4. Ripottele päälle juustoraaste.
5. Kypsennä matalalla ritilällä lasialustalla. Valmistuksen jälkeen anna vetäytyä pari minuuttia.

Automaattinen
kypsennys

Fresh Pizza
(Tuore pizza)
(Ac 9)

0,7~1,0 kg

Metallialusta,
matala ritilä

Huoneenlämpö

Pizza

Taikina	1 kg	0,7 kg	Täyte	1 kg	0,7 kg
kuivahiivaa	6 g	4 g	tomaattipyreetä	4 rkl	3 rkl
vehnä jauhoja	280 g	200 g	tomaattimurskaa	250 g	180 g
kädenlämpöistä vettä	140 ml	100 ml	makkaraviipaleita	40 g	30 g
sokeria	5 g	5 g	palvi- tai keittokinkkua	70 g	50 g
suolaa	3 g	3 g	mozzarella-juustoraastetta	150 g	100 g
öljyä	2 rkl	1,5 rkl			

1. Sekoita jauhot, kuivahiiva, sokeri, suola ja kädenlämpöinen vesi.
2. Lisää öljy ja alusta taikina. Anna taikinan nousta kiertoilmauunissa nostatustoiminnolla 40 °C 10~15 minuuttia. Alusta taikina uudelleen.
3. Valuta tomaattimurska.
4. Voitele metallialusta ja levitä taikina sen päälle. Pistele taikinaan reikiä haarukalla.
5. Levitä tomaattipyree ja -murska pohjan päälle.
6. Lisää loput aineet pizzan päälle.
7. Ripottele päälle mozzarella-juustoraaste.
8. Valitse automaattinen kypsennys-toiminto ja luokka Ac 9. Älä pane pizzaa vielä uuniin. Paina **KÄYNNISTÄ**.
9. Uuni antaa äänimerkin, kun esikypsennys on valmis. Paista pizza matalalla ritilällä.
10. Kun pizza on valmis, tarjoile se heti.

Frozen Pizza
(Pakastepizza)
(Ac 10)

0,1~0,5 kg

Matala ritilä

Pakaste

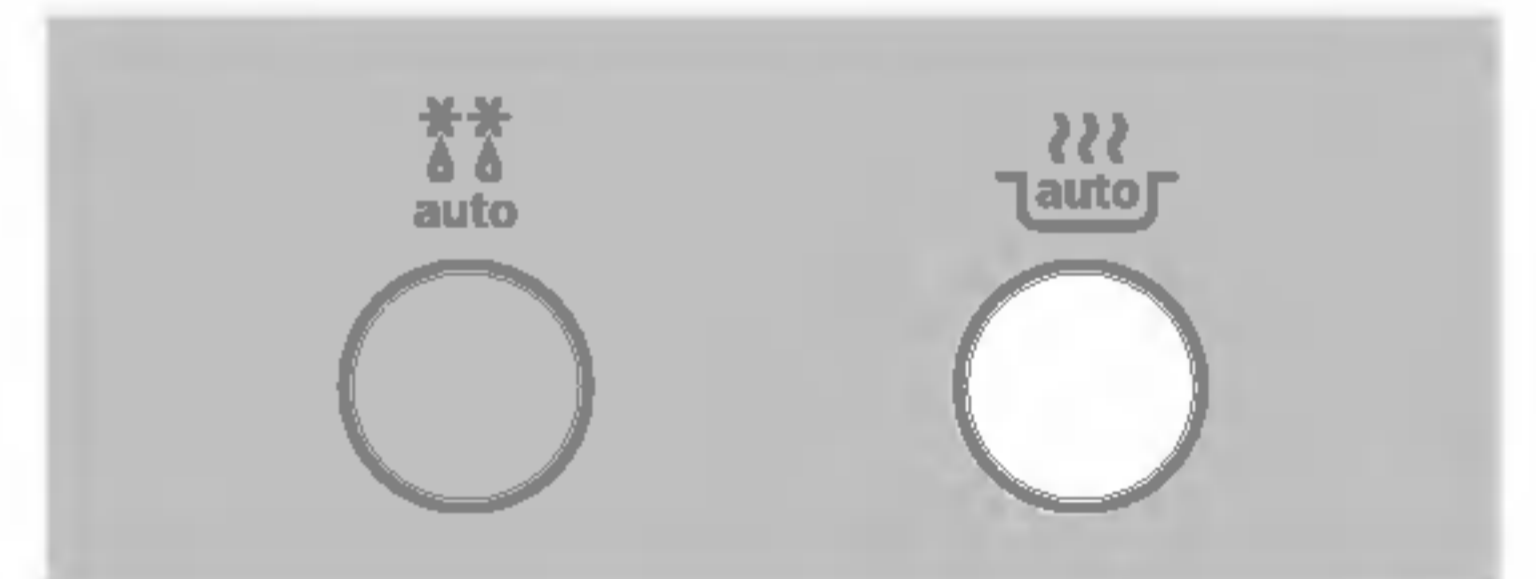
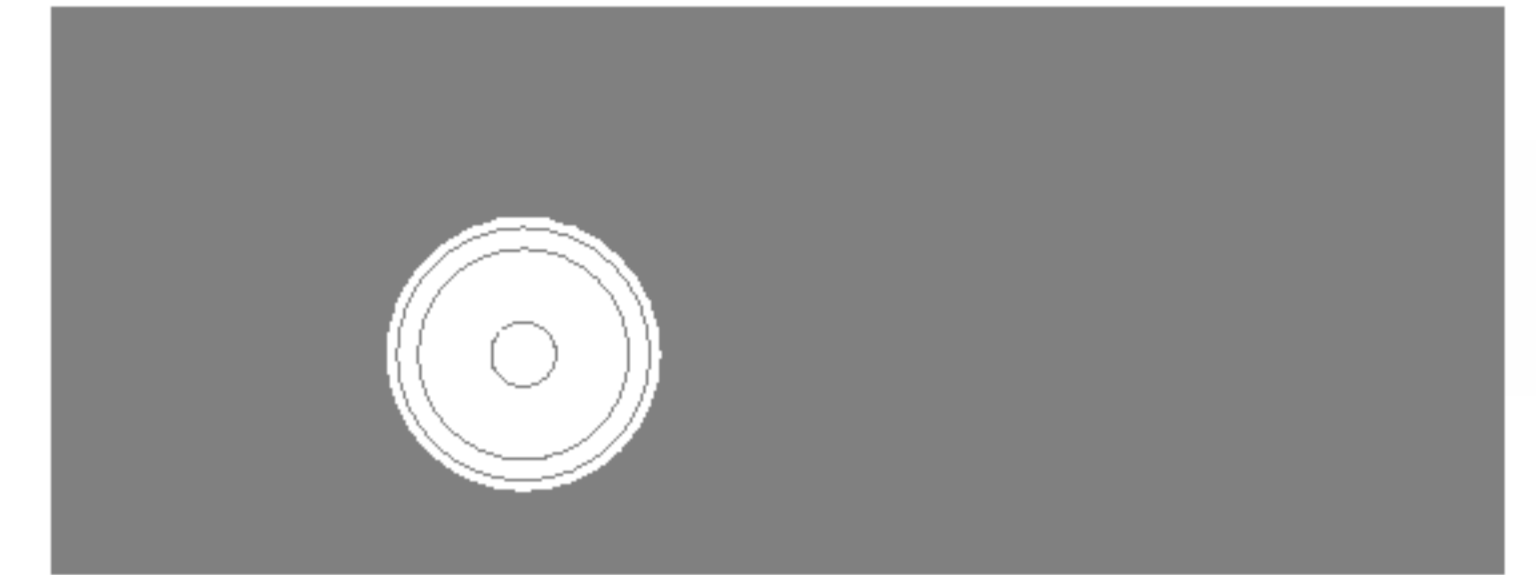
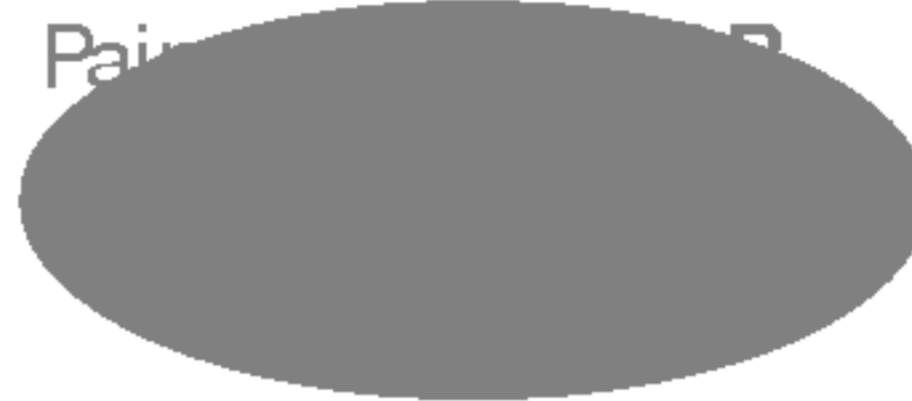
Paista kaikki pakkaukset ja pane pizza matalalle ritilälle. Anna vetäytyä hetki valmistuksen jälkeen.

Automaattinen lämmitys

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, kuinka lämmitetään 0,3 kg:n pizzapala.



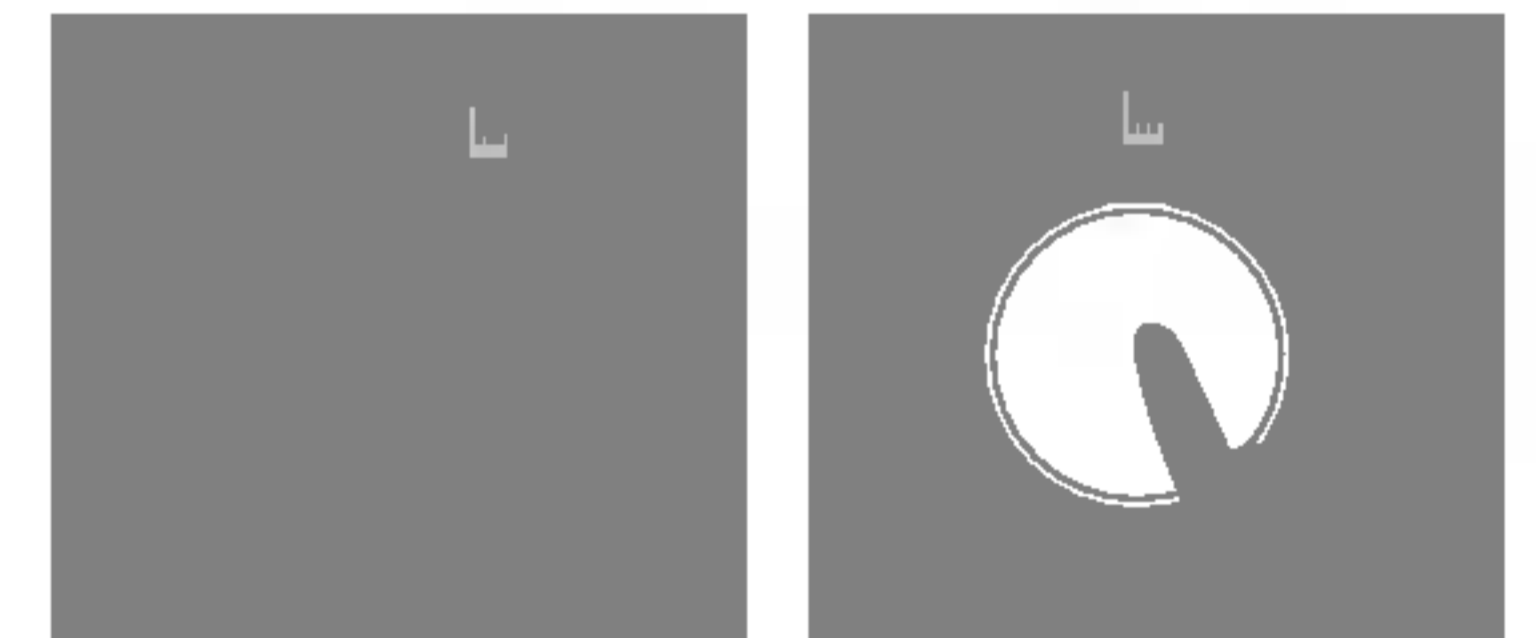
Automaattisella lämmitystoiminnolla on helppo lämmittää valmiita ruokia. Uunissa on yhdeksän esiasetusta lämmitykseen: valmisateria, keitto, kastike, riisi, risotto, piirakka, juoma, pakastemuffinit ja valmispizza.



Kierrä **DIAL** kunnes näytössä lukee "rh 9".

3

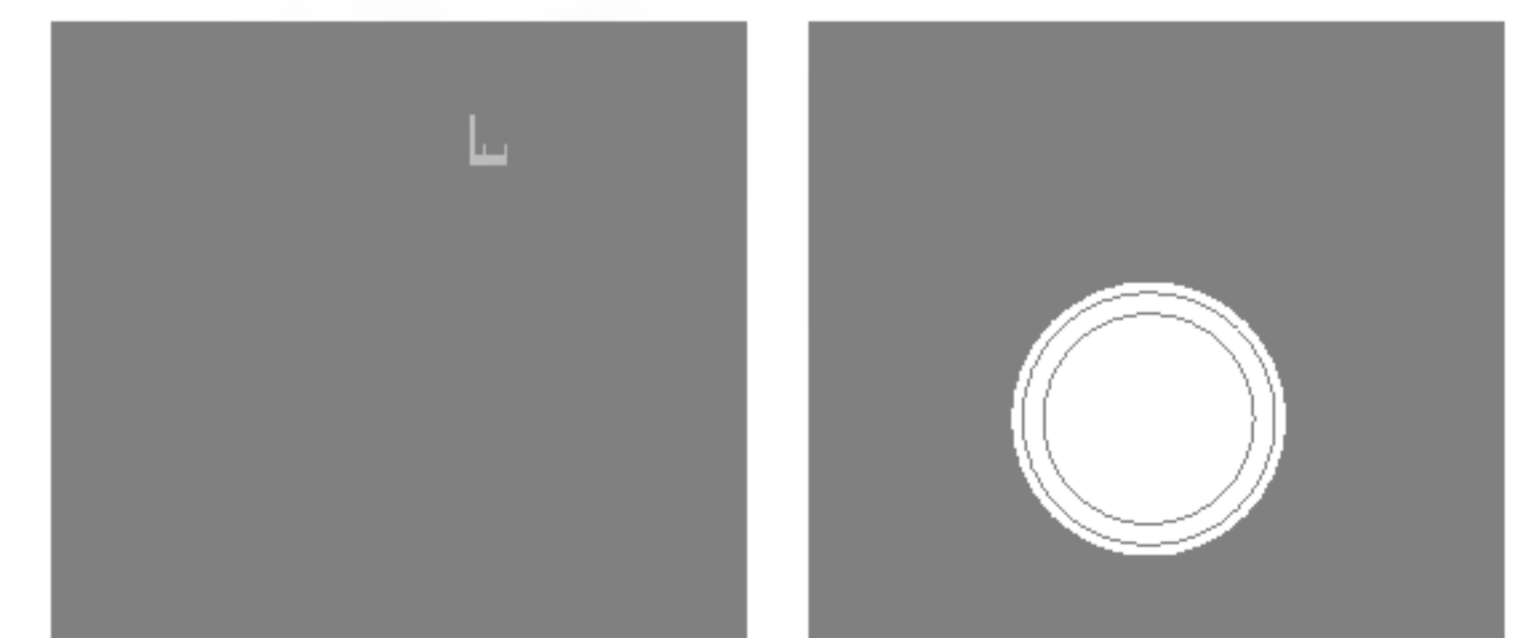
Vahvista valinta painamalla **DIAL**.



Kierrä **DIAL** kunnes näytössä lukee "0.3kg".

4

Paina **START**-painiketta.



Automaattinen
lämmitys

Dinner Plate
(Valmisateria)
(rh 1)

1 annos

Mikroaaltouunin-
kestävä lautanen

Jääkaappi-
kylmä

	1 annos
Lihaa	125 g
Perunasosetta	200 g
Keitetyt kasvikset	200 g

2 min.

Pane ruoka mikroaaltouuninkestävälle lautaselle.
Peitä muovikelmulla. Anna vetäytyä ennen tarjoilua.

Soup
(Keitto)
(rh 2)

0,25~1,0 kg

Mikroaaltouunin-
kestävä kulho

Huoneenlämpö

Jaa keitto annoskuppeihin, niin se kuumenee tasaisemmin.
Peitä muovikelmulla. Jos keittoa on enemmän, pane se isoon kulhoon ja peitä kaksinkertaisella muovikelmulla. Sekoita hyvin kuumennuksen jälkeen ja anna vetäytyä.

1-2 min.

Huomio: Jos lämmitettävä annos on jääkaappikylmä, lämmitysaikaan lisätään annoksen koosta riippuen 2–5 minuuttia 60 %:n teholla.

Sauce
(Kastike)
(rh 3)

0,25~1,0 kg

Mikroaaltouunin-
kestävä kulho

Huoneenlämpö

Jaa kastike annoskuppeihin, niin se kuumenee tasaisemmin.
Peitä muovikelmulla. Jos kastiketta on enemmän, pane se isoon kulhoon ja peitä kaksinkertaisella muovikelmulla. Sekoita hyvin kuumennuksen jälkeen ja anna vetäytyä.

1-2 min.

Huomio: Jos lämmitettävä annos on jääkaappikylmä, lämmitysaikaan lisätään annoksen koosta riippuen 2–5 minuuttia 60 %:n teholla.

Rice
(Riisi)
(rh 4)

0,15~0,6 kg

Mikroaaltouunin-
kestävä kulho

Huoneenlämpö

Pane keitetty riisi kulhoon ja peitä kannella tai kaksinkertaisella muovikelmulla. Lämmityksen jälkeen sekoita hyvin ja anna vetäytyä ennen tarjoilua.

1 min.

Huomio: Jos lämmitettävä annos on jääkaappikylmä, lämmitysaikaan lisätään annoksen koosta riippuen 2–6 minuuttia 60 %:n teholla.

Automaattinen lämmitys	Risotto (Risotto) (rh 5)	0,15~0,6 kg	Mikroaaltouunin-kestävä astia	Huoneenlämpö	Pane keitetty risotto mikroaaltouuninkestävään astiaan. Peitä kannella tai kaksinkertaisella muovikelmulla. Sekoita hyvin lämmityksen jälkeen ja anna vetäytyä ennen tarjoilua. Huomio: Jos lämmitettävä annos on jääkaappikylmä, lämmitysaikaan lisätään annoksen koosta riippuen 2–6 minuuttia 60 %:n teholla.	1 min.
	Pie (Piirakka) (esim. lihapiirakka, n. 190 g) (rh 6)	0,2~0,8 kg	Mikroaaltouunin-kestävä astia	Huoneenlämpö	Kääri yksi tai useampi piirakka paperipyyhkeeseen ja pane ne mikroaaltouuninkestävän alustan päälle. Anna vetäytyä lämmityksen jälkeen. Huomio: Jos lämmitettävä annos on jääkaappikylmä, lämmitysaikaan lisätään annoksen koosta riippuen 2–5 minuuttia 60 %:n teholla.	1 min.
	Beverage (Juoma) (rh 7)	0,25~1,0 kg	Mikroaaltouunin-kestävä astia	Huoneenlämpö	Varmista, että kuppi on mikroaaltouuninkestävä. Pane kuppiin puulusikka tai cocktail-tikku rikkomaan juoman pinta. Kuumenna ilman kantta. Sekoita hyvin ennen tarjoilua.	-
	Frozen Muffin (Pakaste-muffinit) (rh 8)	1~4 kpl	Lasialusta	Pakaste	Aseta muffinit tasaisesti lautasen ulkoreunalle. Anna vetäytyä ennen tarjoilua.	0,5 min.
	Chilled Pizza (Valmispizza) (rh 9)	0,1~0,4 kg	Mikroaaltouunin-kestävä lautanen	Jääkaappikylmä	Pane valmispizza lautaselle. Anna vetäytyä ennen tarjoilua.	2-3 min.

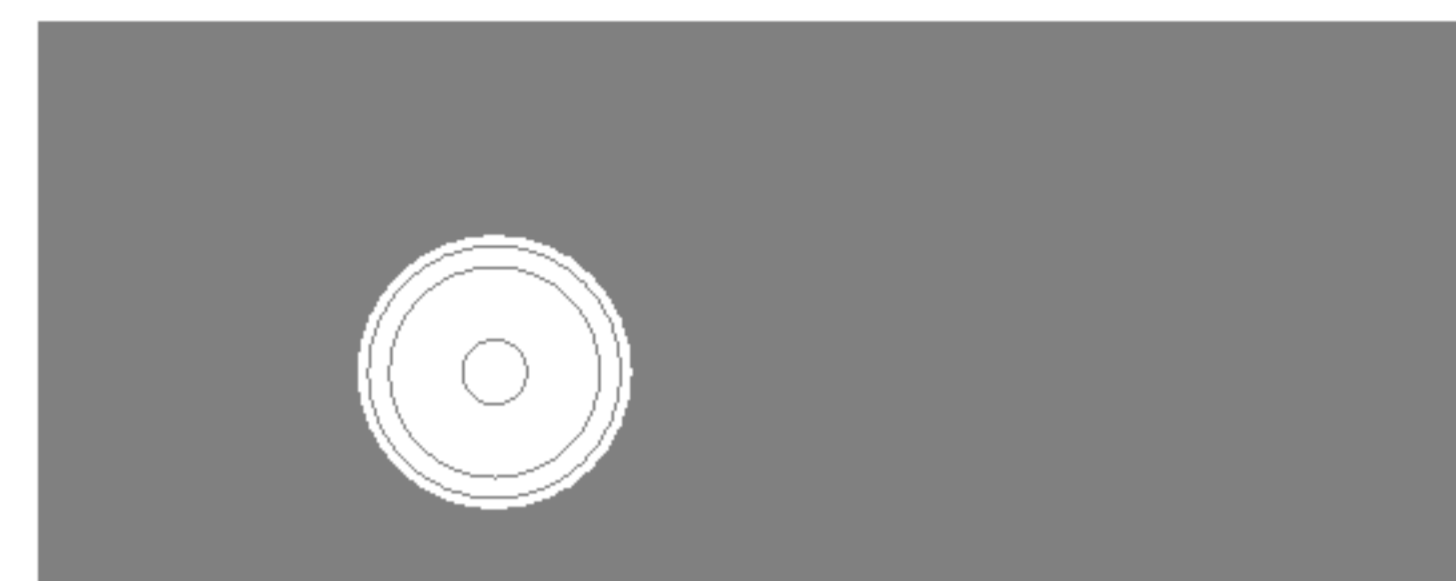
Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka kypsennetään 1,4 kg paahtopaistia.

Automaattinen paahtotoiminto



Automaattisella paahtotoiminnolla voit valmistaa monia ruokia helposti valitsemalla vain ruoan luokan ja syöttämällä sen painon.

Luokka	Auto roast
<i>Paahtopaisti</i>	Ar 1
<i>Porsaan paisti</i>	Ar 2
<i>Lampaan paahtopaisti</i>	Ar 3
<i>Kokonainen broileri</i>	Ar 4
<i>Broilerinkoivet</i>	Ar 5



Kierrä **DIAL** -kruunnes näytössä lukee "Ar 1".



Kierrä **DIAL** -kruunnes näytössä lukee "1.4kg".



Automaattinen paahto	Roast Beef (Paahtopaisti) (Ar 1)	0,5~1,5 kg	Matala ritilä, metallialusta	Jääkaappikylmä	Voitele paahtopaisti margariini- tai voisulalla. Pane liha metallialustalle matalalle ritilälle. Kun uuni antaa äänimerkin, käännä liha ja käynnistä uuni uudelleen painamalla KÄYNNISTYS -painiketta. Anna vetäytyä folion alla 10 minuuttia ennen tarjoilua.
	Roast Pork (Porsaan paisti) (Ar 2)	0,5~1,5 kg	Matala ritilä, metallialusta	Jääkaappikylmä	Leikkaa ylimääräinen rasva pois ennen paistamista. Voitele paisti margariini- tai voisulalla. Pane liha metallialustalle matalalle ritilälle. Kun uuni antaa äänimerkin, käännä liha ja käynnistä uuni uudelleen painamalla KÄYNNISTYS -painiketta. Anna vetäytyä folion alla 10 minuuttia ennen tarjoilua.
	Roast Lamb (Lampaan paahtopaisti) (Ar 3)	0,5~1,5 kg	Matala ritilä, metallialusta	Jääkaappikylmä	Leikkaa ylimääräinen rasva pois ennen paistamista. Voitele paisti margariini- tai voisulalla. Pane liha metallialustalle matalalle ritilälle. Kun uuni antaa äänimerkin, käännä liha ja käynnistä uuni uudelleen painamalla KÄYNNISTYS -painiketta. Anna vetäytyä folion alla 10 minuuttia ennen tarjoilua.
	Whole Chicken (Kokonainen broileri) (Ar 4)	0,8~1,5 kg	Matala ritilä, metallialusta	Jääkaappikylmä	Pese ja kuivaa lintu. Pistele haarukalla pintaan reikiä. Voitele margariini- tai voisulalla. Pane lintu metallialustalle matalalle ritilälle rintapuoli alaspäin. Kun uuni antaa äänimerkin, käännä liha ja käynnistä uuni uudelleen painamalla KÄYNNISTYS -painiketta. Anna vetäytyä folion alla 10 minuuttia ennen tarjoilua.
	Chicken Legs (Broilerin-koivet) (Ar 5)	0,2~0,8 kg	Korkea ritilä, metallialusta	Jääkaappikylmä	Pese ja kuivaa broilerinkoivet. Pistele haarukalla pintaan reikiä. Voitele margariini- tai voisulalla. Pane lihat metallialustalle matalalle ritilälle. Kun uuni antaa äänimerkin, käännä lihat ja käynnistä uuni uudelleen painamalla KÄYNNISTYS -painiketta. Anna vetäytyä folion alla 2–5 minuuttia ennen tarjoilua.

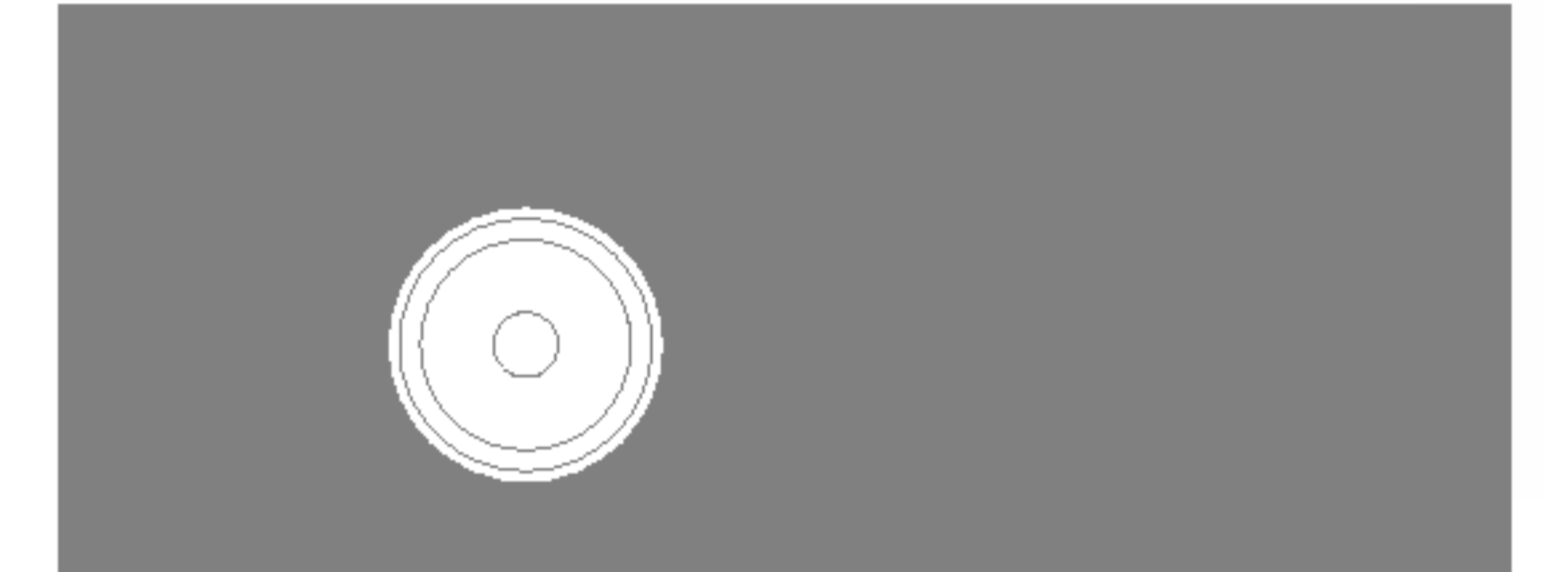
Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka kypsennetään 0,6 kg äyriäisiä.

Höyrykokki

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 (400 ml) metallialustaan käyttäessäsi höyrysettiä. Ruoka voi jäädä osittain raa'aksi, voi syttyä tulipalo tai höyrysetti tai uuni voi vaurioitua, jos astiassa on vähemmän kuin 400 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.



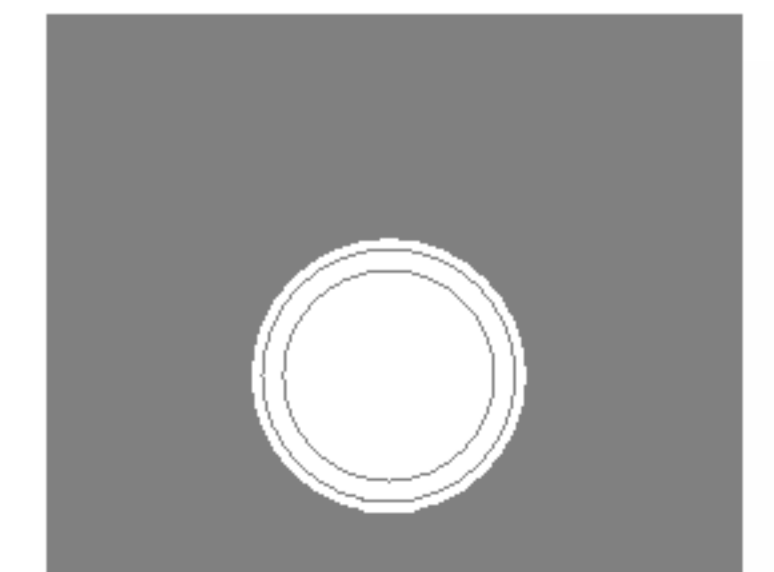
Kierrä **DIAL** kunnes näytössä lukee "St 1".



Kierrä **DIAL** kunnes näytössä lukee 1.



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



Luokka	Höyrykokki
Kalaruoat	St 1
Liharuoat	St 2
Siipikarja	St 3
Kasvikset	St 4
Hedelmät	St 5

Steamed Seafood (Höyrytetyt kalaruoat) (St 1)	Shellfish (Äyriäiset)	0,1~1,0 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Huuhtelee äyriäiset. Kaada metallialustaan 400 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)
	Whole Fish (Kala)	0,1~0,6 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Toimi kuten edellä. Sopii alle 25 cm pitkien ja alle 3 cm paksujen kalojen valmistukseen.
	Fish Fillet (Kalafileet)	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.
	Fish Steak (Kalapalat)	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.
Steamed Meat (Höyrytetyt liharuoat) (St 2)	Sausage (Makkara)	0,1~0,6 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Paloittele makkara tai tee siihen viiltoja. Kaada metallialustaan 400 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 makkaroitten valmistukseen.
	Ham (Kinkku)	0,1~0,6 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Toimi kuten edellä.
	Corned Beef (Lihäsäilyke)	0,3~0,7 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Halkaise lihasäilyke. Toimi kuten edellä. Anna vetäytyä 5–10 minuuttia kypsennyksen jälkeen.

Steamed Poultry (Höyrytetty sipikarja) (St 3)	Chicken Breast (Broilerin rintapala)	0,2~0,6 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Puhdista lihanpalat. Kaada metallialustaan 400 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.
	Chicken Legs (Broilerin-koivet)	0,2~0,8 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Toimi kuten edellä.
	Whole Chicken (Kokonainen broileri)	1,0~1,2 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Valmistele broileri ja sido koivet puuvillalangalla. Kaada metallialustaan 600 ml vettä. Pane höyrylevy metallialustan päälle. Pane ruoka höyrylevylle ja peitä höyrykuvulla. Aseta höyrysetti keskelle lasialustaa. Anna vetäytyä 5–10 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
	Eggs (Kananmunat)	2~9 kpl	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Kaada metallialustaan 400 ml vettä. Pane höyrylevy metallialustan päälle. Pane kananmunat höyrylevylle ja peitä höyrykuvulla. Aseta höyrysetti keskelle lasialustaa. Anna vetäytyä 5–10 minuuttia kypsennyksen jälkeen.

Steamed Vegetables (Höyrytetyt kasvikset) (St 4)	Carrot (Porkkana)	0,2~0,8 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Huoneenlämpö	Pese kasvikset ja leikkaa ne samankokoisiksi paloiksi. Kaada metallialustaan 400 ml vettä. Pane höyrylevy metallialustan päälle. Pane kasvikset höyrylevylle ja peitä höyrykuvulla. Aseta höyrysetti keskelle lasialustaa. Anna vetäytyä 3–5 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
	Broccoli (Parsakaali)	0,2~0,6 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Huoneenlämpö	Toimi kuten edellä.
	Cauliflower (Kukka-kaali)	0,2~0,6 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Huoneenlämpö	Toimi kuten edellä.
	Zucchini (Kesäkurpitsa)	0,2~0,8 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Huoneenlämpö	Toimi kuten edellä.
	Cabbage (Keräkaali)	0,2~0,8 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Huoneenlämpö	Toimi kuten edellä. Leikkaa kuutioiksi.
	Spinach (Pinaatti)	0,1~0,3 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Huoneenlämpö	Toimi kuten edellä.
	Tomato (Tomaatti)	0,2~0,8 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Huoneenlämpö	Toimi kuten edellä. Kypsennä pienet tomaatit kokonaisina ja isot puolikkaina.

Steamed Fruits (Höyrytetyt hedelmät) (St 5)	Apple (Omena)	0,2~0,8 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Jääkaappikylmä	Pese ja kuori hedelmät ja poista siemenkoti. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Kaada metallialustaan 400 ml vettä. Pane höyrylevy metallialustan päälle. Pane hedelmät höyrylevylle ja peitä höyrykannella. Aseta höyrysetti keskelle lasialustaa. Anna vetäytyä 3–5 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
	Pear (Päärynä)	0,2~0,8 kg	Metallialusta, höyrylevy, höyrykupu	Huoneenlämpö	Toimi kuten edellä.

Automaattinen sulatus



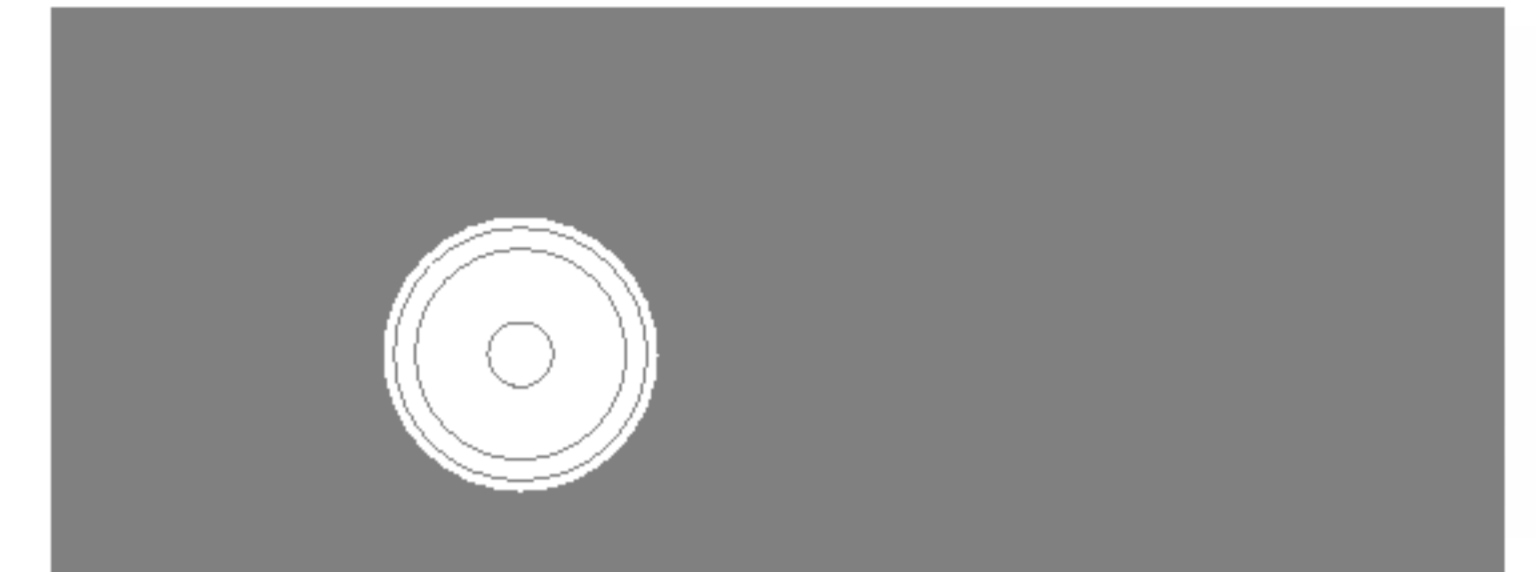
Uunissa on neljä sulatusasetusta: **LIHA**, **LINTU**, **KALA** ja **LEPÄ**, joista jokaisella on omat tehoasetuksensa.

Luokka	AUTO DEFROST
LIHA	dEF1
LINTU	dEF2
KALA	dEF3
LEPÄ	dEF4

Ruoan lämpötila ja koostumus vaihtelevat, minkä vuoksi ruoka on syytä tarkistaa ennen kypsennyksen aloittamista. Kannattaa kiinnittää erityistä huomiota lihan ja kanan suuriin niveliin, ja osaa ruoista ei saa sulattaa täysin ennen kypsennystä. **LEPÄ**-ohjelma soveltuu pienten leipien ja sämpylöiden sulattamiseen. Niiden tulee sulatuksen jälkeen antaa vetäytyä, jotta myös sisus sulaa. Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka sulatetaan 1,4 kg jäistä lintua.

Paina **STOP/ CLEAR**-painiketta.

Punnitse sulatettava ruoka. Varmista, ettei siihen jää metallisia kiinnikkeitä tai muuta pakkausmateriaalia. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.

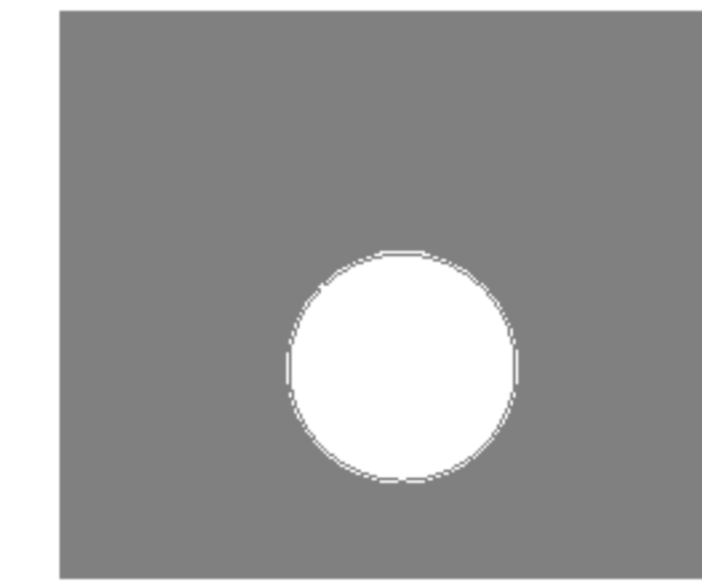


Paina **AUTO DEFROST**-painiketta.

Kierrä valintakiekkoa valitaksesi **LINTU** sulatusluokkaa.

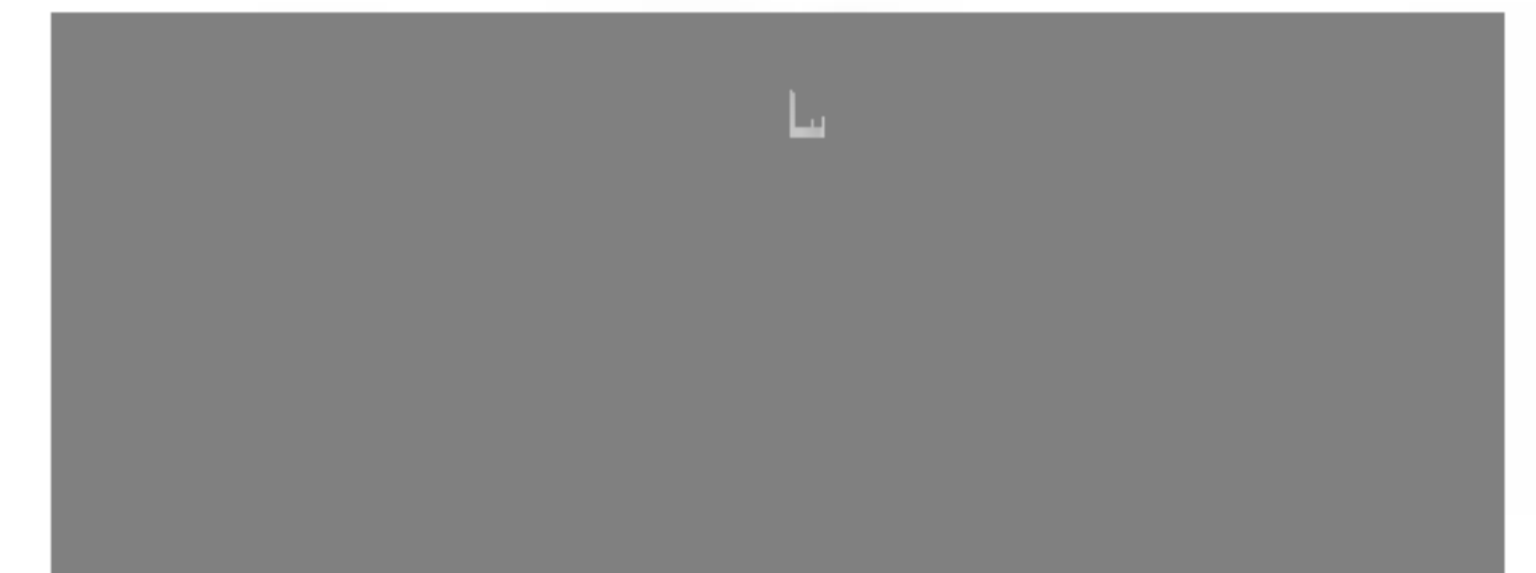
Kierrä **DIAL**, kunnes näytössä lukee dEF2.

Vahvasta painamalla **DIAL**.

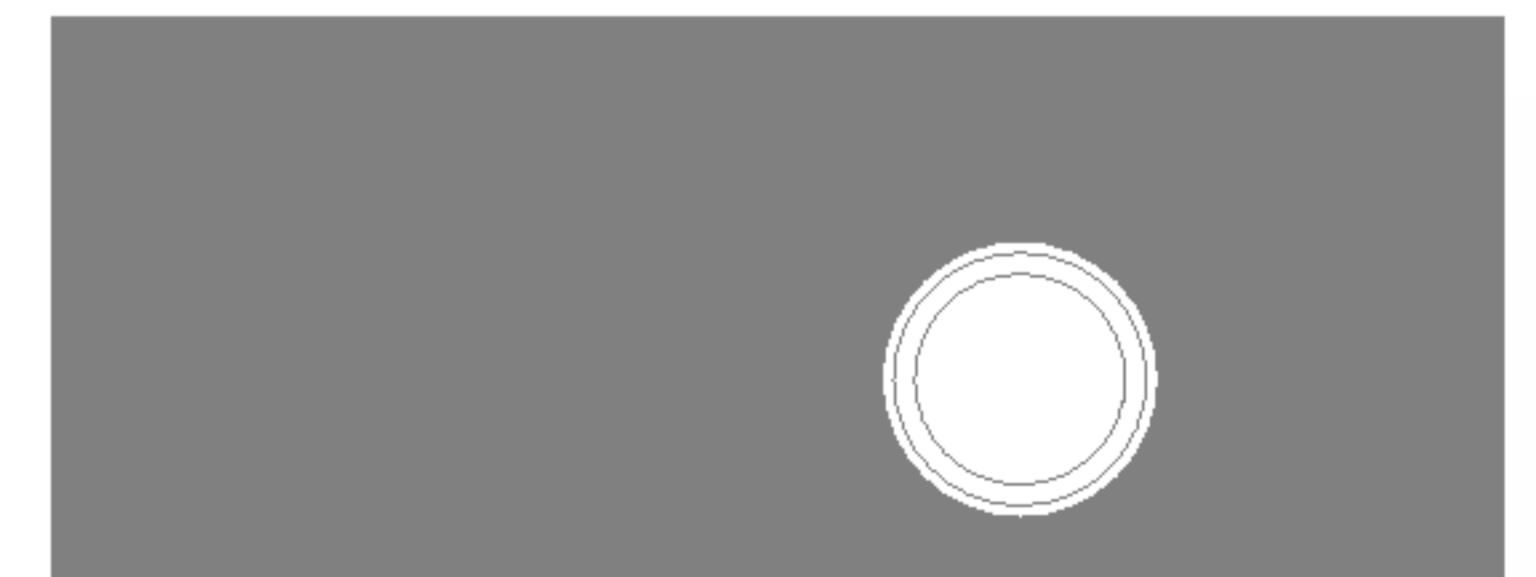


Syötä sulatettavan ruoan paino.

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



Paina



Uuni antaa äänimerkin sulatuksen aikana, jolloin uunin luukku on syytä avata ja ruokaa kääntää ja irrotella. Näin varmistetaan tasainen sulaminen. Poista jo sulaneet osat tai suojaa ne, jotta ne eivät sulaisi liian nopeasti. Sulje luukku tämän jälkeen ja paina **KÄYNNISTYS**-painiketta, jolloin uuni jatkaa sulatusta. **Uuni ei lopeta sulatusta (vaikka äänimerkki onkin kuulunut), ennen kuin luukku avataan.**

Sulatusopas

- Pane sulatettava ruoka mikroaaltouuninkestävään astiaan ja pane astia uuniin lasialustalle ilman kantta.
- Voit tarvittaessa suojata osia lihasta tai kanasta foliolla. Näin ohuet kohdat eivät pääse kypsymään sulatuksen aikana. Varmista, ettei folio kosketa uunin seiniä.
- Erottele ruoan osat toisistaan sulatuksen aikana (esim. jauhelihan, makkaroiden tai pekoniivujen ollessa kyseessä) heti kun se on mahdollista.
- Käännä ruoka äänimerkin kuultuasi. Poista ruoan sulaneet osat uunista ja jatka loppujen sulattamista. Anna ruoan vetäytyä sulatuksen jälkeen, kunnes se on sulanut kokonaan. Esimerkiksi paistin tai kokonaisen broilerin tulisi vetäytyä vähintään tunnin ajan ennen kypsennystä.

<i>Luokka</i>	<i>Paino</i>	<i>Astia</i>	<i>Ruoka/ Ohje</i>
Meat (Liha) (dEF1)	0,1–4,0 kg	Mikroaalto- uunin kestävä lautanen	Liha Jauheliha, häränseläke, palapaisti, sisäpaisti, patapaisti, takapaisti, hampurilainen, kyljykset, rullapaisti, kyljykset (paksuus 2 cm), makkarat Käännä liha äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 5–15 minuuttia sulatuksen jälkeen.
Poultry (Lintu) (dEF2)			Lintu Kokonaiset (alle 2,0 kg), rintaleikkeet (luuttomat), koipi-reisipalat, rintapalat (alle 2,5 kg) Käännä liha äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 20–30 minuuttia sulatuksen jälkeen.
Fish (Kala) (dEF3)			Kala Fileet ja kokonaiset kalat, rapu, hummeri, katkaravut, simpukat Käännä kala äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 10–20 minuuttia sulatuksen jälkeen.
Bread (Leipä) (dEF4)	0,1–0,5 kg	Paperipyyhe tai lautanen	Viipaloitu kokojyvä- tai vehnäleipä, kokojyvä- tai vehnäsämpylät, patongit, croissantit. Erottele viipaleet ja kääri paperipyyhkeeseen. Käännä äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 1–2 minuuttia sulatuksen jälkeen.

Lämmitysopas

Jotta lämmittäminen mikroaaltouunissa onnistuisi, on tärkeää noudattaa seuraavia ohjeita: Mittaa tai punnitse ruoan määrä sen lämmittämiseen tarvittavan ajan määrittämiseksi. Paras lämmitystulos saavutetaan, kun ruoka asetetaan uuniin ympyrän muotoon. Huoneenlämpöinen ruoka lämpenee nopeammin kuin jääkaappikylmä ruoka. Tölkkiruoat poistetaan tölkistä ja lämmitetään mikroaaltouuninkestävässä astiassa. Ruoka lämpenee tasaisemmin, kun käytetään mikroaaltouuninkestävää kantta tai rei'itettyä muovikelmua. Poista kansi varovasti, välttääksesi höyryn aiheuttamat palovammat. Alla olevaa taulukkoa voidaan käyttää apuna ruoan lämmitysajan määrittämisessä.

Ruoka	Lämmitysaika minuutteina (täysi teho)	Ohjeet
Viipaloitu liha 3 viipaletta (paksuus 0,5 cm)	1 ~ 2	Pane lihaviipaleet mikroaaltouuninkestävälle lautaselle. Peitä rei'itetyllä muovikelmulla. * Huomaa: Kastike estää lihaa kuivumasta.
Kana 1 rintaleike 1 koipi-reisileike	1,5 ~ 2 2 ~ 3,5	Pane liha mikroaaltouuninkestävälle lautaselle. Peitä rei'itetyllä muovikelmulla.
Kalafilee (170–230 g)	1 ~ 2	Pane kala mikroaaltouuninkestävälle lautaselle. Peitä rei'itetyllä muovikelmulla.
Lasagne 1 annos	4 ~ 6	Pane lasagne mikroaaltouuninkestävälle lautaselle. Peitä rei'itetyllä muovikelmulla.
Laatikkoruokat n. 2 dl n. 8 dl	1,5 ~ 3 4,5 ~ 7	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouuninkestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Kermaa tai juustoa sisältävät laatikkoruokat n. 2 dl n. 8 dl	1 ~ 2,5 3,5 ~ 6	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouuninkestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Perunasose 350 g	5 ~ 7 (teho 600W)	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouuninkestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.

Ruoka	Lämmitysaika minuutteina (täysi teho)	Ohjeet
Pavut tomaattikastikkeessa n. 2 dl	1,5 ~ 2,5	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouuninkestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Pavioli tai pasta ja kastike n. 2 dl n. 8 dl	1,5 ~ 3 6,5 ~ 9	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouuninkestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Risi n. 2 dl n. 8 dl	1 ~ 1,5 2,5 ~ 4	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouuninkestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Sämpylä 1 kpl	15 ~ 30 sekuntia	Kiedo talouspaperiin ja pane lasialustalle.
Kasvikset n. 2 dl n. 8 dl	1,5 ~ 2,5 4 ~ 6	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouuninkestävässä vuoassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Keitto 1 annos (230)	1,5 ~ 2	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouuninkestävässä vuoassa.
Valmisruoka 1 annos	6 ~ 8 (teho 600W)	Lämmitä mikroaaltouuninkestävällä lautasella.

kasvisten kypsennykseen

Ruoka	Määrä	Valmistusaika minuutteina (Täydellä teholla)	Ohje
Artisokka 230 g	2 kpl 4 kpl	4,5 ~ 7 10 ~ 12	Erottele verholehdet kukkapohjasta. Lisää 2 rkl vettä ja 2 rkl mehua ja peitä kannella. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Tuore tankoparsa	450 g	3 ~ 6	Lisää 2 dl vettä ja peitä kannella. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Vihreä papu	450 g	6 ~ 10	Lisää 1 dl vettä 1,5 litran astiaan ja peitä kannella. Sekoita valmistuksen puolivälissä. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Pavut	450 g	10 ~ 14	Lisää 1 dl vettä 1,5 litran astiaan ja peitä kannella. Sekoita valmistuksen puolivälissä. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Parsakaali	300 g	3,5 ~ 4	Pane parsakaali lasiseen vuokaan. Lisää 0,5 dl vettä. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Keräkaali	450 g	7 ~ 9	Lisää 1 dl vettä 1,5 litran astiaan ja peitä kannella. Sekoita valmistuksen puolivälissä. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Porkkana	200 g	2 ~ 3	Lisää 0,5 dl vettä 1,5 litran astiaan ja peitä kannella. Sekoita valmistuksen puolivälissä. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Kukkakaali	450 g	5 ~ 7	Poista lehdet ja paloitele. Lisää 0,5 dl vettä 1,5 litran astiaan ja peitä kannella. Sekoita valmistuksen puolivälissä. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Maissi	2 tähkää	4 ~ 8	Kuori tähkät. Pane tähkät ja 2 rkl vettä 1,5 litran astiaan ja peitä kannella. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.

Ruoka	Määrä	Valmistusaika minuutteina (Täydellä teholla)	Ohje
Sieni	230 g	1,5 ~ 2,5	Pane sienet 1,5 litran astiaan ja peitä kannella. Sekoita valmistuksen puolivälissä. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Palsternakka	450 g	6 ~ 8	Lisää 1 dl vettä 1,5 litran astiaan ja peitä kannella. Sekoita valmistuksen puolivälissä. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Herne	8 dl	6 ~ 9	Lisää 1 dl vettä 1,5 litran astiaan ja peitä kannella. Sekoita valmistuksen puolivälissä. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Bataatti	2 kpl 4 kpl	5 ~ 9 9 ~ 13	Ristele reikiä haarukalla. Pane paperipyyhkeelle. Käännä valmistuksen puolivälissä ja anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Peruna	2 kpl 4 kpl	5,5 ~ 7,5 9,5 ~ 14	Ristele reikiä haarukalla. Pane paperipyyhkeelle. Käännä valmistuksen puolivälissä ja anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Rnaatti	450 g	6 ~ 8	Lisää 1 dl vettä 2 litran astiaan ja peitä kannella. Sekoita valmistuksen puolivälissä. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Kesäkurpitsa- palat	450 g	4,5 ~ 7,5	Lisää 1 dl vettä 1,5 litran astiaan ja peitä kannella. Sekoita valmistuksen puolivälissä. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia.
Kokonainen kesäkurpitsa	450 g	6 ~ 9	Ristele reikiä haarukalla. Pane paperipyyhkeelle. Käännä valmistuksen puolivälissä.

Ohjeita

Grillikypsennykseen

Lihan kypsennys grillissä

- Leikkaa lihasta ylimääräinen rasva varoen kuitenkin leikkaamasta lihasytitä
- Pane lihat ritilälle ja voitele voisulalla tai öljyllä
- Ruskista molemmilta puolilta

Ruoka	Määrä	Valmistusaika minuutteina	Ohje
Hampurilaispihvi	2 kpl 50 g 2 kpl 100 g	13-16 19-23	Voitele öljyllä tai voisulalla. Pane ohuet palat korkealle ritilälle. Paksut palat grillataan vadilla tai matalalla ritilällä. Käännä valmistuksen puolivälissä.
Rhvi (paksuus 2,5 cm)			
Raaka	2 kpl 230 g	18-20	
Puolikypsä	2 kpl 230 g	22-24	
Kypsä	2 kpl 230 g	26-28	
Lampaankyljys (paksuus 2,5 cm)	2 kpl 230 g	25-32	
Makkara	2 kpl 230 g	13-16	

Kalan ja äyriäisten valmistus grillissä

Tee kokonaiisiin kaloihin poikittaisviiltoja molemmille puolille ennen kypsennystä. Pane kala tai äyriäiset ritilälle ja voitele margariini- tai voisulalla tai öljyllä ennen grillausta ja sen aikana. Näin ruoat eivät pääse kuivumaan liikaa.

Noudata taulukossa ilmoitettuja valmistusaikoja. Suuret palat kannattaa kääntää kerran valmistuksen aikana.

Ruoka	Määrä	Valmistusaika minuutteina	Ohje
Kalafileet paksuus 1 cm	230 g	13-16	Voitele voisulalla ja käännä kerran valmistuksen aikana.
paksuus 1,5 cm	230 g	19-23	
Kalaleikkeet paksuus 2,5 cm	230 g	20-25	
Kokonainen kala	225-350 g 450 g	20-25 25-35	Paksut ja rasvaiset kalat vaativat pidemmän valmistusajan.
Kampasimpukat, raa'at katkaravut	450 g 450 g	18-22 18-22	Voitele huolellisesti valmistuksen aikana.

Kiertoilmakypsennykseen

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

Muffinit	6 kpl 60 g / kpl	200 °c	20 ~ 25	Valmista taikina ja leivo muffinit. Paista matalalla rutilällä. Anna vetäytyä 5 minuuttia.
Valmiit sämpylät	4 kpl 200 g	180 °c	10 ~ 12	Pane sämpylät matalalle rutilälle. 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 rutilällä. Anna vetäytyä 10 minuuttia.
Sokerikakku	1 kpl 450–500 g taikinaa	180 °c	25 ~ 40	Valmista taikina ja kaada se pyöreään kakkuvuokaan. Paista matalalla rutilällä. Anna vetäytyä 10 minuuttia.
Hedelmäkakku	1 kpl 1000–1200 g taikinaa	160 °C + 200 W:n mikroaalto-teho	40 ~ 60	Valmista taikina ja kaada se pyöreään kakkuvuokaan. Paista matalalla rutilällä. Anna vetäytyä 10 minuuttia.
Tuore pizza	1 kpl 1 kg	200 °c	25 ~ 40	Valmista pizza. Paista matalalla rutilällä. Anna vetäytyä 2 minuuttia.
Pakastepizza	400 g	220 °c	18 ~ 25	Ota pizza pakkauksesta. Paista matalalla rutilällä. Anna vetäytyä 2 minuuttia.

Pakasteateria	300g	200 °C + 400 W :n mikroaaltoteho (Ilman esilämmitystä)	18 ~ 25	Paista matalalla rutilällä mikroaaltouuninkestävässä astiassa. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia ennen tarjoilua.
Pakastetut kevätkääryleet	300g	230 °C	35 ~ 50	Voitele öljyllä ja paista matalalla rutilällä. Anna vetäytyä 1–2 minuuttia ennen tarjoilua.
Perunagratiini	1000g	140 °C + 600 W :n mikroaaltoteho (Ilman esilämmitystä)	14 ~ 18	Valmista gratiini ja kypsennä se matalalla rutilällä. Anna vetäytyä 2–3 minuuttia ennen tarjoilua.
Paahtopaisti	1000g	160 °C + 600 W :n mikroaaltoteho (Ilman esilämmitystä)	30 ~ 45	Paista matalalla rutilällä. Käännä kypsennyksen puolivälissä. Anna vetäytyä 10–15 minuuttia peitettynä.
Lampaan paahtopaisti	1000g	160 °C + 600 W :n mikroaaltoteho (Ilman esilämmitystä)	34 ~ 48	Paista metallialustalla matalalla rutilällä. Käännä kypsennyksen puolivälissä. Anna vetäytyä 10–15 minuuttia peitettynä.
Porsaan paisti	1000g	200 °C + 600 W :n mikroaaltoteho (Ilman esilämmitystä)	35 ~ 50	Paista metallialustalla matalalla rutilällä. Käännä kypsennyksen puolivälissä. Anna vetäytyä 10–15 minuuttia peitettynä.
Broileri	1000g	220 °C + 600 W :n mikroaaltoteho (Ilman esilämmitystä)	32 ~ 47	Paista metallialustalla matalalla rutilällä. 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	1000 W Mikroaaltoteho, Grilli + 200 W:n mikroaaltoteho	5 8 ~ 11	Esilämmitä metallialusta ja paista pakastepizza alustalla.
Munakas	3 munaa	3	Grilli + 400 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 + 600 W:n mikroaaltoteho	1 ~ 1,5	Esilämmitä metallialusta. Paista pekoni alustalla.
Paistetut tomaatit	4 kpl (400 g)	3	Grilli + 200 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 + 600 W:n mikroaaltoteho	0,5 ~ 1 1,5 ~ 2	Öljyä ja esilämmitä metallialusta. Ripottele kananmunat alustalle ja kypsennä.
Öljyssä kypsennetyt kasvikset	125 g 250 g	3 (5 ml öljyä)	Grilli + 600 W:n mikroaaltoteho	4 ~ 5 5 ~ 6	Öljyä ja esilämmitä metallialusta. Leikkaa kasvikset sopiviksi suupalloiksi. Pyörittele kasvikset metallialustalla ja kypsennä.

<i>Ruoka</i>	<i>Määrä</i>	<i>Esilämmitysaika</i>	<i>Valmistustoiminnot</i>	<i>Valmistusaika minuutteina</i>	<i>Ohje</i>
Pakastetut ranskalaiset perunat	300 g	3	Grilli + 200 W:n mikroaaltoteho	15 ~ 24	Esilämmitä metallialusta ja paista ranskalaiset perunat alustalla. Sekoita kypsennyksen aikana.
	300 g	–	1000 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 + 600 W:n mikroaaltoteho	7 ~ 9	Öljyä ja esilämmitä metallialusta. Paista nuggetit alustalla. Sekoita kypsennyksen aikana.
	200 g	–	1000 W:n mikroaaltoteho	8 ~ 12	Öljyä ja esilämmitä metallialusta. Paista nuggetit alustalla. Peitä höyrykuvulla. Sekoita kypsennyksen aikana.
Lohifilee	1 kpl (230 g)	3 (5 ml öljyä)	Grilli + 600 W:n mikroaaltoteho	6 ~ 8	Öljyä ja esilämmitä metallialusta. Pane lohi alustalle. Käännä kerran valmistuksen aikana.
	1 kpl (230 g)	–	1000 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 + 600 W:n mikroaaltoteho	6 ~ 7	Öljyä ja esilämmitä metallialusta. Pane hampurilaispihvit ja sämpylät metallialustalle. Käännä valmistuksen aikana.
	240 g (2 kpl 120 g)	–	1000 W:n mikroaaltoteho	7 ~ 9	Pane hampurilaispihvit ja sämpylät metallialustalle. Peitä höyrykuvulla. Käännä valmistuksen aikana.

Höyrykypsennykseen

Kaada metallialustaan 400 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.

Kokonainen kala	0,1~0,6 kg	Täysi teho (1000 W)	15~20	Perkaa ja pese kala. Pane höyrylevylle. Mausta sitruunamehulla ja yrteillä.
Kalafileet	0,1~0,6 kg	Täysi teho (1000 W)	15~25	Toimi kuten edellä.
Katkaravut	0,1~0,6 kg	Täysi teho (1000 W)	13~20	Huuhtelee ja puhdistaa. Pane katkaravut höyrylevylle.
Broilerin rintapalat	0,2~0,6 kg	Täysi teho (1000 W)	15~25	Huuhtelee ja puhdistaa. Pane rintapalat höyrylevylle.
Kananmunat (kovaksikeitetyt)	2~9 kpl	Täysi teho (1000 W)	17~25	Pane kananmunat höyrylevyn koloihin.
Porkkana	0,2~0,8 kg	Täysi teho (1000 W)	15~20	Pese ja kuori porkkanat. Viipaloi ja pane höyrylevylle.
Omena	0,2~0,8 kg	Täysi teho (1000 W)	15~20	Kuori omenat. Viipaloi ja pane höyrylevylle.

Tärkeät turvaohjeet

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalta.

1. Älä yritä muuttaa, säätää tai korjata luukkuja, ohjauspaneelia, luukun lukituksia tai uunin muita osia. Suojusten poistaminen altistaa mikroaaltosäteilylle. Uuni on toimitettava korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
2. Älä käytä 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 kumentua ja mustua. Älä käytä metallia (esim. kultaa tai hopeaa) sisältäviä keraamisia esineitä. Poista metallisulkimet aina. Metalliesineet voivat aiheuttaa kipinöintiä ja vahingoittaa uunia.
7. Älä estä uunin luukkuja sulkeutumasta panemalla esteitä uunin luukun ja etureunan väliin. Uunista saattaa vuotaa haitallista mikroaaltosäteilyä.
8. Älä käytä uusiopaperituotteita, koska niiden sisältämät epäpuhtaudet saattavat aiheuttaa kipinöintiä tai tulipalon.
9. Älä huuhtele lasialustaa heti käytön jälkeen.
10. Finet annokset kypsyvät tai lämpenevät nopeammin. Jos käytät normaalia aikaa, ruoka saattaa kumentua liikaa ja palaa.
11. Pane uuni vähintään 8 cm:n päähän tason etureunasta ja siten, että sen taakse jää 22 cm, jotta uuni ei putoa vahingossa.
12. Ristele perunoiden, omenien ja muiden hedelmien tai kasvien kuoriin reikiä ennen kypsennämistä.

VAROITUS

Aseta valmistusaika aina tarkasti. Liian pitkä aika voi aiheuttaa tulipalon, mikä voi vahingoittaa uunia.

13. Älä keitä kananmunia kuorineen. Kuoren alle muodostuva paine aiheuttaa munan rikkoutumisen.
14. Älä yritä käyttää uunia uppopaistamiseen (friteeraukseen).
15. Poista muovikääreet ennen kypsennämistä 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 valtuutettu huoltohenkilö.
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 lämmityksen aikana, että pakkaus on kunnossa.
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. Uunin suojusten poistaminen altistaa mikroaaltosäteilylle. Uunin saa korjata vain valtuutettu huoltohenkilö.
22. Tarkista ennen käyttöä, että käyttämäsi astia on mikroaaltouuninkestävä.
23. Uunin oveen, sisäosaan tai varusteisiin ei saa koskea kiertoilma-, grilli- tai auto cook -toimintojen aikana, sillä ne kuumenevat, kun uunia käytetään kyseisillä toiminnoilla. Uunin on aina jäähdyttävä ennen puhdistusta.

Tärkeät turvaohjeet

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalta.

24. Käytä ainoastaan mikroaaltouunin kestäviä astioita.
25. Kun lämmität tai kypsennät muoviseen, paperiseen tai muusta palavasta materiaalista valmistettuun pakkaukseen pakattua tuotetta, tarkista säännöllisesti, että pakkaus ei syty palamaan
26. Jos havaitset savua, katkaise virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna, jotta liekit tukahtuvat.
27. Kun mikroaaltouunissa lämmitetään nesteitä (esim. keittoja, kastikkeita ja juomia), ne voivat alkaa yllättäen kiehua voimakkaasti, vaikka kuplimista ei olisikaan havaittavissa.
28. Tarkista erityisesti tuttipullojen ja lastenruokapurkkien sisältö lämmityksen päätyttyä. Anna ruoan vetäytyä uunissa hetken aikaa, sekoita tai ravista nestettä uudelleen ja tarkista lämpötila ennen nauttimista.
29. Älä keitä kananmunia kuorineen. Kuoren alle muodostuva paine aiheuttaa munan rikkoutumisen.
30. Lue huolellisesti ohjeet mikroaaltouunin puhdistamisesta.
31. Uuni tulee puhdistaa säännöllisesti ja ruokatahrat poistaa heti käytön jälkeen.
32. Jos uunia ei pidetä puhtaana, seurauksena voi olla pintojen kuluminen, joka voi aiheuttaa laitteen rikkoutumisen ja mahdollisia vaaratilanteita.
33. Käytä ainoastaan mikroaaltouuneihin soveltuvia lämpötila-antureita ja vain niissä malleissa, joihin kyseinen lisälaite voidaan asentaa.
34. Jos uunissa on vastukset, ne kuumenevat kiertoilmatoimintoa käytettäessä. Vastuksiin ei saa koskea.
35. Lapset saavat käyttää laitetta vain aikuisten valvonnassa.

VAROITUS: Jos uunin luukku tai sen tiivisteet ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin sen on korjannut valtuutettu huoltohenkilö.

VAROITUS: Uunin suojusten poistaminen altistaa mikroaaltosäteilylle. Uunin saa korjata vain valtuutettu huoltohenkilö.

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

VAROITUS: Varmista, että lapset osaavat käyttää uunia turvallisesti ja tuntevat väärästä käytöstä aiheutuvat vaarat.

Mikroaaltouuninkestävät astiat

Älä käytä mikroaaltotoimintoa käyttäessäsi metallisia tai metallikoristeisia astioita.

Mikroaallot eivät pääse tunkeutumaan metallin läpi, vaan kimpoavat siitä, mikä saattaa aiheuttaa kipinöintiä. Useimmat lämmönkestävät ei-metalliset astiat soveltuvat mikroaaltouunikäyttöön. Tosin osa niistä saattaa sisältää mikroaaltouuniin soveltumattomia materiaaleja. Jos epäilet jonkun astian soveltuvuutta, sen voi testata helposti.

Pane astia uuniin vedellä täytetyn lasikulhon viereen. Kuumenna suurella mikroaaltoteholla minuuttia ajan. Jos vesi kuumenee, mutta astia tuntuu koskettaessa viileältä, sitä voi käyttää mikroaaltouunissa. Jos veden lämpötila ei muutu, mutta astia lämpenee, astia imee mikroaaltoja eikä sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa. Jokaisessa keittiössä on varmasti monia mikroaaltouunissa käytettäväksi sopivia astioita. Seuraavassa kerromme niistä.

Lautaset

Monet astiastot soveltuvat mikroaaltouunissa käytettäväksi. Jos et ole varma, lue valmistajan ohjeet tai kokeile niitä uunissa.

Lasit

Lämmönkestävä lasi soveltuu mikroaaltouunissa käytettäväksi (esimerkiksi kaikki uuninkestävät lasivuoat). Älä kuitenkaan käytä ohutta lasia, esimerkiksi grogi- tai viinilaseja, koska ne voivat rikkoutua sisällön kuumentuessa.

Muoviset säilytysastiat

Muoviastioita voi käyttää, kun ruoka lämmitetään nopeasti. Älä käytä niitä, jos ruoan on oltava pitkään uunissa, koska ruoan lämpö saa muovin vääntymään tai sulamaan.

Paperi

Paperilautaset ja -pakkaukset ovat turvallisia, jos kypsennysaika on lyhyt ja valmistettavassa ruoassa on vähän rasvaa ja kosteutta. Talouspaperia voi käyttää ruokien käärimiseen ja astian vuoraamiseen rasvaisia ruokia, kuten pekonia paistettaessa. Vältä värillisiä paperituotteita, koska niistä voi liueta väriä. Joissakin uusiopaperituotteissa saattaa olla epäpuhtauksia, jotka saattavat aiheuttaa kipinöintiä tai tulipalon.

Muoviset paistopussit

Paistopusseja voi käyttää mikroaaltouunissa. Tee pussiin kuitenkin reikä, jotta höyry pääsee poistumaan. Älä käytä tavallisia muovipusseja mikroaaltouunissa, sillä ne sulavat ja rikkoutuvat.

Muoviset mikroaaltoastiat

Markkinoilla on eri muotoisia ja kokoisia mikroaaltouuniin tarkoitettuja astioita. Useimpia keittiöstä jo löytyviä astioita voi kuitenkin käyttää mikroaaltouunissa, joten uusia välineitä ei välttämättä tarvitse hankkia.

Savi- ja kivitavara sekä keramiikka

Tällaiset astiat soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäväksi, mutta ne kannattaa testata.

VAROITUS

Jotkin runsaasti lyijyä tai rautaa sisältävät astiat eivät sovellu ruoanvalmistukseen.

Tarkista, että välineet soveltuvat mikroaaltouunissa käytettäväksi.

Ruokien ominaisuudet ja valmistus mikroaaltouunissa

Valvo kypsennystä

Kirjan reseptit on suunniteltu huolellisesti, mutta onnistuminen riippuu siitä, miten kypsennystä valvotaan. Tarkkaile ruokaa koko kypsennyksen ajan. Uunin valo syttyy automaattisesti, kun uuni toimii. Näin näet uunin sisälle ja voit tarkkailla kypsennyksen edistymistä. Ruokaohjeissa ilmoitetut sekoitusohjeet ja vastaavat ovat vähimmäissuosituksia. Jos ruoka näyttää kypsyvän epätasaisesti, korjaa tilanne tarpeelliseksi katsomallasi tavalla.

Mikroaaltokypsennykseen vaikuttavia tekijöitä

Kypsymisaikaan vaikuttavat monet tekijät. Aineiden lämpötila vaikuttaa erittäin paljon. Jos käytät esimerkiksi kylmää voita, maitoa ja munia, kakku paistuu paljon hitaammin kuin huoneenlämpöisiä aineksia käytettäessä. Kirjan kaikissa ruokaohjeissa mainitaan myös valmistusajat. Vähimmäisaikaa käytettäessä ruoka ei yleensä kypsy valmiiksi, ja joskus puolestaan on tarpeen käyttää enimmäisaikaa pidempiä aikoja. Valitse kypsennysajat harkiten. Ylikypsynyt ruoka on lopullisesti pilalla. Joissakin ruokaohjeissa (erityisesti leivät, kakut ja kastikkeet) suositellaan ruoan poistamista uunista hieman raakana. Kyseessä ei ole virhe, vaan ruoka jatkaa kypsymistä (yleensä peitettynä) uunin ulkopuolella, kun lämpö siirtyy pinnalta sisäosiin. Jos ruoan jättää uuniin, kunnes se on täysin kypsä, pintaosat kypsyvät liikaa tai saattavat palaa. Kypsennys- ja vetäytymisajat oppii käytännössä kokeilemalla.

Ruoan tiheys

Kevyet, huokoiset ruoat (esim. kakut ja leivät) kypsyvät nopeammin kuin raskaat ja tiheät (esim. paistit). Kun kypsennät huokoista ruokaa mikroaalloilla, huolehdi siitä, että pintaosat eivät kuivu ja kovetu.

Ruoan paksuus

Annoksen (varsinkin paistin) yläpuoli kypsy nopeammin kuin alapuoli. Siksi paksuja ruokia on syytä käänellä kypsennyksen aikana (tarvittaessa useaan kertaan).

Ruoan kosteuspitoisuus

Mikroaaltoenergia haihduttaa kosteutta, joten suhteellisen kuivat ruoat, esimerkiksi paistit ja jotkin kasvikset, on kastettava vedellä ennen valmistamista tai peitettävä kosteuden säilyttämiseksi.

Luut ja ruoan rasvapitoisuus

Luut johtavat lämpöä ja rasva kuumenee lihaa nopeammin. Luista tai rasvaista lihaa kypsennettäessä on varmistettava, että liha kypsy tasaisesti, mutta ei liikaa.

Ruoan määrä

Mikroaaltojen määrä on sama ruoan määrästä riippumatta. Mitä enemmän ruokaa uunissa on, sitä kauemmin sen kypsyminen kestää. Muista lyhentää aikaa vähintään yksi kolmasosa, jos puolitat ruokaohjeen ainemäärät.

Ruoan muoto

Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan vain noin 2 cm:n syvyyteen. Sisäosat kypsyvät, kun lämpö siirtyy pinnalta syvemmälle. Mikroaallot kypsentävät vain ruoan ulkopinnan, lopun kypsentää sisänpäin siirtyvä lämpö. Paksu nelikulmio on huonoin mahdollinen muoto mikroaalloilla kypsentettäväksi. Kulmat ehtivät palaa, ennen kuin keskiosa lämpenee. Pyöreät, ohuet ja rengasmaiset annokset kypsyvät hyvin mikroaalloilla.

Peittäminen

Kansi estää lämmön ja höyryn haihtumisen, jolloin ruoka kypsy nopeammin. Käytä kantta tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvaa tuorekelmua, josta yksi kulma on taitettu.

Ruskistaminen

Yli 15 minuuttia kypsennetyt lihat ja linnut ruskistuvat hieman omassa rasvassaan. Lyhyempiä aikoja kypsennettäviä ruokia voi sivellä sopivalla kastikkeella (esim. worcestershire-, soija- tai grillauskastikkeella), jotta niihin tulee kaunis pinta. Kastiketta tarvitaan vähän, eikä ruoan maku muutu.

Peittäminen leivinpaperilla

Leivinpaperi estää rasvan roiskumista ja lämmön haihtumista. Koska se on kuitenkin väljempi kuin kansi tai kelmu, ruoka pääsee kuivumaan hieman.

Ruoan asetteleminen

Esimerkiksi uuniperunat, pienet kakut ja alkupalat kuumenevat tasaisemmin, jos ne sijoittaa uuniin tasavälein esimerkiksi ympyrän muotoon. Älä pinoa ruokia päällekkäin.

Ruokien ominaisuudet ja valmistus mikroaaltouunissa

Sekoittaminen

Sekoittaminen on erittäin tärkeää. Perinteisessä ruoanlaitossa sekoittaminen on ruoka-aineiden sekoittamista toisiinsa. Mikroaaltouunissa kypsennettäessä sekoittaminen tasaa lämpöä. Sekoita ulkoa keskelle, sillä ruoan ulko-osat lämpenevät ensin.

Kääntäminen

Esimerkiksi paistit ja kokonaiset linnut on käännettävä, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Paloja kannattaa myös kääntää.

Paksut osat ulkoreunalle

Mikroaallot tunkeutuvat materiaalin ulkopintaan, joten paksu liha, kana ja kala kannattaa sijoittaa astian ulkoreunalle. Silloin niihin kohdistuu eniten mikroaalloja ja ruoka kypsyy tasaisesti.

Suojaaminen

Kulmikkaiden annosten kulmat tai reunat voi peittää alumiinifoliolla (jotka eivät läpäise mikroaalloja), jolloin osat eivät kypsy liikaa. Älä käytä liikaa foliota, ja huolehdi siitä, että folio on kiinni astiassa, jotta se ei ala kipinöidä uunissa.

Nostaminen

Paksuja tai tiheitä annoksia voi nostaa tasolle siten, että mikroaallot imeytyvät annoksen alapuolelle ja keskelle.

Pistely

Ruokien kuoreen, nahkaan tai kalvoon tulee todennäköisesti reikiä uunissa ellei niihin pistellä reikiä ennen kypsennystä. Tällaisia ruokia ovat munankeltuaiset ja -valkuaiset, simpukat, osterit sekä kokonaiset kasvikset ja hedelmät.

Kypsyiden tarkistaminen

Ruoat kypsyvät mikroaaltouunissa niin nopeasti, että niitä on tarkkailtava jatkuvasti. Jotkut ruoat saavat kypsyä valmiiksi mikroaaltouunissa, mutta useimmat ruoat (myös liha ja linnut) poistetaan uunista hieman raakoina, jolloin ne saavat vetäytyä. Ruoan sisäinen lämpötila nousee 3–8 astetta vetäytymisen aikana.

Vetäytyminen

Ruokien annetaan vetäytyä 3–10 minuuttia uunista poistamisen jälkeen. Tätä kutsutaan myös jälkikypsymiseksi. Ruoat yleensä peitetään täksi ajaksi, jotta lämpö säilyy, ellei niille haluta kuivaa pintaa (esimerkiksi jotkin kakut ja keksit). Ruoka kypsyy tällöin kypsäksi, ja maut sekoittuvat ja kehittyvät.

Uunin puhdistaminen

1. Pidä uunin sisäpinnat puhtaina

Pöskyvät ruoka-aineet ja nesteet tarttuvat uunin seiniin sekä tiivisteiden ja luukun pinnan väliin. Poista roiskeet heti kostealla liinalla. Murut ja roiskeet imevät mikroaaltoenergiaa ja pidentävät kypsymisaikaa. Pyyhi luukun ja kehyksen väliin pudonneet murut pois kostealla liinalla. Pidä alue puhtaana, jotta luukku sulkeutuu tiiviisti. Poista rasvaroiskeet pesuaineeseen kostutetulla liinalla, huuhtelee ja kuivaa. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Metallin- ja lasialustat voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.

2. Puhdista uunin ulkopinnat

Puhdista ulkopinnat pesuaineella ja vedellä, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla tai paperipyyhkeellä. Älä päästä vettä ilmanvaihtoaukkoihin, jotta uunin koneisto ei vaurioidu. Kun puhdistat ohjauspaneelia, avaa ovi, jotta uuni ei käynnisty vahingossa. Pyyhi ensin kostealla ja sitten kuivalla liinalla. Paina puhdistamisen jälkeen PYSÄYTYS/ TYHJENNYS-painiketta.

3. Jos luukun sisäpuolelle tai ympärille kertyy höyryä, pyyhi paneelit pehmeällä liinalla. Näin voi käydä, kun uunia käytetään kosteissa oloissa. Kysymyksessä ei ole laitteen toimintahäiriö.

4. Pidä luukku ja tiivisteet puhtaina. Käytä vain lämmintä pesuainevettä, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. ÄLÄ KÄYTÄ HANKAAVIA PUHDISTUSAINEITA, TERÄSVILLAA TAI HANKAUSTYÖNYJÄ. Metalliosat pysyvät puhtaina, kun ne pyyhitään säännöllisesti kostealla liinalla.

Kysymyksiä ja vastauksia

K Uunin valo ei pala. Missä vika?

- V Syitä voi olla useita:
Lamppu on rikki.
Luukku ei ole kiinni.

K Läpäiseekö mikroaaltosäteily luukun?

- V Ei. Luukussa olevat aukot päästävät valon läpi, mutta eivät mikroaaltoja.

K Miksi ohjauspaneelia koskettaessa kuuluu äänimerkki?

- V Äänimerkki ilmaisee, että painiketta on painettu oikein.

K Vahingoittuuko mikroaaltouuni, kun sitä käytetään tyhjänä?

- V Kyllä. Älä käytä uunia tyhjänä tai ilman lasialustaa.

K Miksi kananmunat poksahdelevat joskus?

- V Keltuainen saattaa poksahdella kypsennyksen aikana, kun sen pinnalla olevan kalvon alle syntyy höyryä. Puhkaise kalvo ennen munan kypsentämistä. Älä keitä munia kuorineen.

K Miksi ruoan pitäisi antaa vetäytyä kypsennyksen jälkeen?

- V Ruoka jatkaa silloin kypsymistään, ja lämpö jakautuu tasaisesti. Tarvittava aika riippuu ruoan tiheydestä.

K Tuuletustoiminto käynnistyy joskus, vaikka uunia ei käytetäkään. Onko uunissa vika?

- V Ei ole. Automaattinen jäähdytysjärjestelmä jäähdyttää uunin, jos sen lämpötila käytön jälkeen on korkeampi kuin turvallisuusvaatimuksissa sallittu enimmäislämpötila.

K Voiko uunissa tehdä popcornia?

- V Voi, kun käytät jompaakumpaa seuraavista menetelmistä:
1. Käytä välineitä, jotka on tarkoitettu popcornin valmistukseen mikroaaltouunissa.
2. Käytä valmista mikropopcornipakkausta, johon on merkitty tarvittava aika ja teho.

NOUDATA VALMISTAJAN OHJEITA. VALVO UUNIA KOKO AJAN. JOS JYVÄT EIVÄT ALA POKSAHDELLA SUOSITELLUN AJAN JÄLKEEN, PYSÄYTÄ UUNI. YLIKUUMENEMINEN VOI SYTYTTÄÄ JYVÄT PALAMAAN.

VAROITUS

ÄLÄ KÄYTÄ RUSKEAA PAPERIPUSSIA POPCORNIN VALMISTUKSEEN. ÄLÄ YRITÄ KYPSENTÄÄ POKSAHTAMATTA JÄÄNEITÄ JYVIÄ.

K Miksi uuni ei kypsennä niin nopeasti kuin ohjeessa väitetään?

- V Tarkista, että olet lukenut ohjeet oikein, ja yritä selvittää syy. Kypsennys- ja vetäytymisajat ovat suosituksia. Ne on laadittu siten, ettei ruoka kypsy liikaa. Ylikypsennys on yleisin ongelma mikroaaltouunin käytössä. Ruoan koko, muoto, paino ja mitat vaikuttavat kypsennysaikaan. Käytä myös omaa harkintaa samoin kuin valmistaessasi ruokaa tavallisella liedellä.

• Sulatus mikroaaltouunissa

Ruoka	Mikroaaltouunin tehoasetus ja valmistusaika	Ohje
Liha	300 W, 6,5–7,5 tai rh 9 -toiminto	Lämmitä lautasella, käännä kerran.

• Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruoka	Mikroaaltouunin tehoasetus ja valmistusaika	Ohje
Kastike	400 W, 23–28	Valmista kuumuutta kestävässä lasikulhossa matalalla ritilällä.
Sokerikakku	600 W, 8–11	Valmista kuumuutta kestävässä kakkuvuoassa matalalla ritilällä.
Lihamureke	800 W, 10–12	Valmista kuumuutta kestävässä lasikulhossa matalalla ritilällä.

• Yhdistelmäkypsennys

Ruoka	Mikroaaltouunin tehoasetus, valmistusaika	Lämpötila	Ohje
Perunagratiini	Kiertoilma + 400 W, 20–25	200 °C	Valmista kuumuutta kestävässä lasikulhossa matalalla ritilällä.
Kakku	Kiertoilma + 200 W, 18–24	180 °C	Valmista kuumuutta kestävässä kakkuvuoassa matalalla ritilällä.
Broileri	Kiertoilma + 600 W, 30–35	230 °C	Valmista kuumuutta kestävässä lasikulhossa matalalla ritilällä. Käännä kerran.

VAROITUS

Virtajohdon johdinten värikoodit ovat:

SININEN – nollajohdin

RUSKEA – jännitteellinen johdin

VIHREÄ-KELTAINEN – maattojohdin

Koska laitteen virtajohdon johtimien värit eivät välttämättä vastaa liittimen värikoodeja, menettele seuraavasti:

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

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

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

Vaurioituneen virtajohdon tilalle on vaihdettava uusi valtuutetussa huoltoliikkeessä.

Tekniset tiedot

		MC-8483NLA
Syöttöteho		230 V AC / 50Hz
Lähtöteho		1000 W (IEC60705-standardin mukainen)
Mikroaaltotaajuus		2450 MHz
Ulkomitat (L x H x S)		556 x 340 x 494 mm
Virrankulutus	Mikroaaltotoiminto	1550 W
	Grillitoiminto	1250 W
	Yhdistelmätoiminto	1550 W
	Kiertoilmatoiminto	1500 W

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 fås 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
Trykkes i Korea
Trykt i Korea
painettu Koreassa