



**MIKROVÅGSUGN
MIKROBØLGEOVN
MIKROBØLGEOVN
MIKROAALTOUUNI**

**ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET**

MB-4384BC

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.

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.

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 puolesta 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 kypsennyksen 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 mikroaaltouunin kestävien keittoastioiden valmistamiseen.

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

Erittäin turvallinen laite

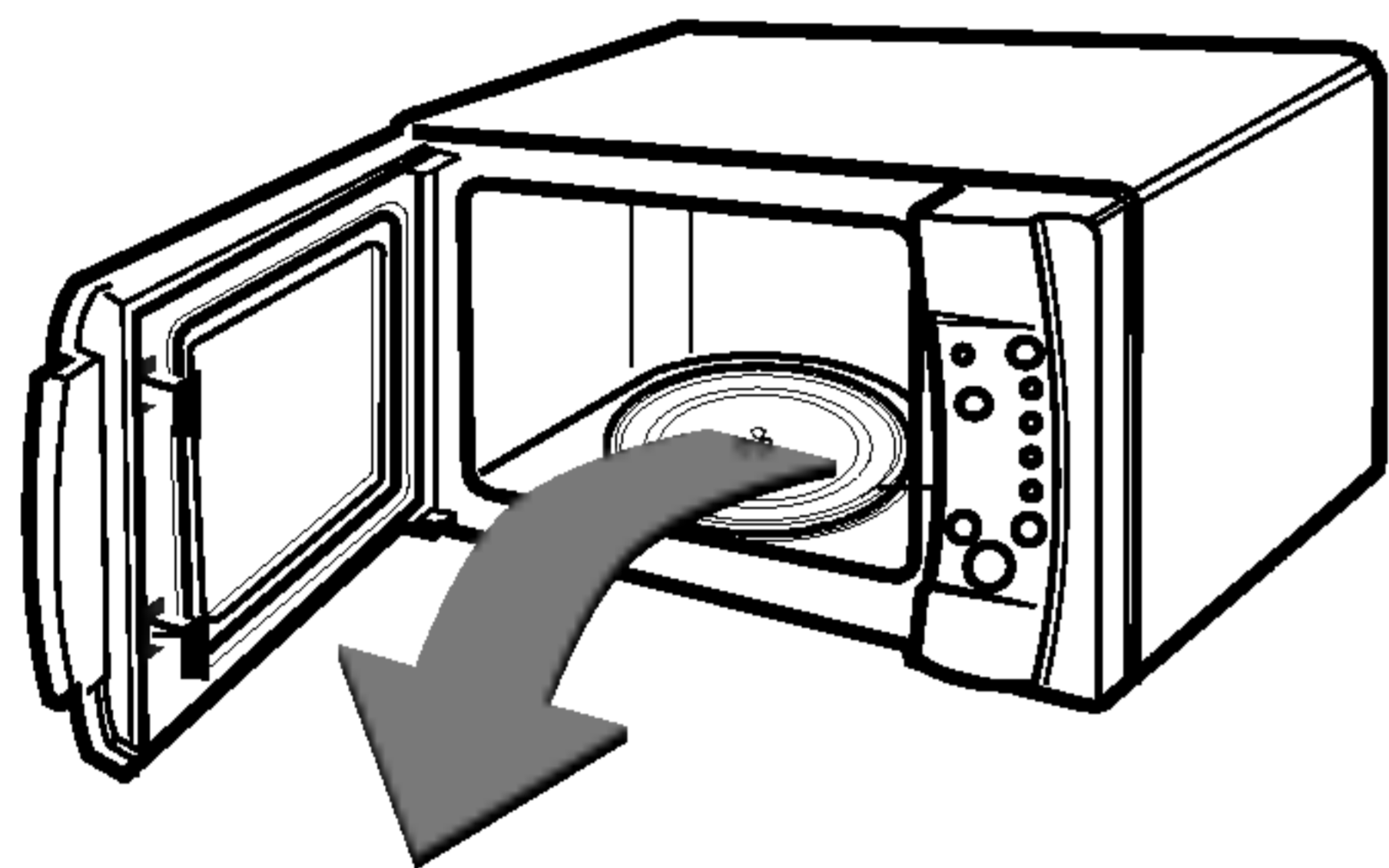
Tämä mikroaaltouuni on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Se lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaaltoja, kun sen ovi avataan. Mikroaaltoenergia muuntuu kokonaan lämmöksi tunkeutuessaan ruokaan. Siitä ei jää ruokaan minkäänlaista haitallista "jäännösenergiaa".

Varotoimenpiteet	100
Sisällysluettelo	101
Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus	102 ~ 103
Kellonajan asettaminen	104
Lapsilukko	105
Mikroaaltouunin tehoasetukset	106
Mikroaaltouunin tehoalueet	107
Pikakäynnistys	108
Grillaus	109
Yhdistelmäkäyttö	110
Auto Cook	111 ~ 113
Automaattinen sulatus	114 ~ 115
Auto Roast	116 ~ 118
Special Cook	119 ~ 121
Höyrytys	122
Lämmitysopas	123
Tuoreet vihannekset Ohje	124
Grillaus Ohje	125
Tärkeitä turvallisuustietoja	126
Mikroaaltouunin kestävät astiat	127
Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen	128 ~ 129
Kysymyksiä & Vastauksia	130
Tiedot johtimista/ Tekniset tiedot	131

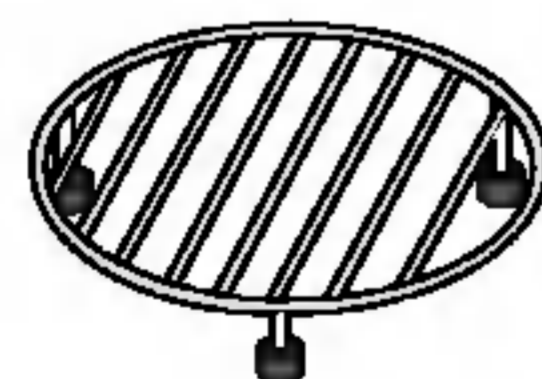
Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus

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.

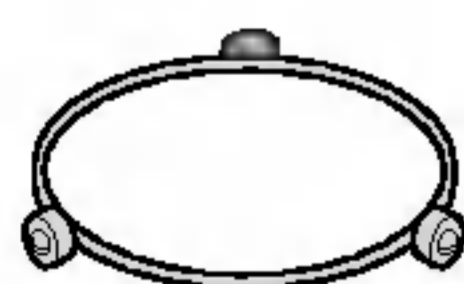
- 1** Poista mikroaaltouuni pakkauksesta ja sijoita se tasaiselle alustalle.



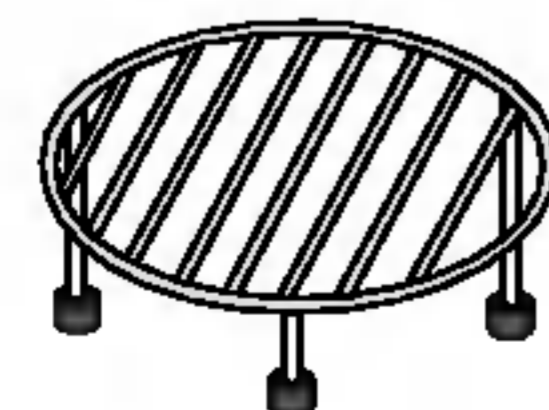
LASINEN ALUSLAUTANEN



HÖYRYPANNU

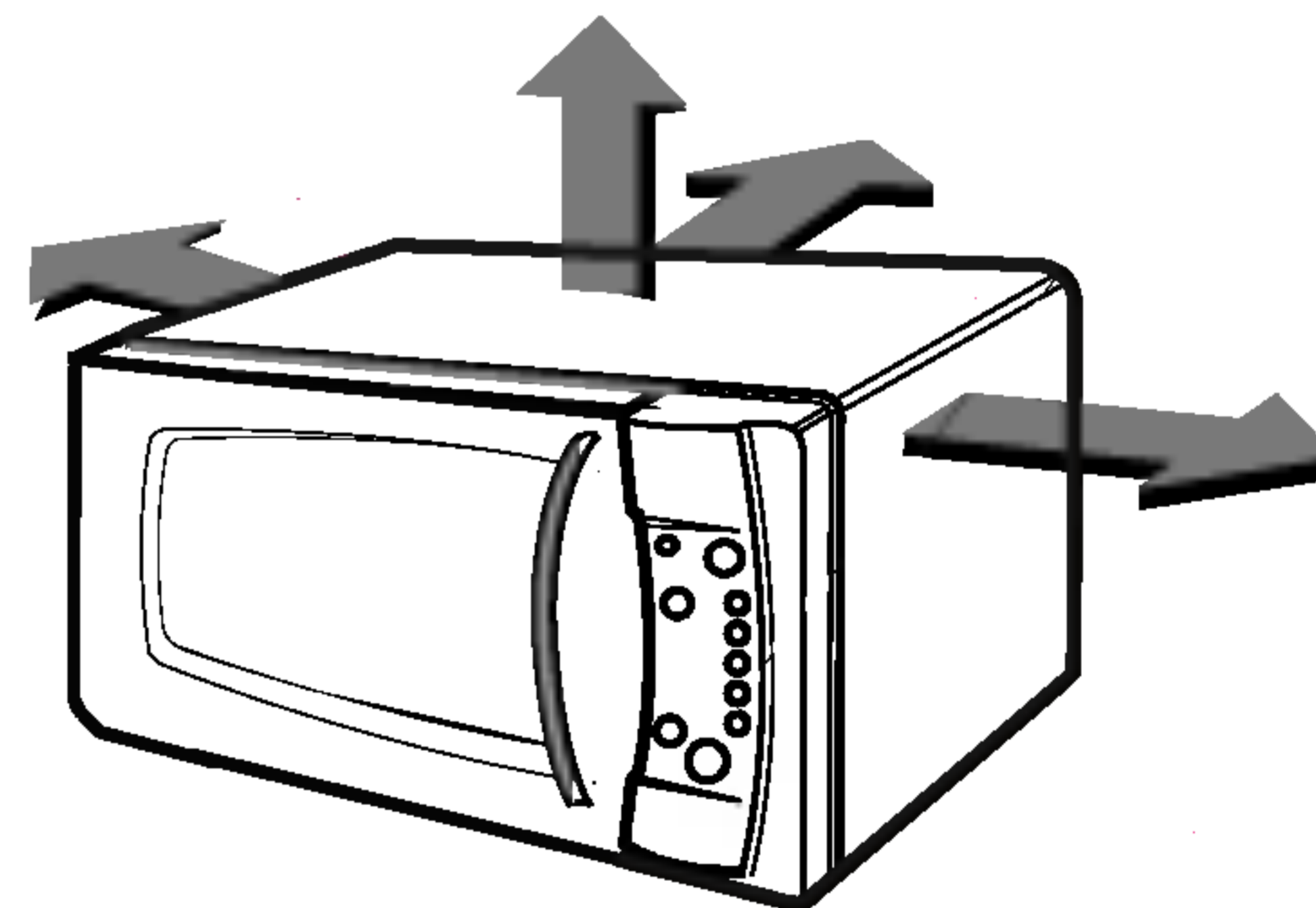


PYÖRIVA RENGAS



GRILLAUS RITILÄ

- 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. Höyrynpistoaukko on uunin päällä tai sivulla. Aukon tukkiminen saattaa vahingoittaa mikroaaltouunia.



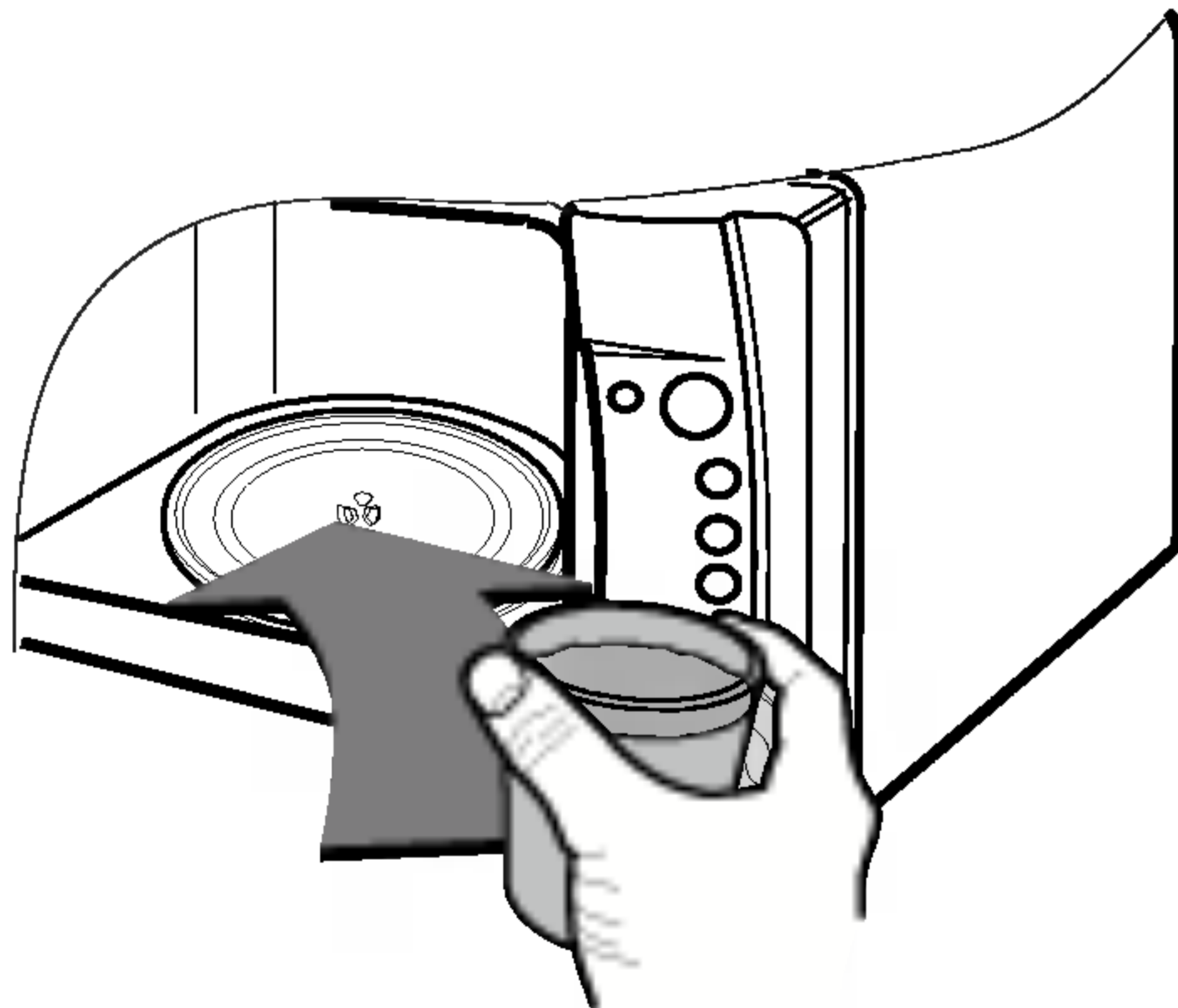
TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.

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 kestäväään astiaan 3 dl vettä, pane astia **LASINEN ALUSLAUTANEN** päälle ja sulje uunin ovi.
Lisätietoja mikroaaltouuniin soveltuvista astioista löydät sivulta 127.



6 Paina **PYSÄYTYS-** painiketta ja 1 kerran **K.YNNISTYS-** painiketta asettaaksesi 30 sekuntia kypsennysajan.



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



Kellonajan asettaminen

Voit valita joko 12 tai 24 tunnin kellon. Seuraavassa esimerkissä asetetaan kellonajaksi 14:35 käyttämällä 24 tunnin kelloa. Varmista, että olet poistanut uunista kaikki pakkausmateriaalit.



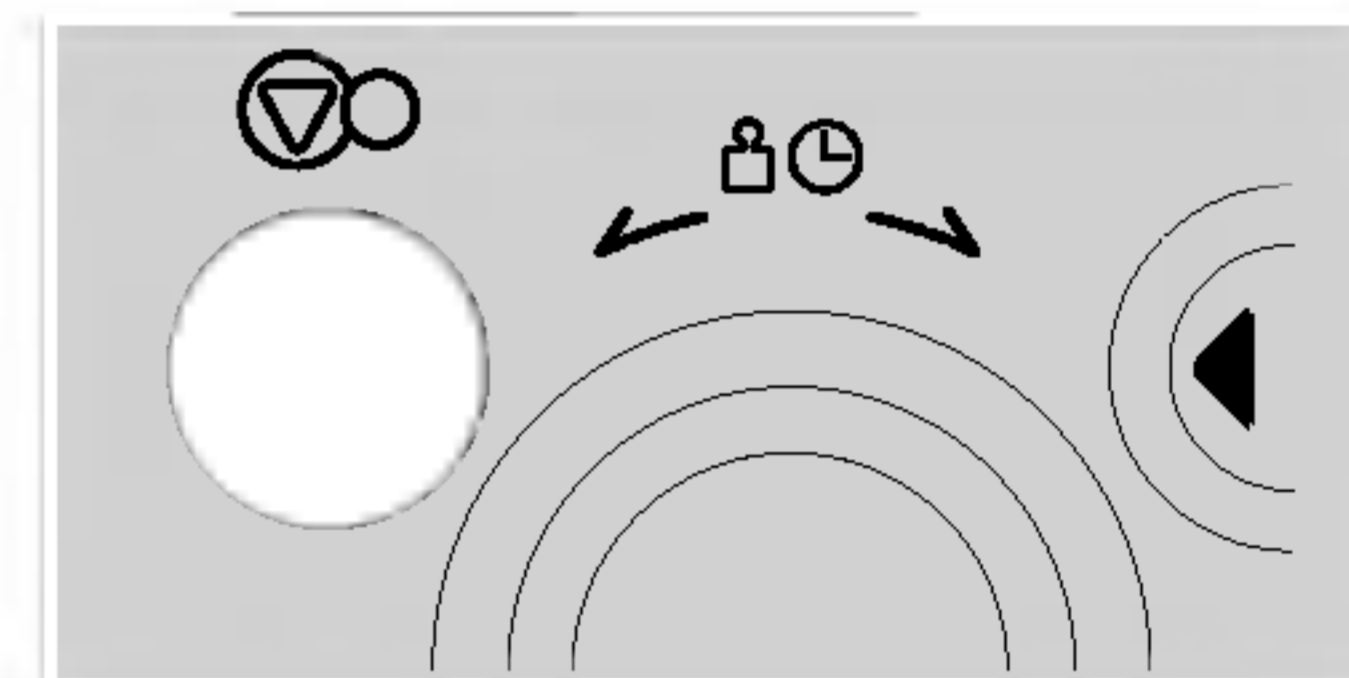
Kun mikroaaltouuni kytketään ensimmäisen kerran pistorasiaan tai kun sähkövirta tulee päälle sähkökatkoksen jälkeen, näytöllä on "0". Kello on tällöin asetettava aikaan.

Mikäli kellossa (tai näytöllä) on oudon näköisiä symboleita, irrota mikroaaltouuni pistorasiasta, kytke uudelleen pistorasiaan ja aseta kellonaika uudelleen.

KÄYNNISTYS-painike vilkkuu kellonajan asettamisen aikana. Kun aika on saatu asetettua, KÄYNNISTYS-painike lakkaa vilkkumasta.

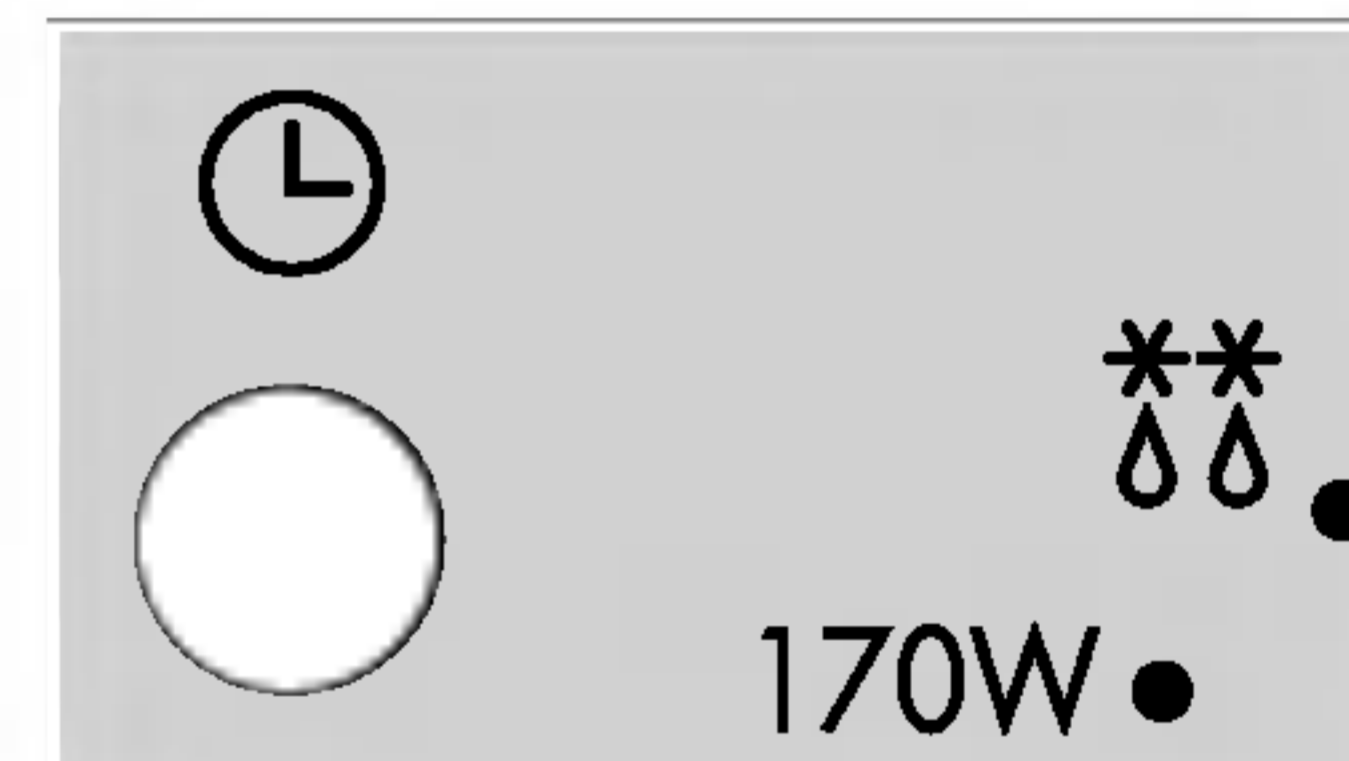
Varmista, että uuni on asetettu paikoilleen edellä olevien ohjeiden mukaisesti.

Paina **PYSÄYTYS PERUUTUS**-painiketta.



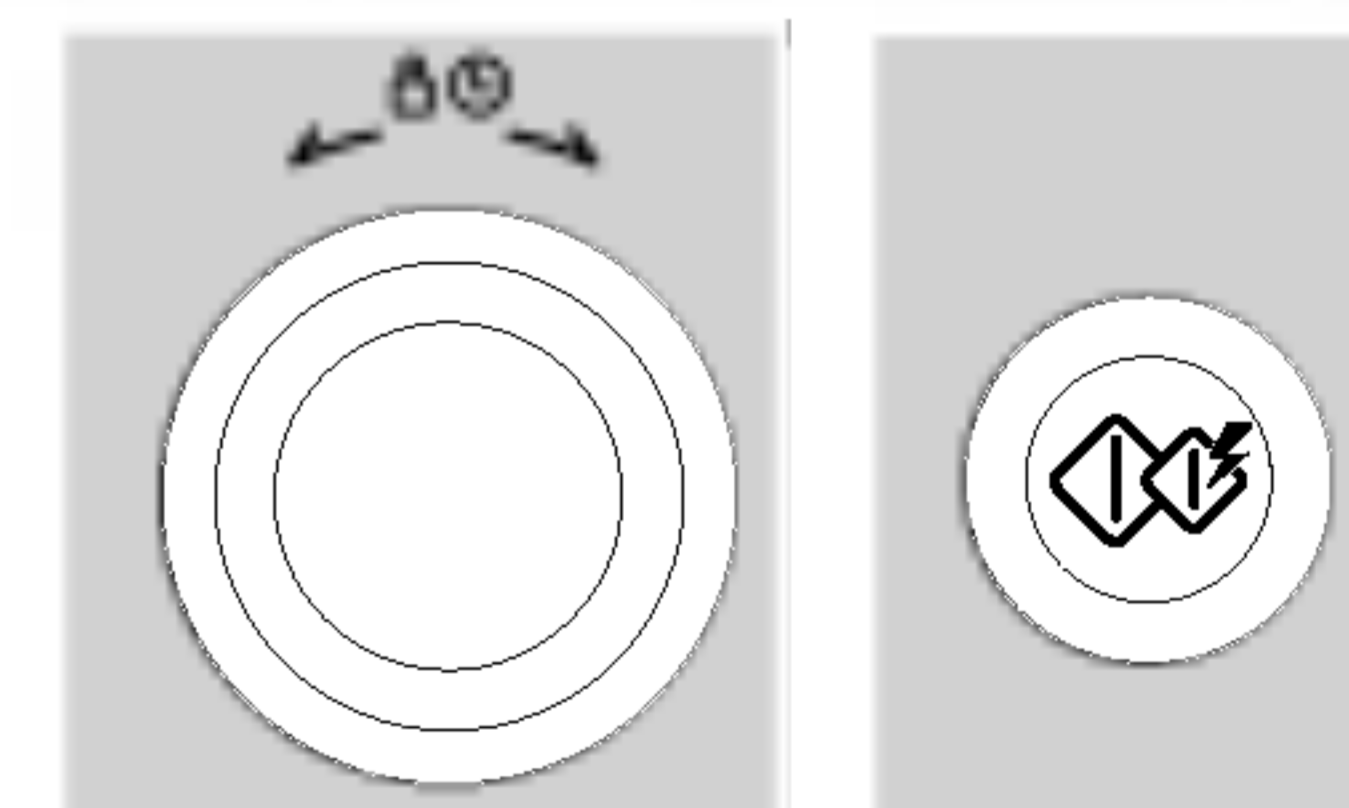
Paina **KELLO**-painiketta.

(Halutessasi muuttaa valintaa, paina vielä kerran **KELLO**-painiketta. Mikäli haluat kellonajan asettamisen jälkeen muuttaa valintaa, irrota mikroaaltouuni pistorasiasta ja kytke uudelleen pistorasiaan.)



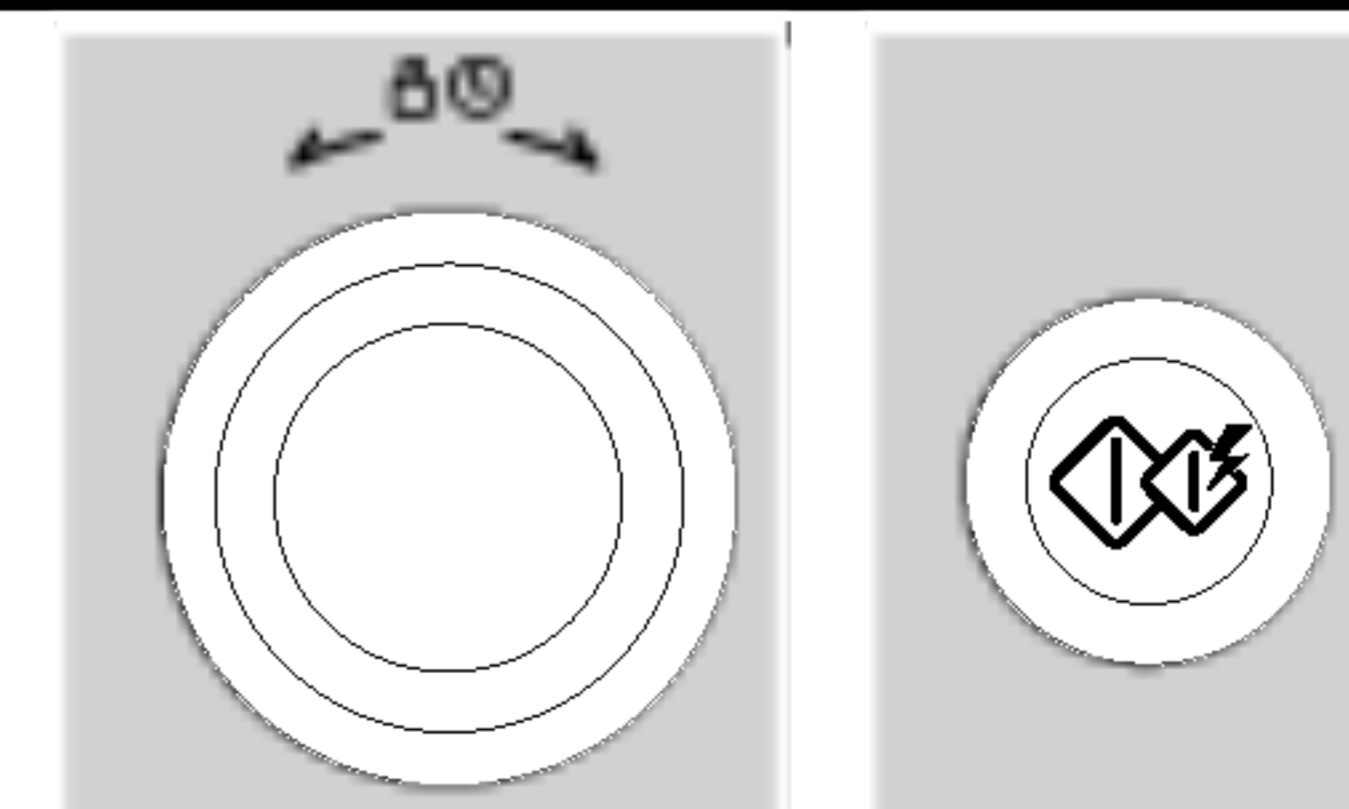
Käännä **VAUNTA**-rappia, kunnes näyttöön tulee kellonaika "14:00".

Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta tuntien valitsemiseksi.



Käännä **VAUNTA**-rappia, kunnes näyttöön tulee kellonaika "14:35".

Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta. Tällöin kello alkaa käydä.

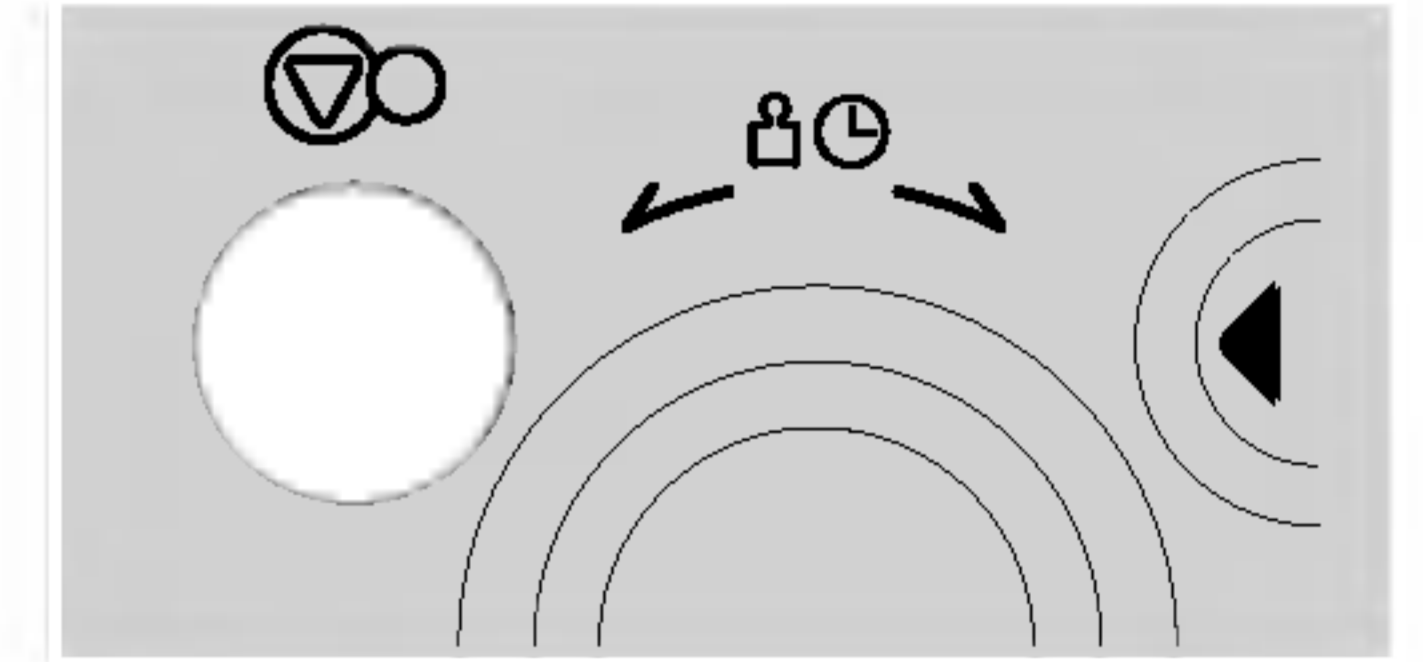


Lapsilukko



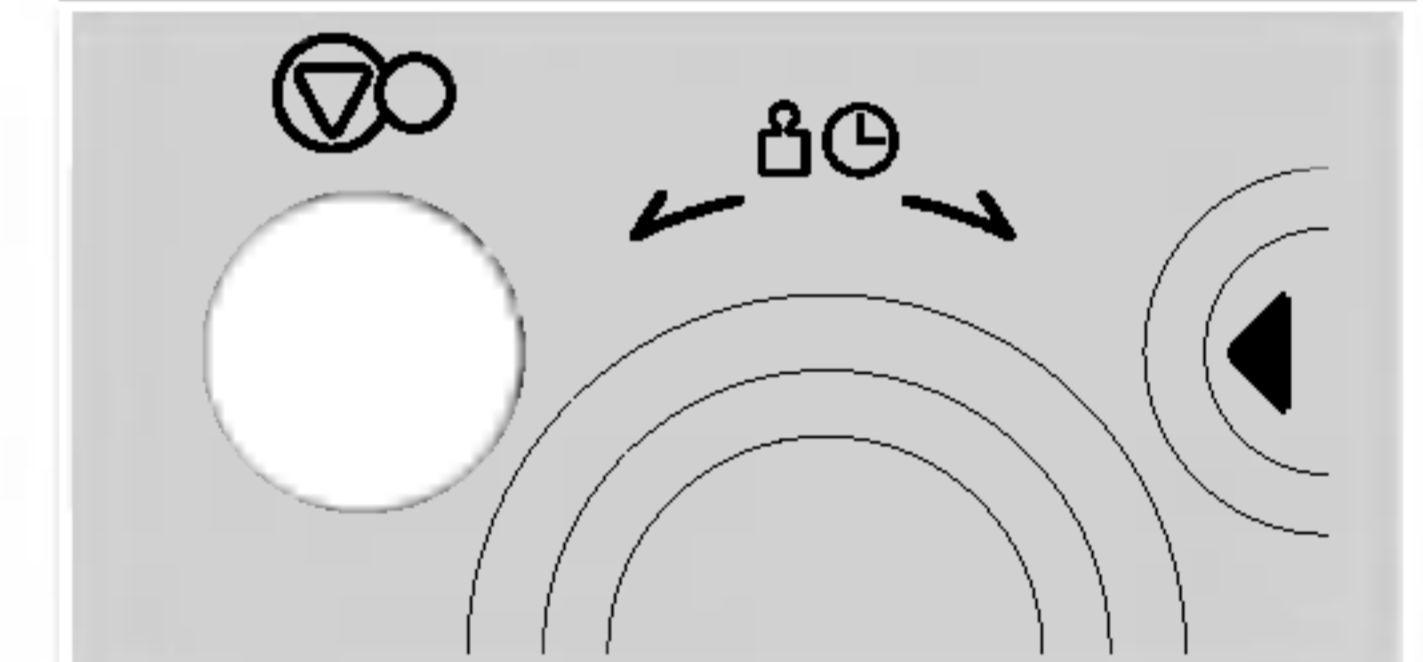
Uunissa oleva turvatoiminto estää uunin käynnistymisen vahingossa. Kun lapsilukko on kytkettynä, uuni ei toimi eikä sitä voida käyttää paistamiseen. Lapsi voi kuitenkin edelleen avata mikroaaltouunin oven.

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta.



Paina ja pidä alhaalla **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta, kunnes näyttöön tulee kirjain "L" ja kuulet PIIP-äänen. **LAPSIUKKO** on tällöin kytketty päälle.

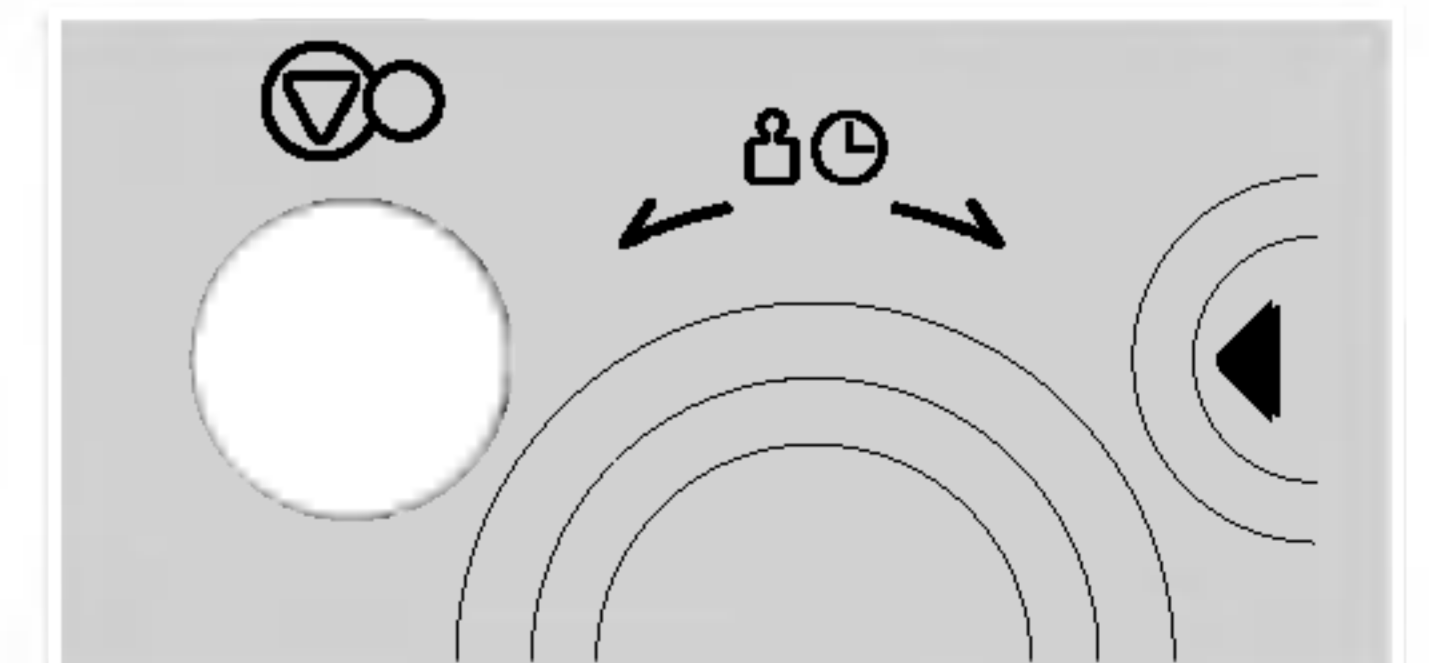
Mikäli kellonaika on asetettu, se häviää näytöltä.



Näytölle jää kirjain "L" sen merkiksi, että **LAPSIUKKO** on kytketty.



LAPSIUKKO kytketään pois päältä painamalla ja pitämällä alhaalla **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta, kunnes "L" häviää näytöltä. Kun päästät irti painikkeesta, kuulet PIIP-äänen.



Mikroaaltouunin tehoasetukset

Seuraavassa on esimerkki ruuan kypsennyksestä 80 % teholla 5 _ minuutin ajan.

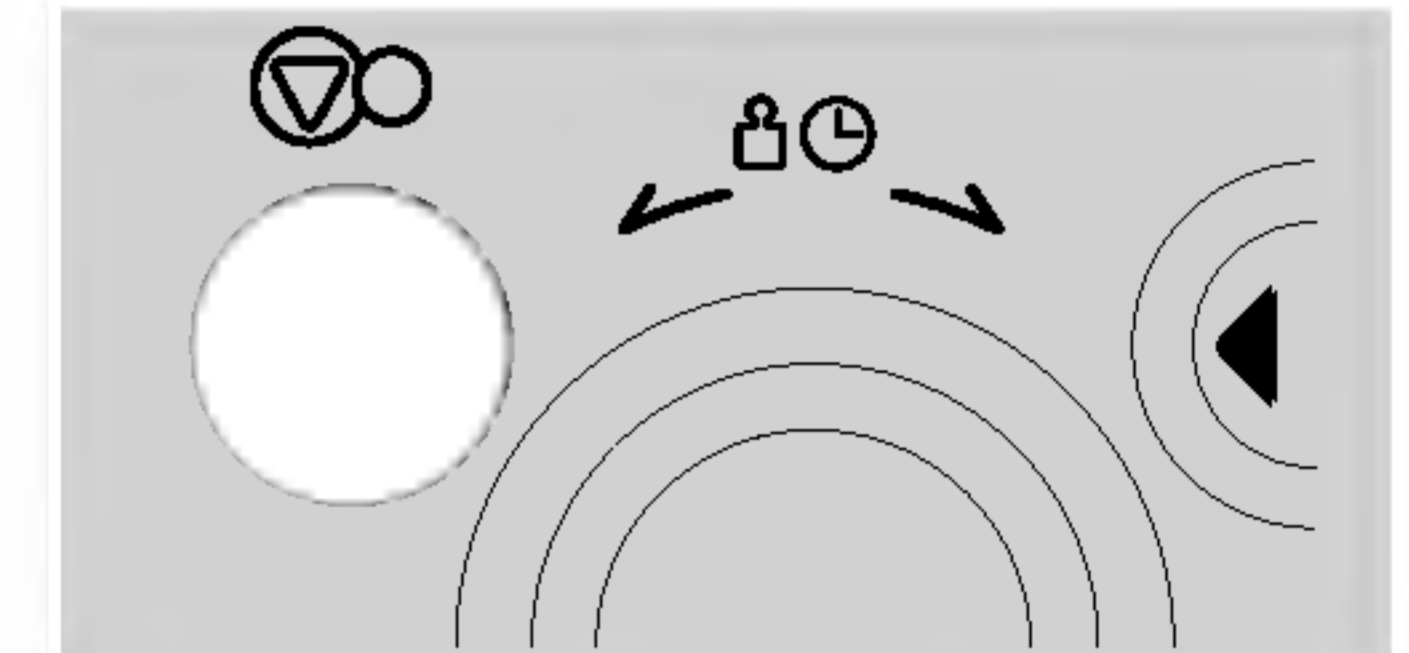


Mikroaaltouunissa on viisi tehoaluetta. Korkein teho valitaan automaattisesti, mutta painamalla toistuvasti **TEHONVAUNTA**-painiketta voidaan valita eri tehoalueita.

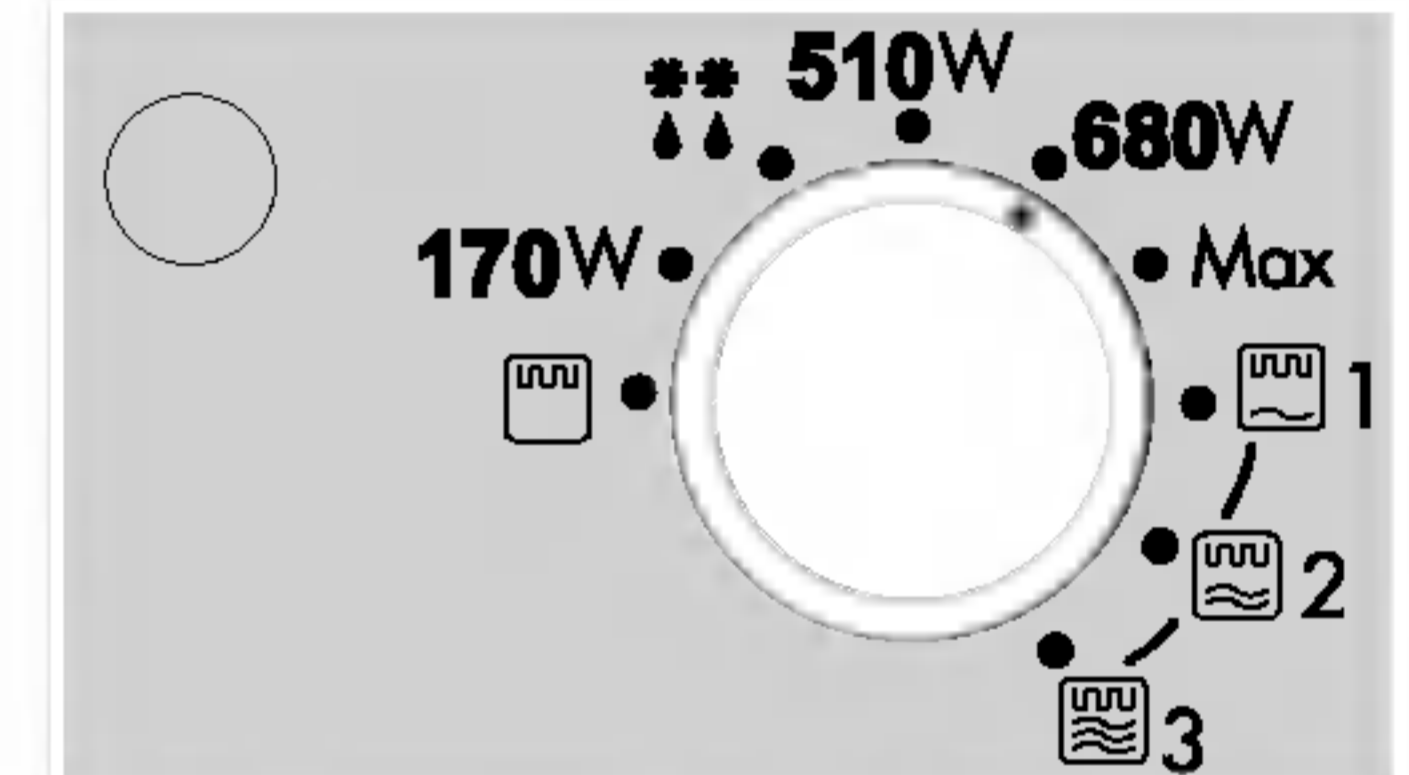
TEHO	%	Paina tehonvalitsinta	Uunin teho
KORKEA TEHO	100%	1 kerran	850W
KESKIKORKEA TEHO	80%	2 kertaa	680W
KESKITEHO	60%	3 kertaa	510W
SULATUS KESKIMATALA	40%	4 kertaa	340W
MATALA TEHO	20%	5 kertaa	170W

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

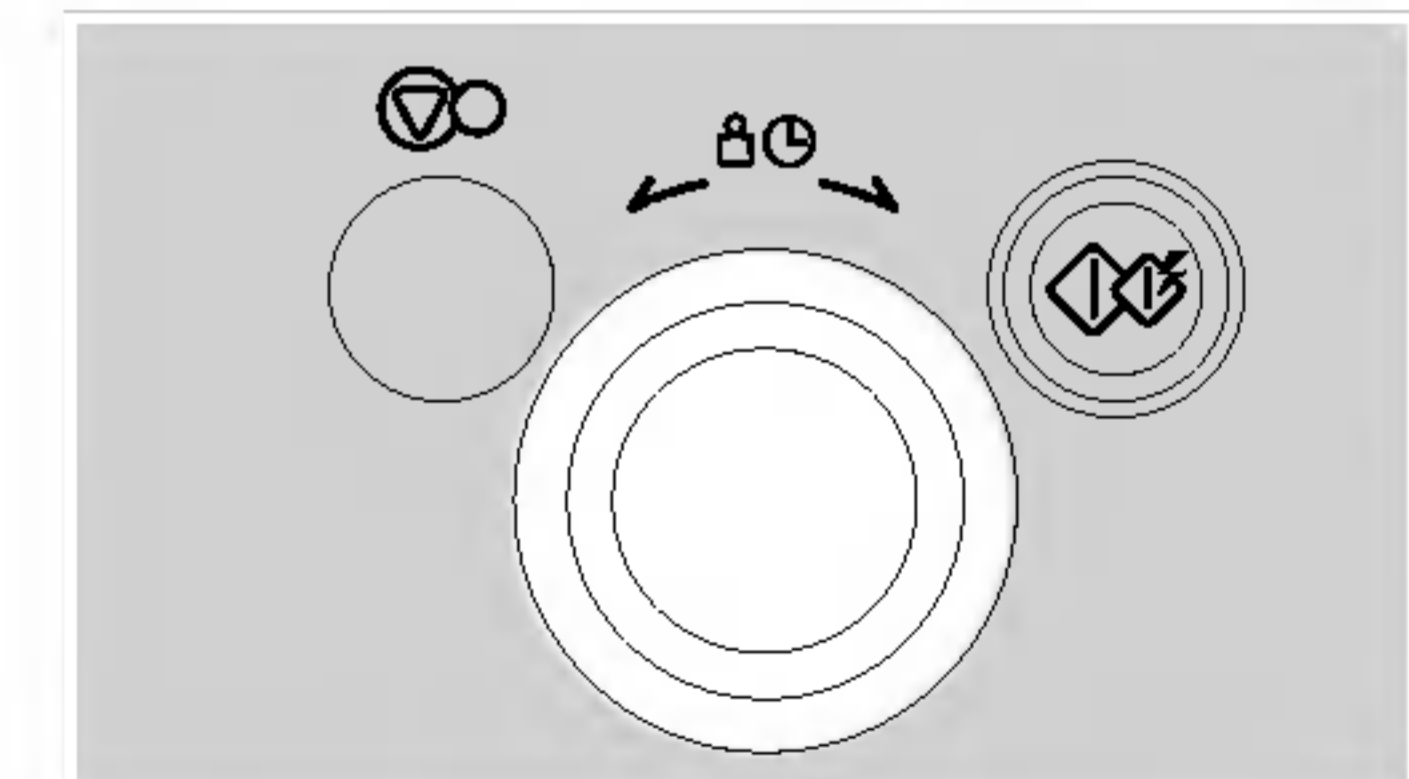
Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta.



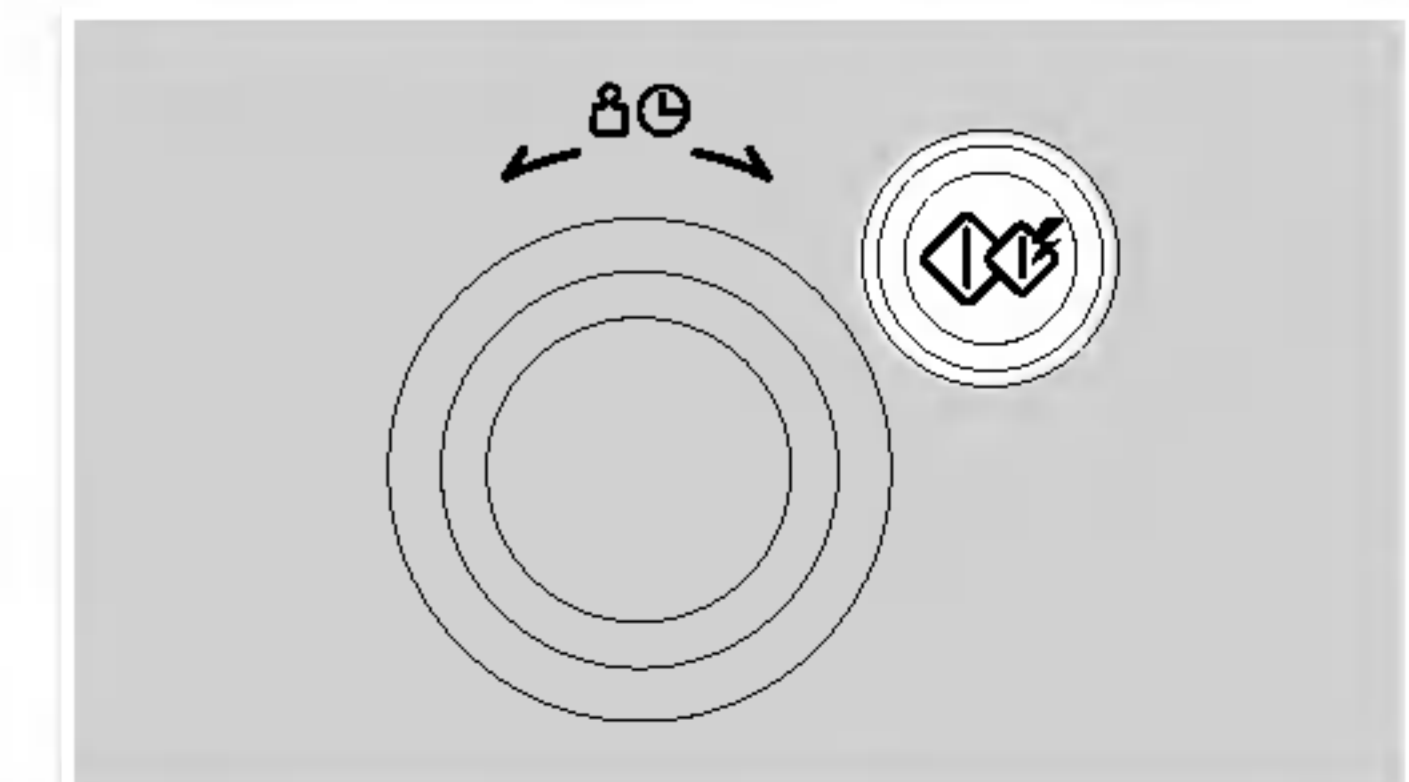
Valitse tehoksi 80 % valitsinta kääntämällä.



Käännä **VAUNTA**-nappia, kunnes näytössä on "5:30".



Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta.



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	<ul style="list-style-type: none">* veden keittäminen* jauhelihan ruskistaminen* linnun, kalan, vihannesten kypsentäminen* mureiden lihapalojen kypsentäminen	100%	850W
KESKIKORKEA	<ul style="list-style-type: none">* kaikenlainen uudelleen kuumennus* paahdettu liha ja linnut* sienten ja äyriäisten kypsentäminen* juustoa ja kananmunia sisältävien ruokien kypsentäminen	80%	680W
KESKITEHO	<ul style="list-style-type: none">* kakkujen ja teeleipien leipominen* kananmunien ruuaksi valmistaminen* vaniljakastikkeen valmistaminen* riisi, keitot	60%	510W
SULATUS / KESKIMATALA	<ul style="list-style-type: none">* kaikenlainen sulattaminen* voin ja suklaan sulattaminen* sitkeätköjen lihapalojen kypsentäminen	40%	340W
MATALA	<ul style="list-style-type: none">* voin ja juuston pehmentäminen* jäätelön pehmentäminen* hiivataikinan kohottaminen	20%	170W



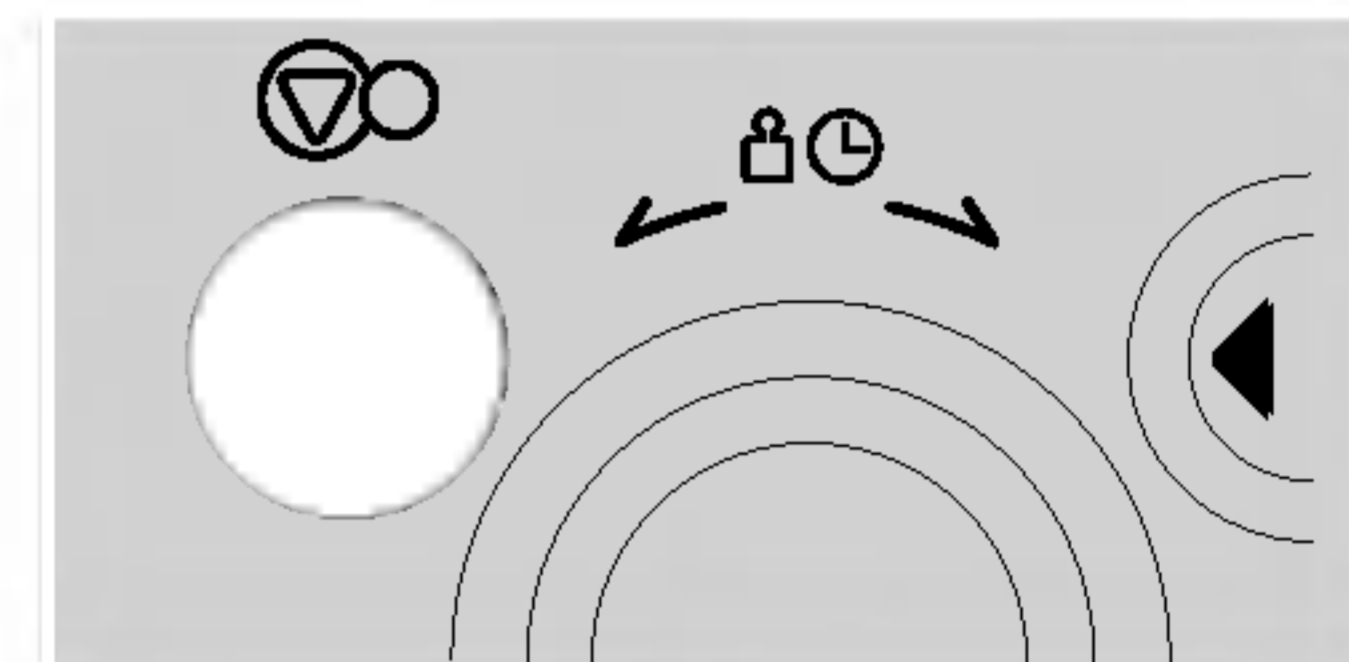
PIKAKÄYNNISTYS

Seuraavassa on esimerkki kypsennyksestä 2 minuutin ajan korkealla teholla.

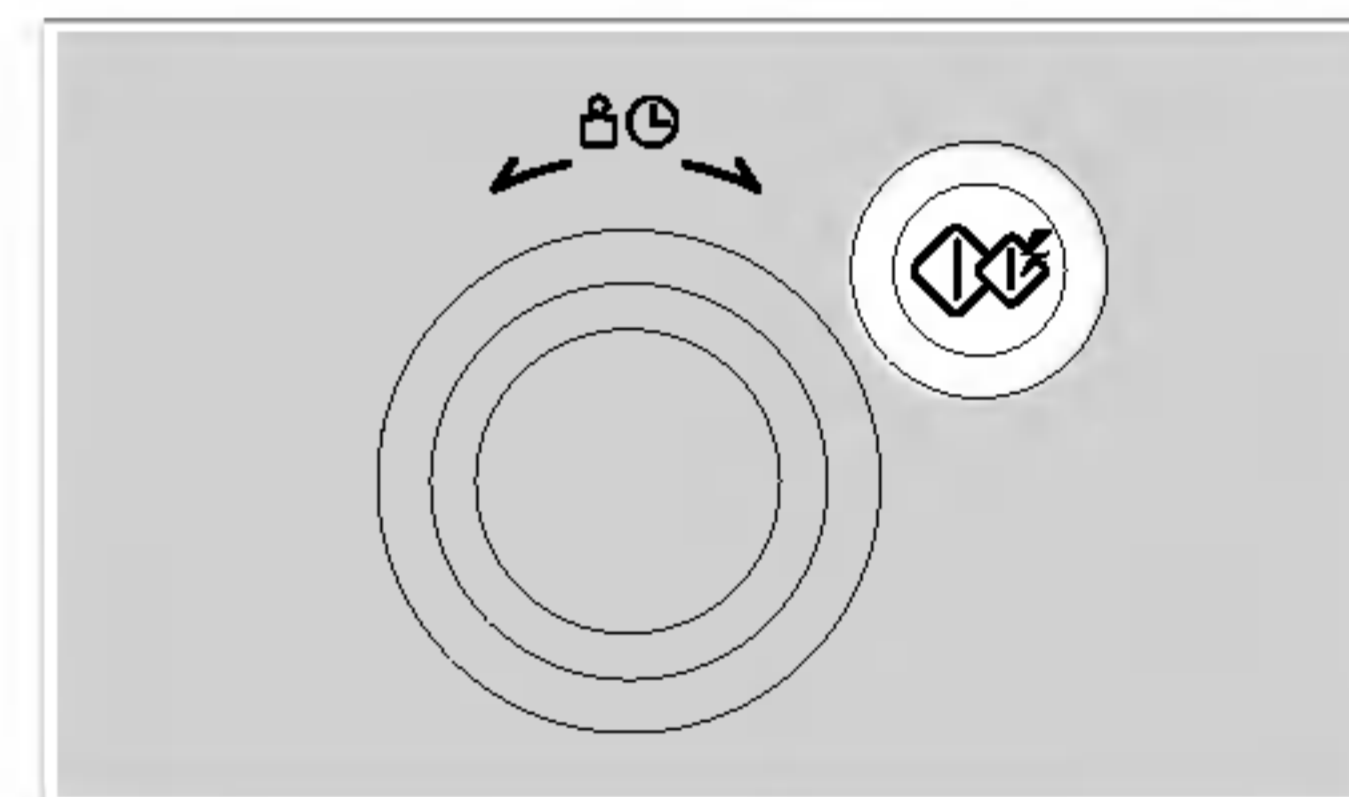
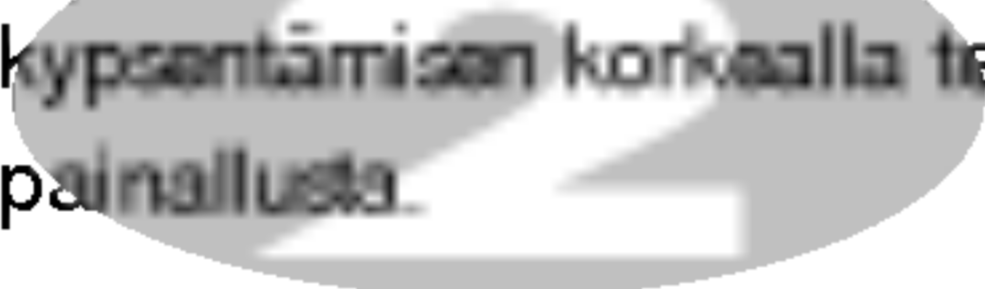


PIKAKÄYNNISTYS on ominaisuus, jolla voidaan asettaa 30 sekunnin pituisia korkean tehon kypsennysjaksoja **KÄYNNISTYS**-painiketta painamalla.

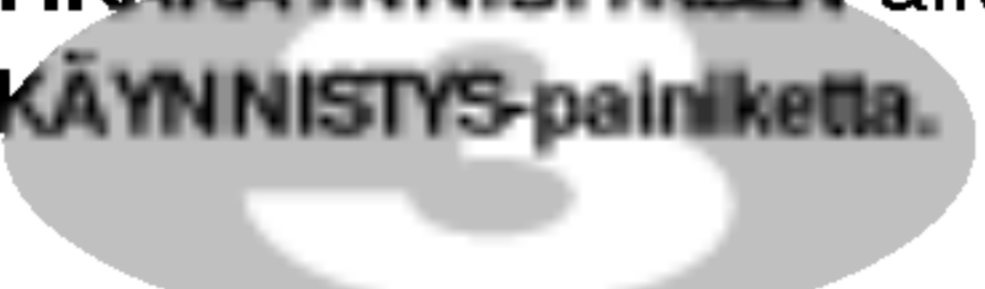
Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta.



Paina neljä kertaa **KÄYNNISTYS**-painiketta valitaksesi kahden minuutin kypsennyksen korkealla teholla. Mikroaaltouuni käynnistyy ennen neljättä painallusta.



PIKAKÄYNNISTYKSEN aikana paistoaikaa voidaan pidentää asti painamalla toistuvasti **KÄYNNISTYS**-painiketta.



Seuraavasta esimerkistä näet, kuinka grillaat ruokaa 12 minuutin ja 30 sekunnin ajan.

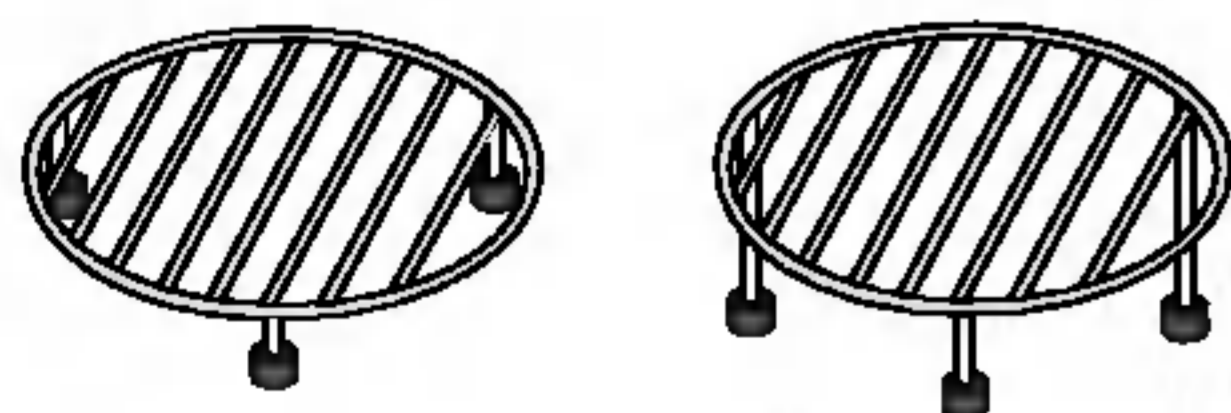
Grillaus



Tämä mikroaaltouuni on varustettu **GRILLÄ**, joten esilämmitystä ei tarvita.

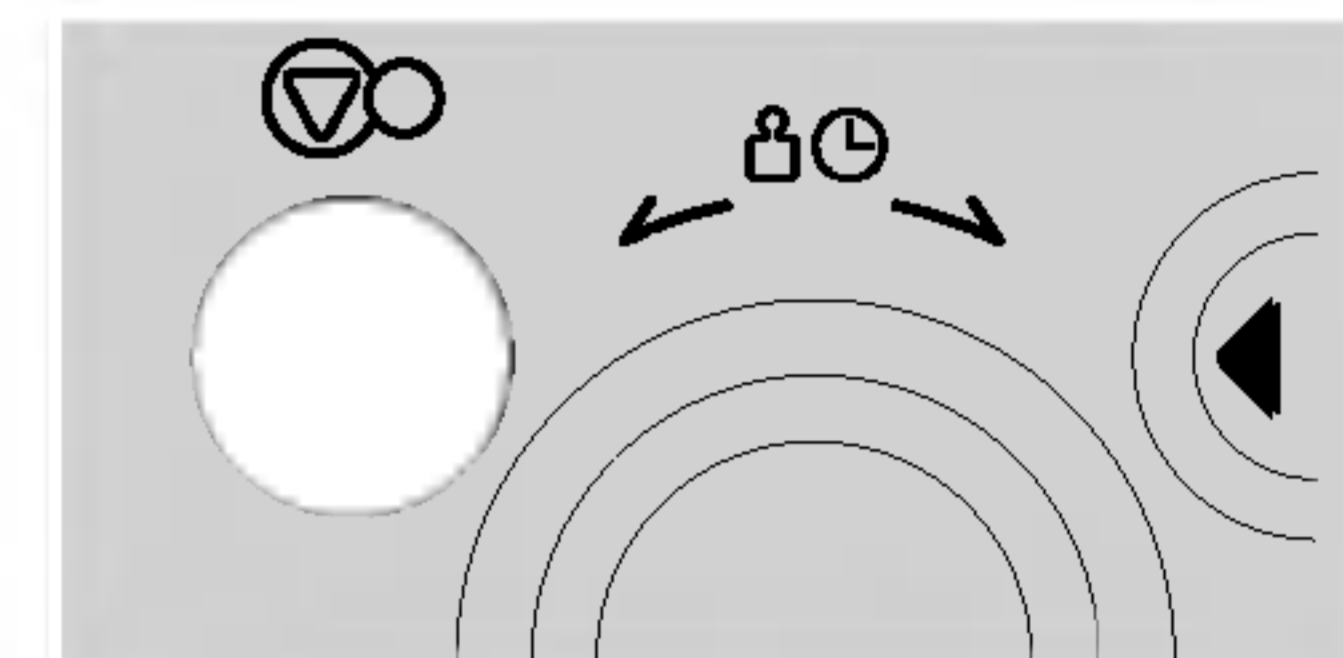
GRILL-toiminnolla saat ruokiisi nopeasti ruskistetun ja rapean pinnan.

Voit asettaa grilliritilän joko korkeaan tai matalaan asentoon grillattavan ruoan tyypin ja koon mukaan.

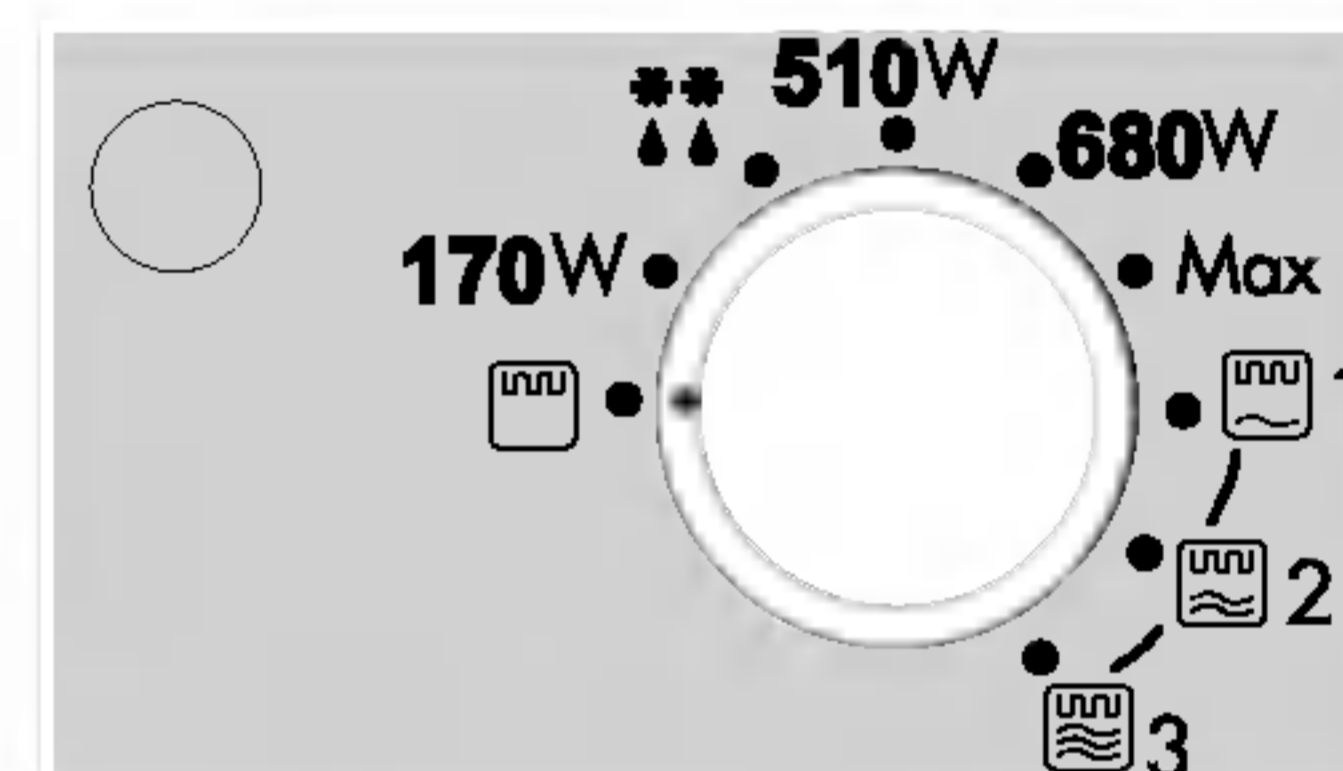


GRILLAUS RITILÄ

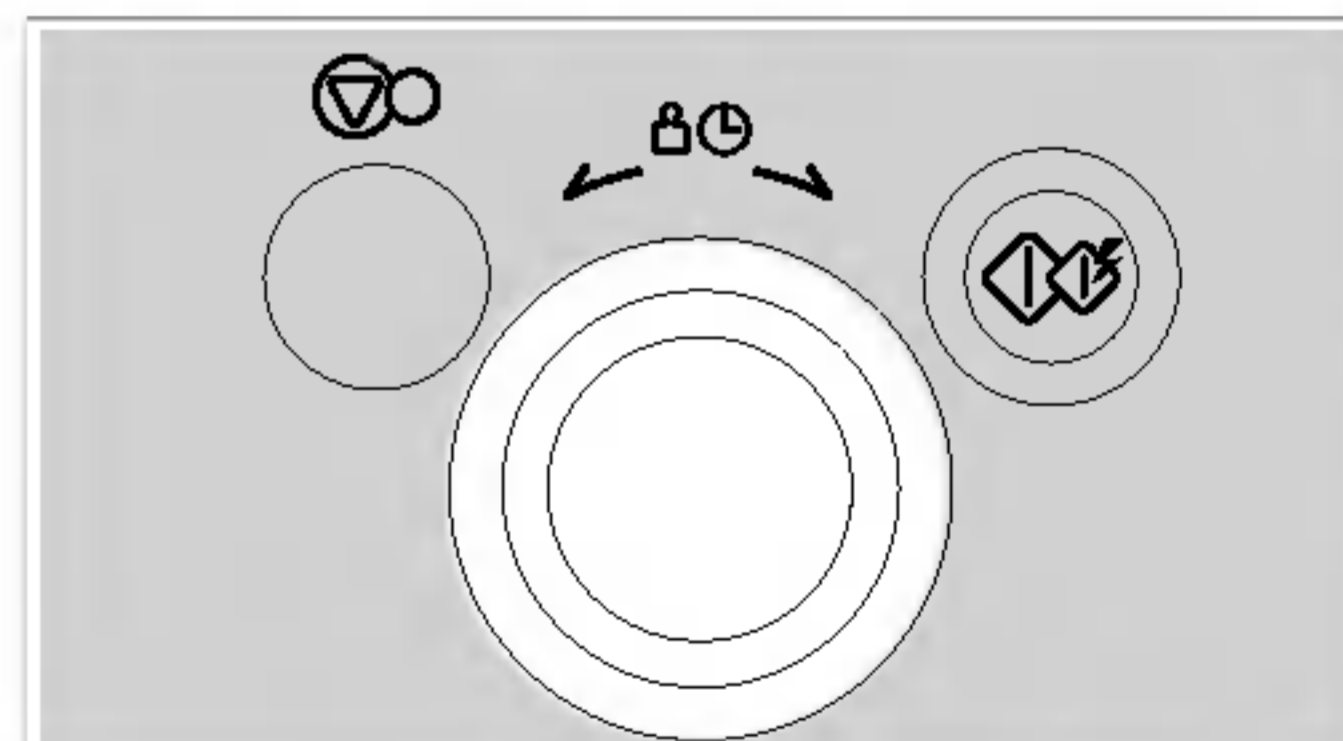
Paina **PYSÄYTYS PERUUTUS**-painiketta.



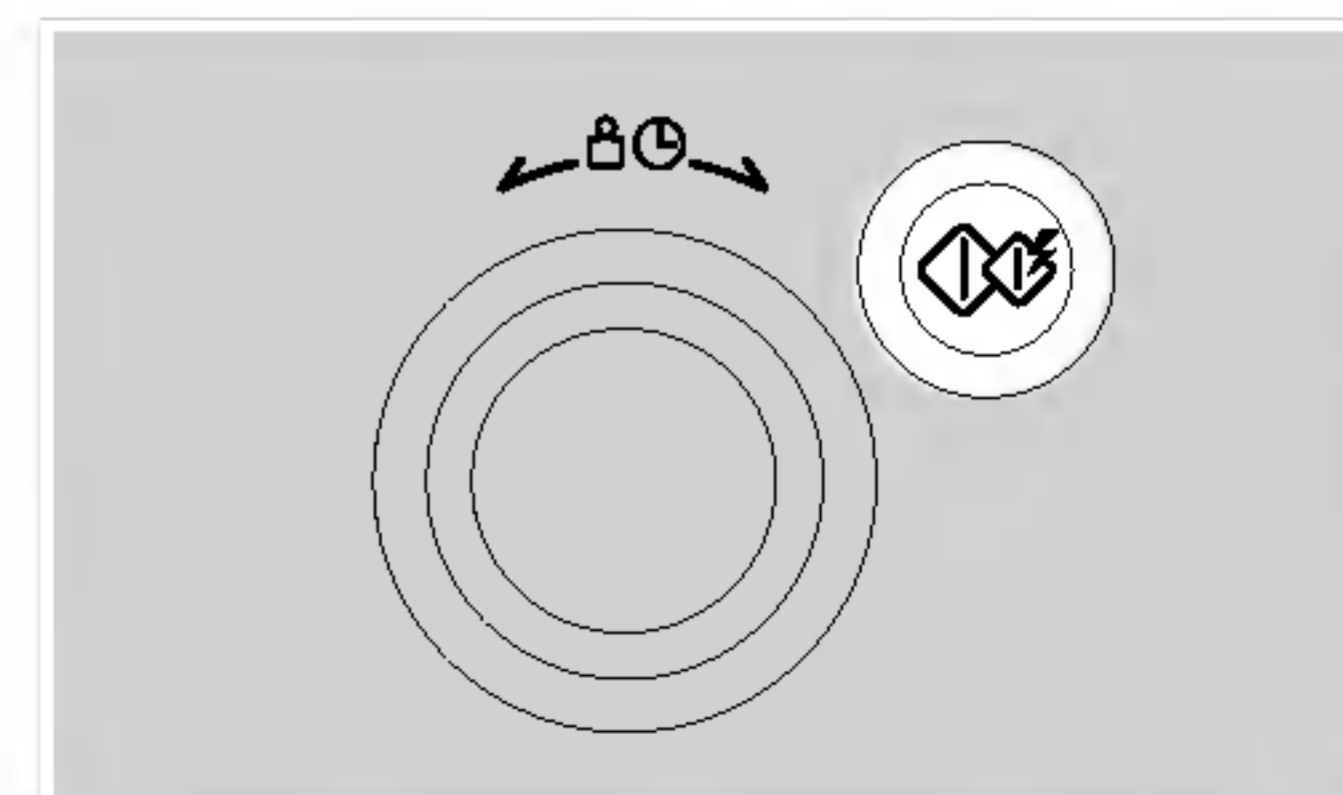
Valitse **GRILL**-tila valitsinta kääntämällä.



Käännä **VAUNTA**-nappia, kunnes näytöllä näkyy *12:30*.



Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta.



Yhdistelmäkäyttö

Seuraavasta esimerkistä näet, kuinka ohjelmoit uunisi yhdistelmätoiminnon avulla kypsentämään ruokaa 25 minuutin ajaksi.

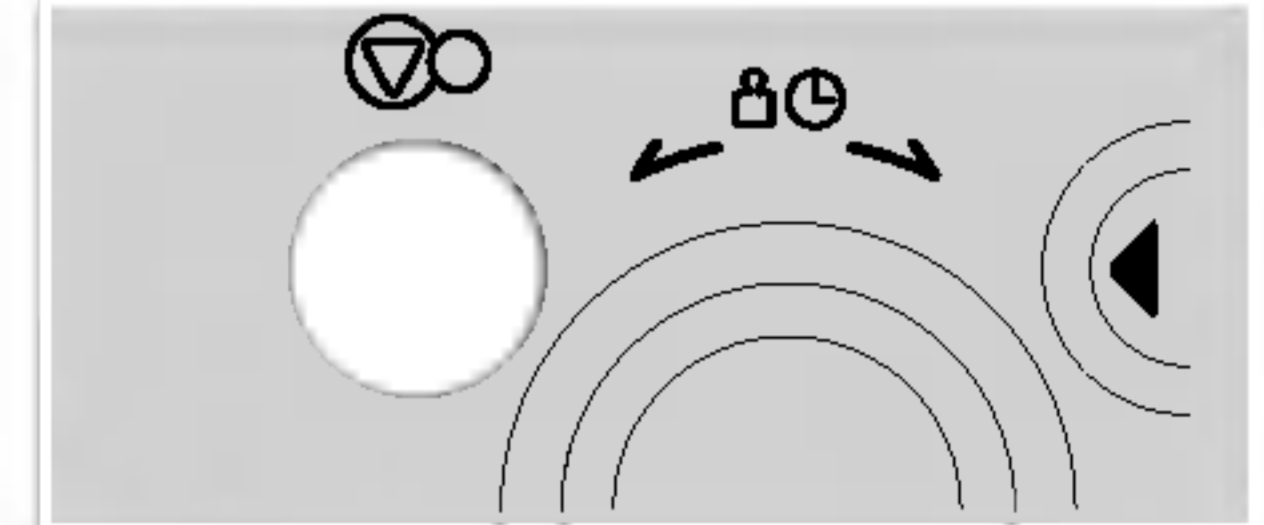


Mikroaaltouunissasi on yhdistelmäkäyttötoiminto, jolla voit kypsentää ruokaa **grillivastuksen** ja **mikroaaltojen** avulla samanaikaisesti tai vuorotellen. Yleensä tämä tarkoittaa sitä, että ruoka kypsyy tavallista nopeammin.

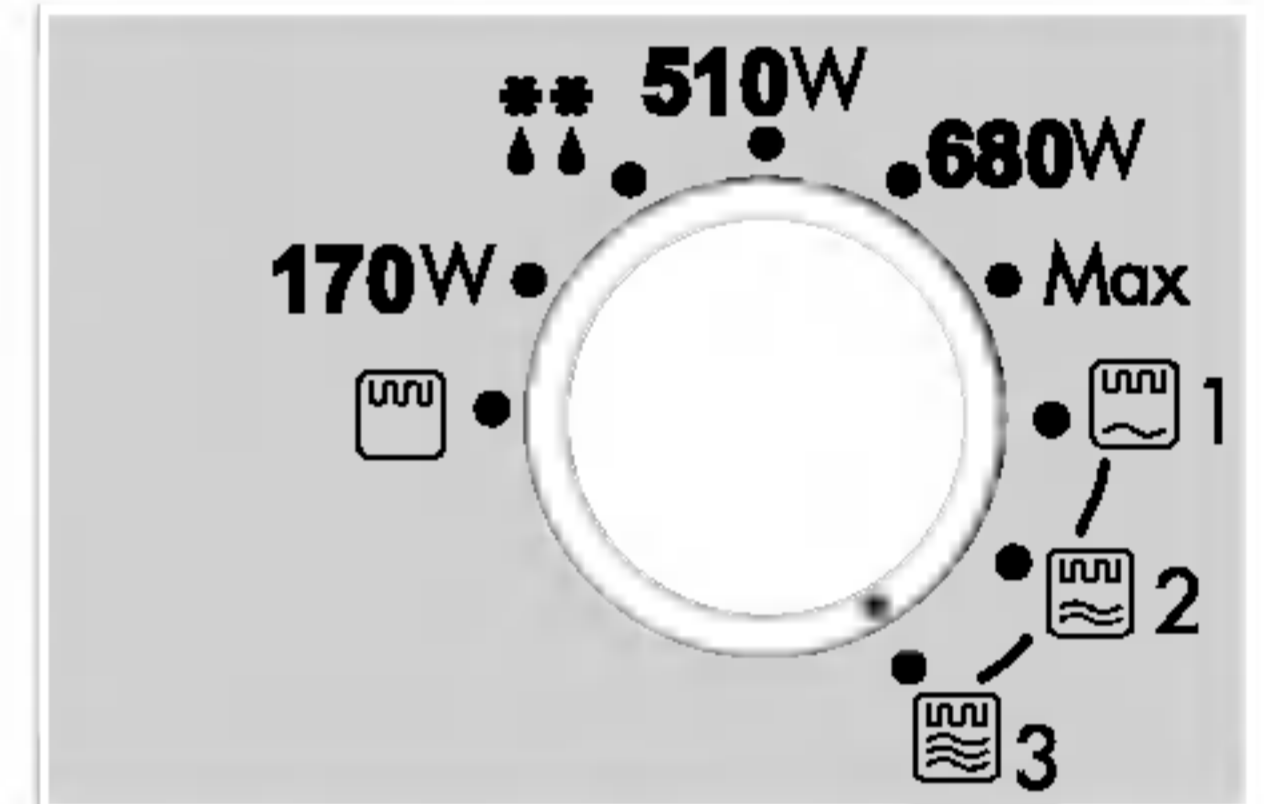
Kvartsinen grillivastus grillaa ruoan pinnan samalla kun mikroaallot kypsentävät sen sisältä.

Uunia ei myöskään tarvitse esilämmittää.

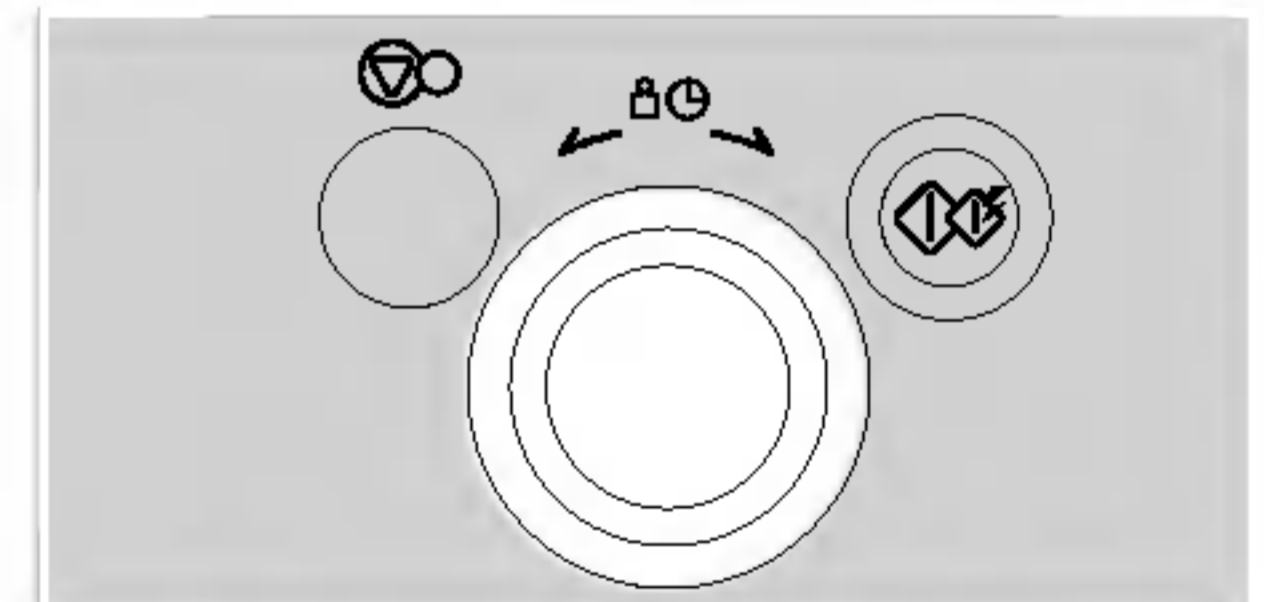
Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta.



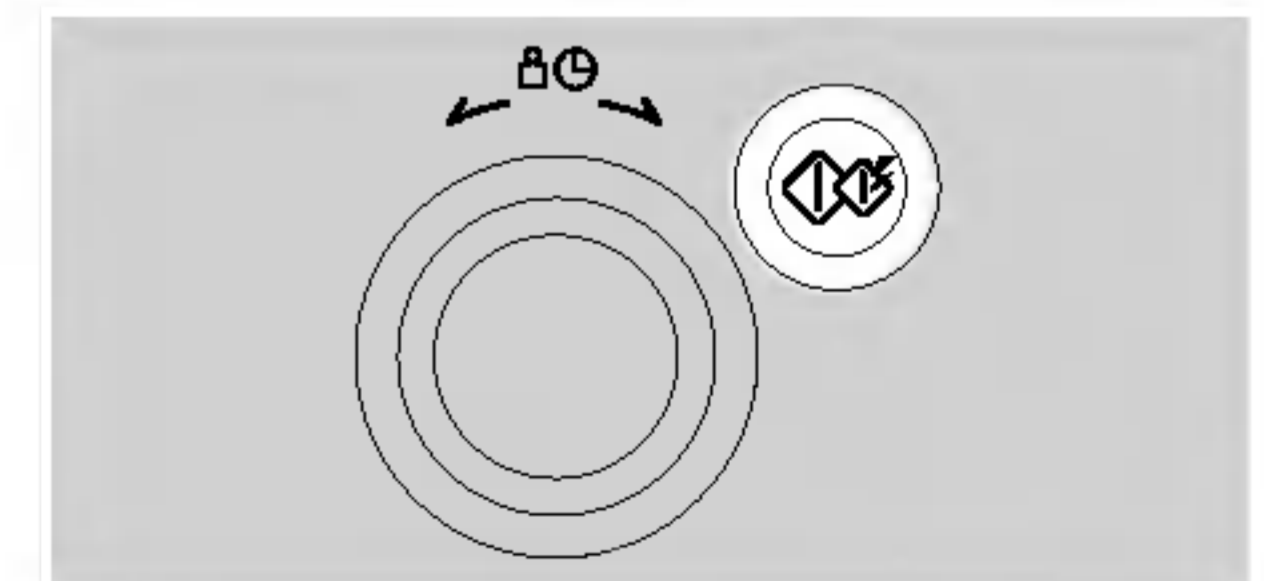
Valitse **COMBI-3-tila** valitsinta kääntämällä.



Käännä **VAUNTA-** nappia, kunnes näytöllä näkyy "25:00".



Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta.



Ole varovainen ottaessasi ruokaa uunista, astia on kuuma!

LUOKKA	MIKROAALTOTEHON VALINTA (%)	GRILLAUS VALINTA (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Auto Cook

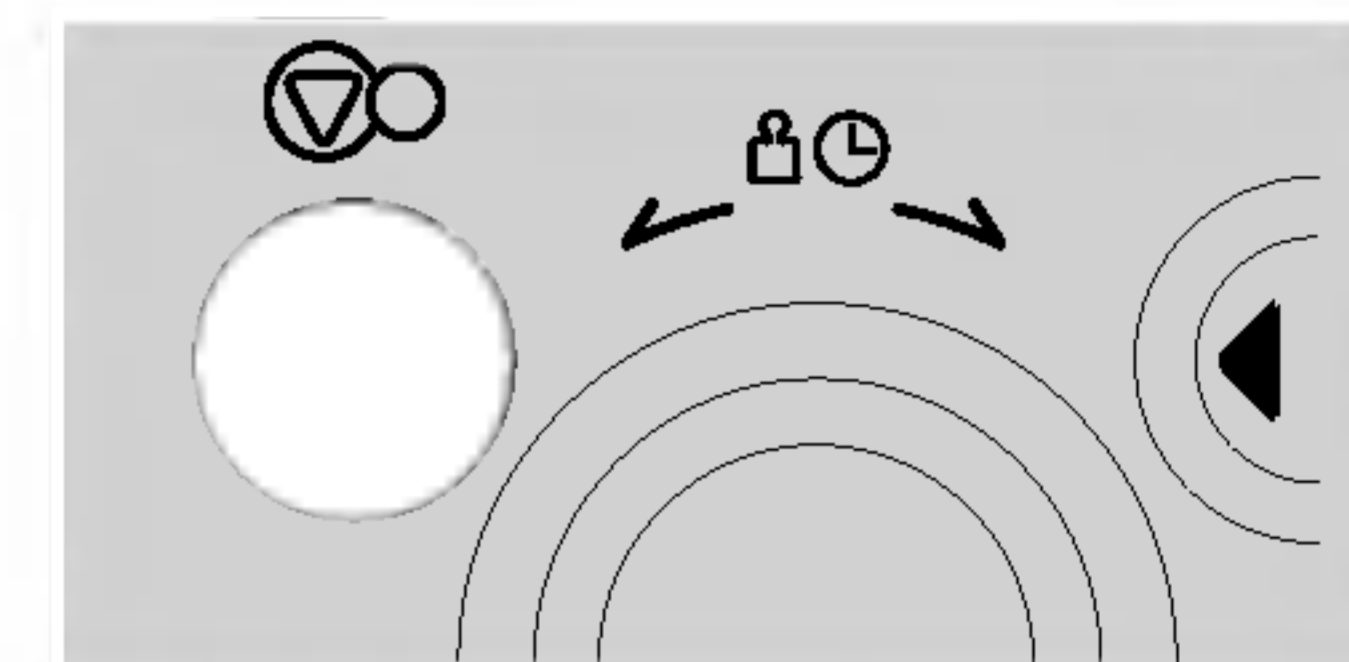
Seuraavassa esimerkissä selostan, kuinka valmistat 0,6 kg tuoret vihannekset.



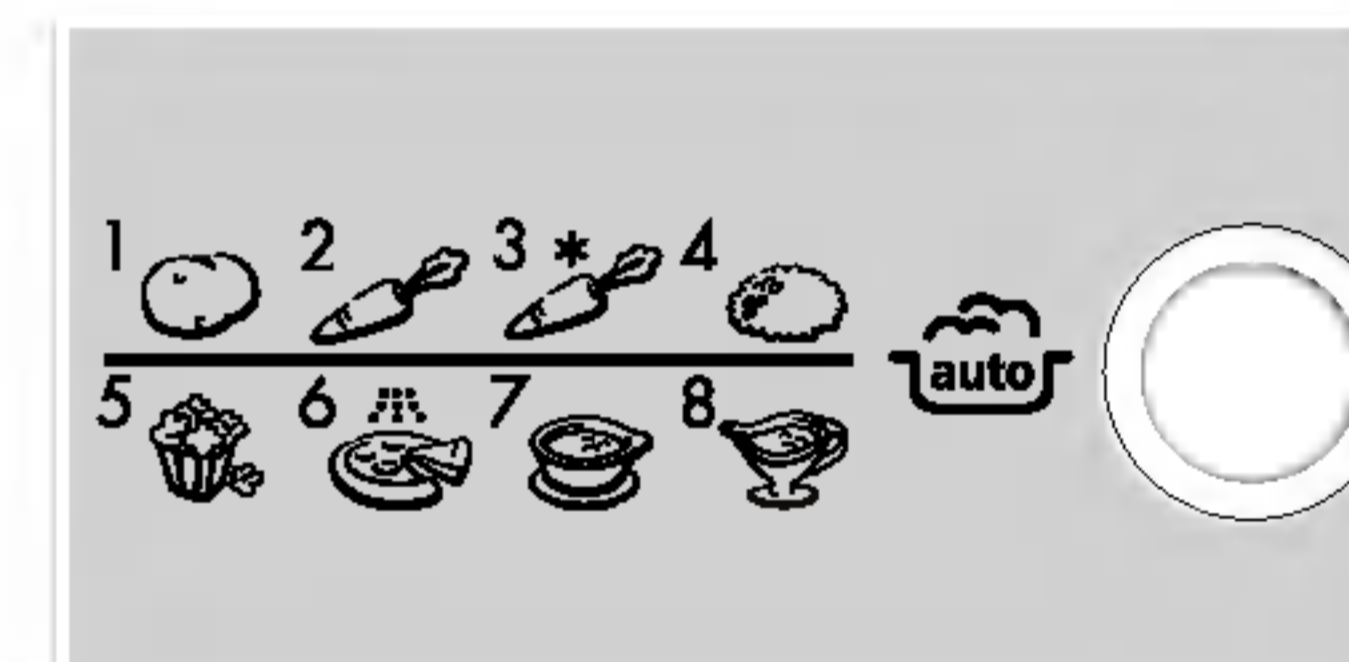
AUTO COOK -toiminnolla voit valmistaa useimmat mieliruokasi helposti valitsemalla ruokatyypin ja syöttämällä ruuan painon.

Ryhmä	Paina AUTO COOK
Kuorelliset perunat	1 kerran
TUOREET VIHANNEKSET	2 kertaa
PAKASTE VIHANNEKSET	3 kertaa
Riisi	4 kertaa
Paukkumaissi	5 kertaa
Jäähdynt pizza	6 kertaa
Kastike	7 kertaa
Curry, lämmitys	8 kertaa

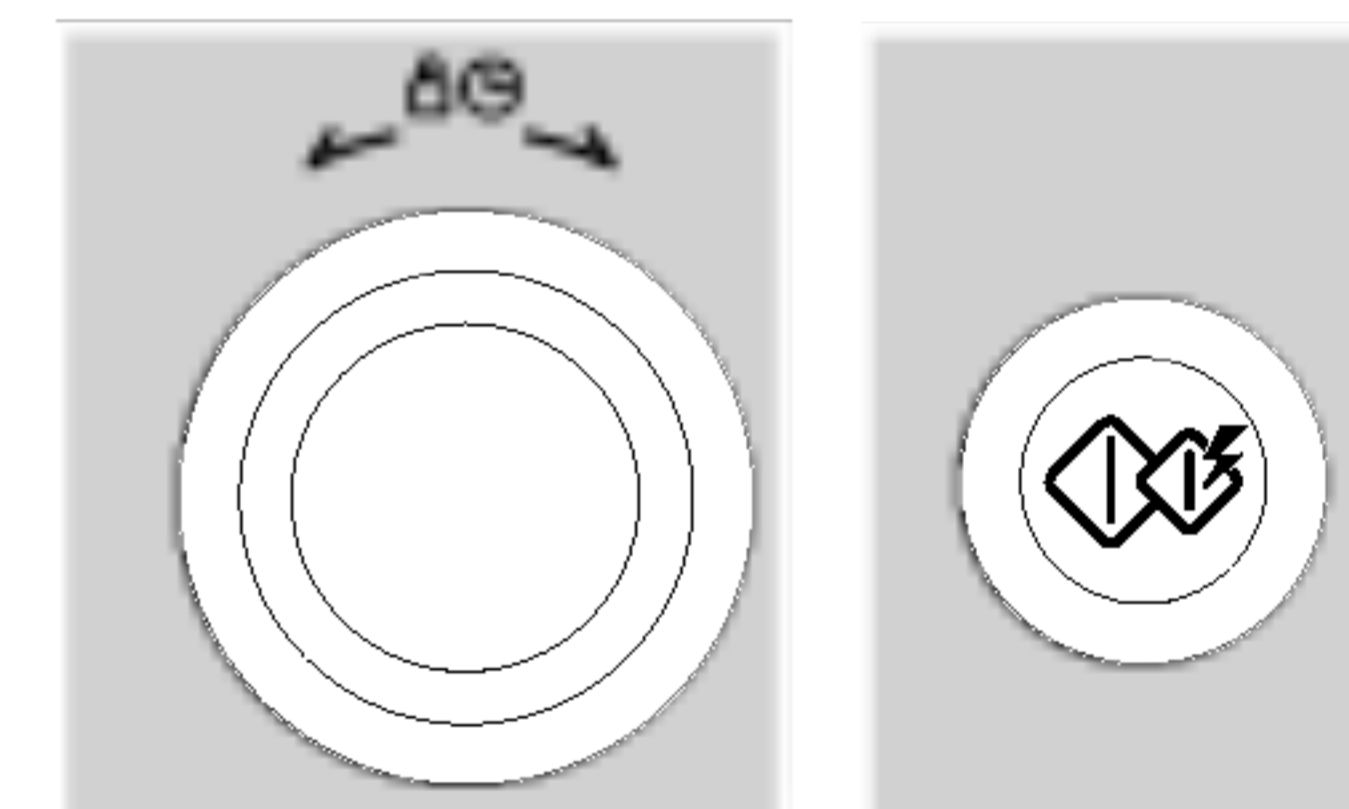
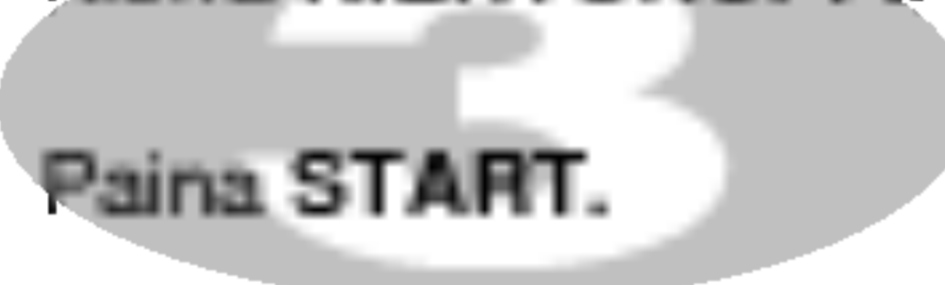
Paina **STOP/CLEAR**.



Valitse **Fresh vegetable** - Tuoret vihannekset painamalla **AUTO COOK** kahdesti.



Kierrä **KIERTONUPPIA**, kunnes näyttöön tulee "0.6".



<i>RUOKARYHMÄ</i>	<i>RUOAN LÄMP.</i>	<i>ASTIAT</i>	<i>PAINORAJAT</i>	<i>OHJEET</i>										
1. Kuorelliset perunat	Huone	Lasivati	0,1 kg ~ 1,0 kg	Valitse keskikokoisia perunoita 170-200 g. Pese ja kuivaa perunat. Pistele perunoita useita kertoja haarukalla. Aseta perunat lasivadille. Säädä paino ja paina start. Valmistuksen jälkeen ota perunat uunista. Anna seistä folion alla 5 minuuttia.										
2. TUOREET VIHANNEKSET	Huone	Mikroaallon kestävä kulho	0.2 kg ~ 0.8 kg	Aseta vihannekset mikroaaltoja kestävään kulhoon. Lisää vettä. Peitä kelmulla. Valmistuksen jälkeen hämmennä ja anna seistä 2 minuuttia. Lisää vettä määrän mukaan. ** 0,2kg -0,4kg : 2 ruokalusikallista ** 0,5 kg -0,8 kg : 4 ruokalusikallista										
3. PAKASTE VIHANNEKSET	Pakaste	Mikroaallon kestävä kulho	0.2 kg ~ 0.8 kg	Aseta vihannekset mikroaaltoja kestävään kulhoon. Lisää vettä. Peitä kelmulla. Valmistuksen jälkeen hämmennä ja anna seistä 2 minuuttia. Lisää vettä määrän mukaan. ** 0,2kg -0,4kg : 2 ruokalusikallista ** 0,5 kg -0,8 kg : 4 ruokalusikallista										
4. Riisi	Huone	Mikroaallon kestävä kulho	0,1 kg ~ 0,3 kg	Pese riisit. Valuta vesi. Laita riisit ja vesi syvään ja laajaan kulhoon. <table border="1" data-bbox="1724 1402 2825 1528"> <tr> <td>Paino</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>Kansi päälle</td> </tr> <tr> <td>Kiehuva vesi</td> <td>200 ml</td> <td>400 ml</td> <td>600 ml</td> <td>Kyllä/Tuuletusnurkka</td> </tr> </table> ** Riisi -- Valmistuksen päätyttyä pidä kannen alla 5 minuuttia tai kunnes vesi on imeytynyt.	Paino	100 g	200 g	300 g	Kansi päälle	Kiehuva vesi	200 ml	400 ml	600 ml	Kyllä/Tuuletusnurkka
Paino	100 g	200 g	300 g	Kansi päälle										
Kiehuva vesi	200 ml	400 ml	600 ml	Kyllä/Tuuletusnurkka										

<i>RUOKARYHMÄ</i>	<i>RUOAN LÄMP.</i>	<i>ASTIAT</i>	<i>PAINORAJAT</i>	<i>OHJEET</i>
5. Paukkumaissi	Huone Jääkaapista Huone Huone	Pussi lasivadilla	100 g	Käytä mikroaaltouuniin tarkoitettua paukkumaissituotetta Poista muovinen päällys. Aseta avaamaton pussi lasivadille. (Noudata pakkauksen ohjeita) Valmistuksen jälkeen ota pussi uunista. VAROITUS: Tuote on KUUMA! Avaa pussi vetämällä ristiin kulmista.
6. Jäähtynyt pizza		Mikroaallon kestävä kulho	0. 1 kg ~ 0,4 kg	Tämä toiminto on jäähtyneen pizzan uudelleen lämmitykseen. Aseta jäähtynyt pizza laakealle vadille. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 1-2 minuuttia.
7. Kastike		Mikroaallon kestävä kulho	0. 2kg ~ 0,6 kg	Kaada kastike mikroaaltoja kestävään kulhoon. Peitä kannella tai kelmulla. Valmistuksen jälkeen sekoita. Anna seistä 2 minuuttia kannen alle. Ja hämmennä taas.
8. Curry, lämmitys		Mikroaallon kestävä vati	0.2 kg ~ 0.8 kg	Kaada curry mikroaaltoja kestävään kulhoon, peitä. Aseta kulho lasivadille. Uudelleen lämmityksen jälkeen hämmennä ja anna seistä 1-2 minuuttia peitettynä.

Automaattinen sulatus

Ruuan lämpötila ja tiiviys vaihtelee, ja siksi on suositeltavaa tarkistaa ruoka ennen kypsennyksen aloittamista. Erityisesti kannattaa kiinnittää huomiota suuriin liha- ja kanapaloihin eikä kaikkia ruoka-aineita pidä sulattaa kokonaan ennen niiden kypsennyksen aloittamista. 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.

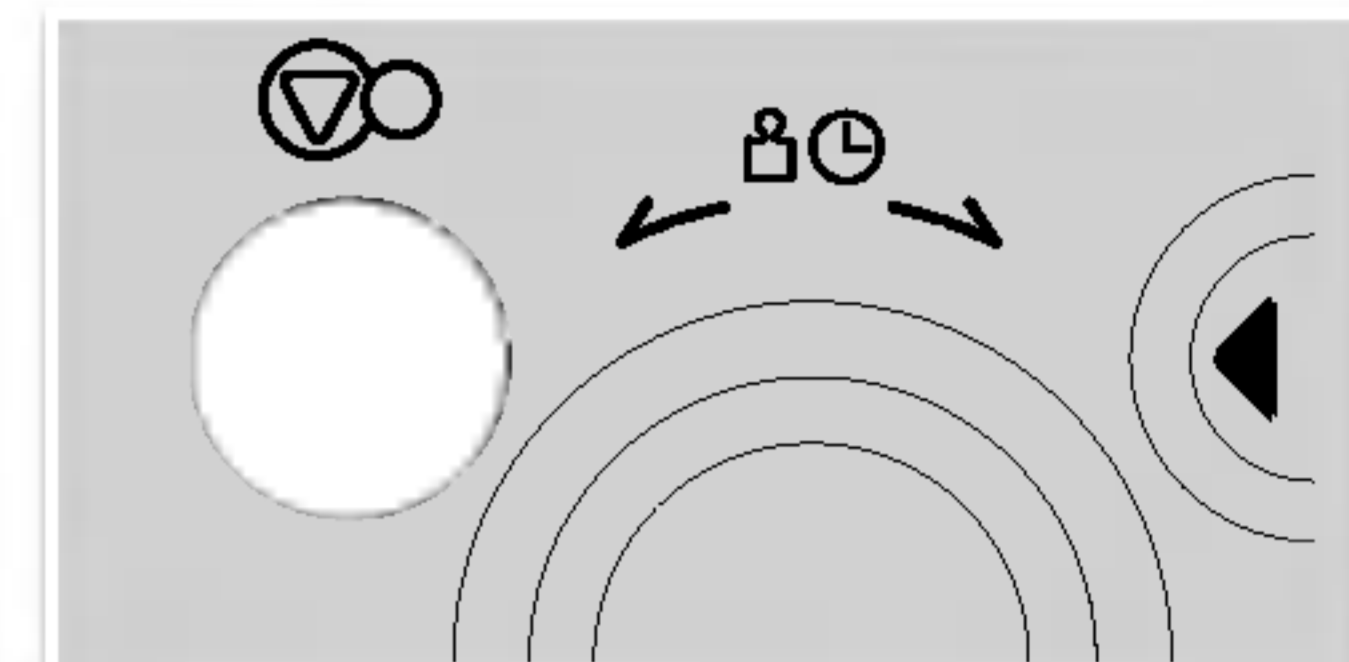


Mikroaaltouunissa on kolme sulatusasetusta: LIHA, LINNUT, KALA ja LEIPÄ, ja kaikilla on omat tehoasetuksensa.

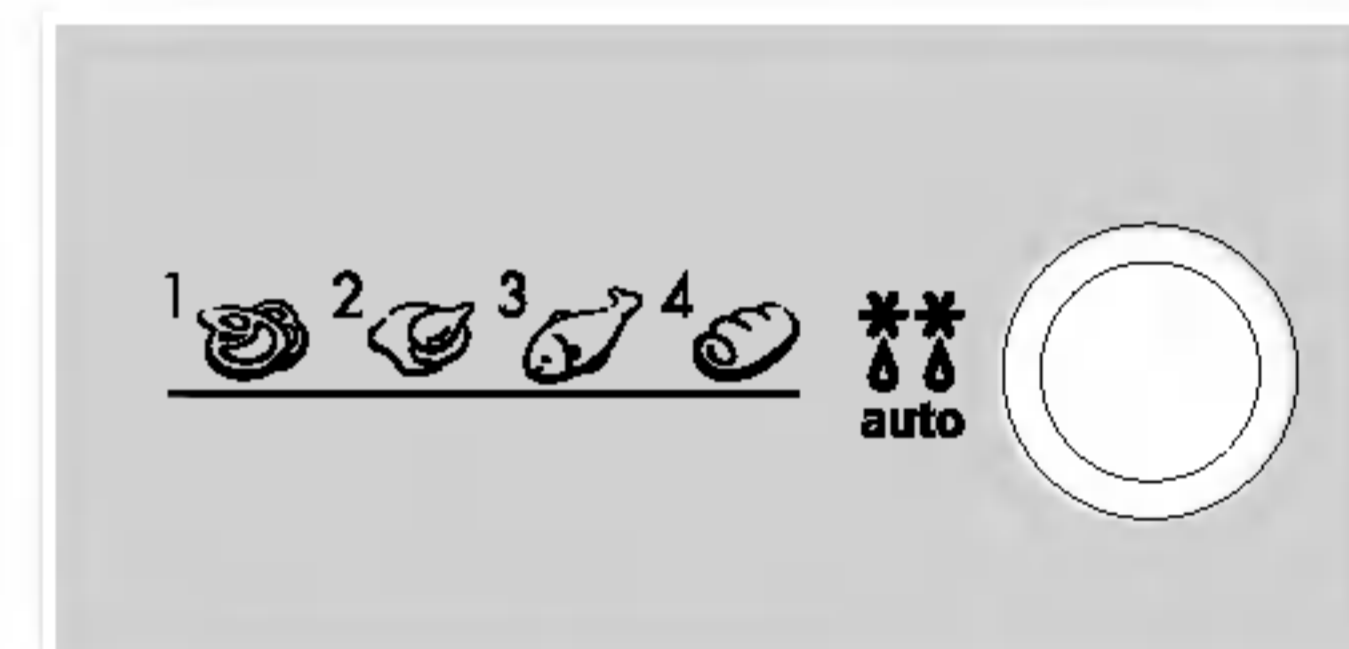
Luokka	Paina
LIHA	1 kerta
LINNUT	2 kertaa
KALA	3 kertaa
LEIPÄ	4 kertaa

Paina painiketta **PYSÄYTYS/ PERUUTUS**.

Punnitse sulatettava ruoka-aine. Poista metallia sisältävät sulkijat ja kääreet, pane ruoka mikroon ja sulje ovi.

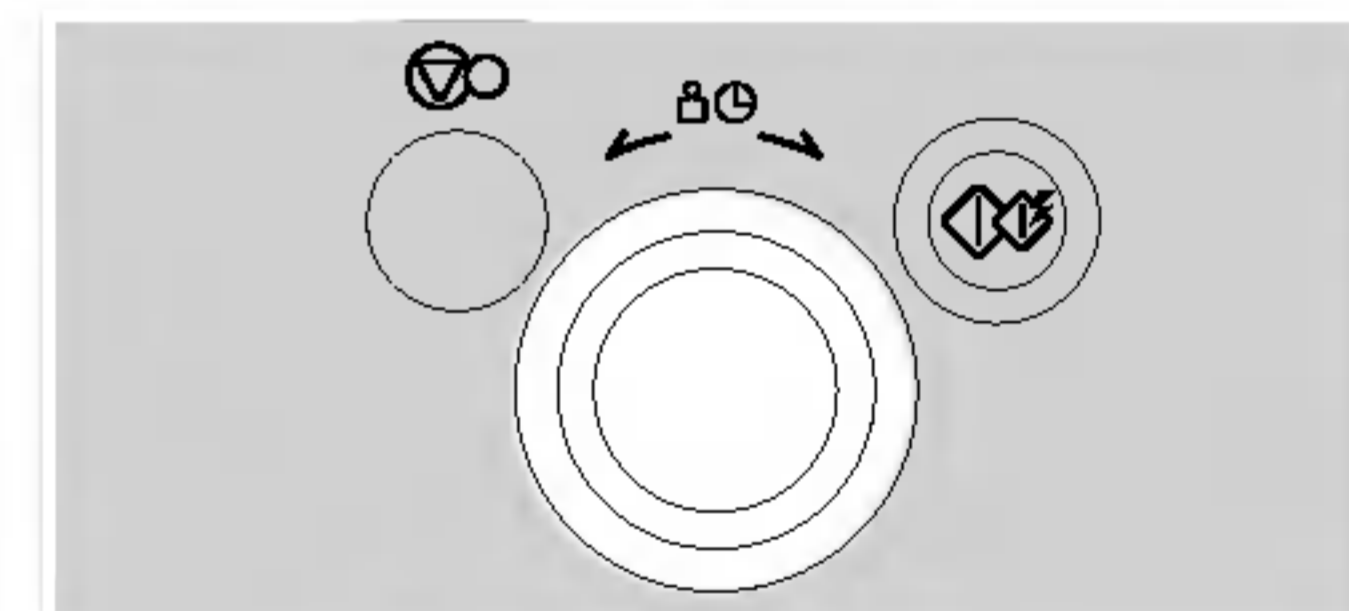


Paina kahdesti **AUTO MAATTINEN SULATUS**-painiketta.

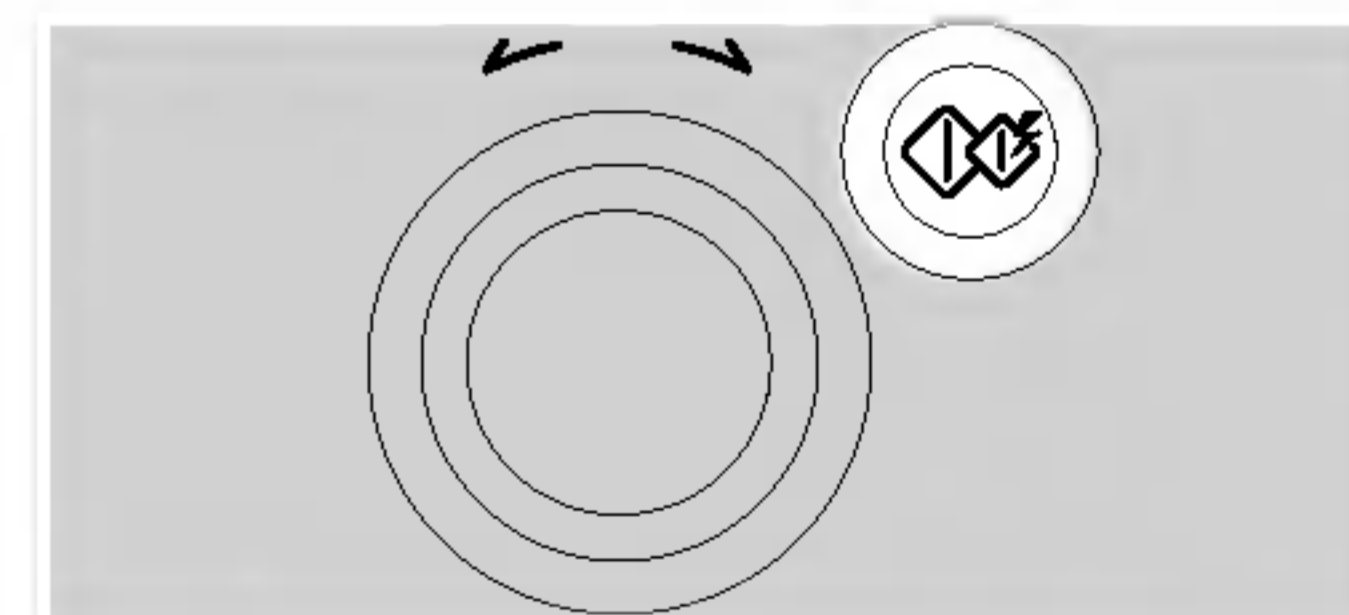


Syötä näytölle sulatettavan pakasteen paino.

Käännä **VAUNTA**-rappia, kunnes näytölle tulee luku "1.4".



Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta.



Sulatuksen aikana uuni antaa äänimerkin, mikä tarkoittaa sitä, että ruoka tulee kääntää ja erotella tasaisen sulamisen varmistamiseksi. Poista tällöin myös kaikki sulaneet osat tai suoja ne sulamisen hidastamiseksi. Sulje tämän jälkeen ovi ja paina **KÄYNNISTYS**-painiketta sulatuksen jatkamiseksi. **Sulatustoiminto jatkuu (merkkiaänestä huolimatta), kunnes ovi avataan.**

AUTOMAATTINEN PAINONMUKAINEN SULATUS

OHJELMA		SULATETTAVAT RUUAT	VÄHIMMÄIS-/ ENIMMÄISPAINO
1. LIHA	Naudanliha	Jauheliha, häränseläke, palapaisti, sisäpaisti, paahtopaisti, takapaisti, hampurilaispihvit.	100 g / 4,0 kg
	Lampaanliha	Palat (2,5 cm:n paksuiset), kääryleet.	
	Sianliha	Palat (1,2 cm:n paksuiset), sian kylki, kääryleet, makkara.	
	Vasikanliha	Kyljykset (450 g, 1,2 cm:n paksuiset)	
2. LINNUT	Kana	Kokonaisena (alle 2 kg:n painoinen), paloitellut rintapalat (luuttomat), koivet.	100 g / 4,0 kg
	Kalkkuna	Rintapalat (alle 2,5 kg:n painoiset).	
3. KALA	Kala	Fileet, pihvit, kokonaisena.	100 g / 4,0 kg
	Äyriäiset	Taskuravun liha, hummerin pyrstöt, katkaravut, simpukat.	
4. LEIPÄ		Vaalea/ tumma leipä viipaloituna, tikkuperunat, patonki, sarvet.	100 g / 500 g

* Automaattisen painonmukaisen sulatuksen etuina ovat automaattinen sulatuksen asetus ja sulatuksen valvonta, mutta ruuan sulamista on kuitenkin tarkkailtava sulatuksen aikana aivan samoin kuin perinteisessäkin sulattamisessa.

* Parhaan paistotuloksen saavuttamiseksi on lihasta ja linnuista poistettava niiden alkuperäinen paperi- tai muovikääre. Muuten kääre pitää höyryn ja mehut kypsennettävän ruuan pinnalla, mikä saattaa aiheuttaa sen, että ruuan ulkopinta alkaa kiehua.

* Pane ruoka-aineet matalaan lasiseen uunivuokaan, joka kerää tippuvan paistinliemen.

* Niiden tulee olla vielä hiukan jäässä keskeltä uunista pois otettaessa.

* Mikäli käärettä on vaikea irrottaa, sulata kääreessä olevaa ruoka-ainetta noin neljäsosan ajan siitä kokonaissulatusajasta, joka näkyy näytöllä ennen sulatuksen aloittamista. Ota sitten ruoka-aineet pois uunista ja poista pinnassa oleva kääre.

* Leipäviipaleet pannaan talouspaperiarkkien väliin ja sämpylät halkaistaan ennen sulattamista.



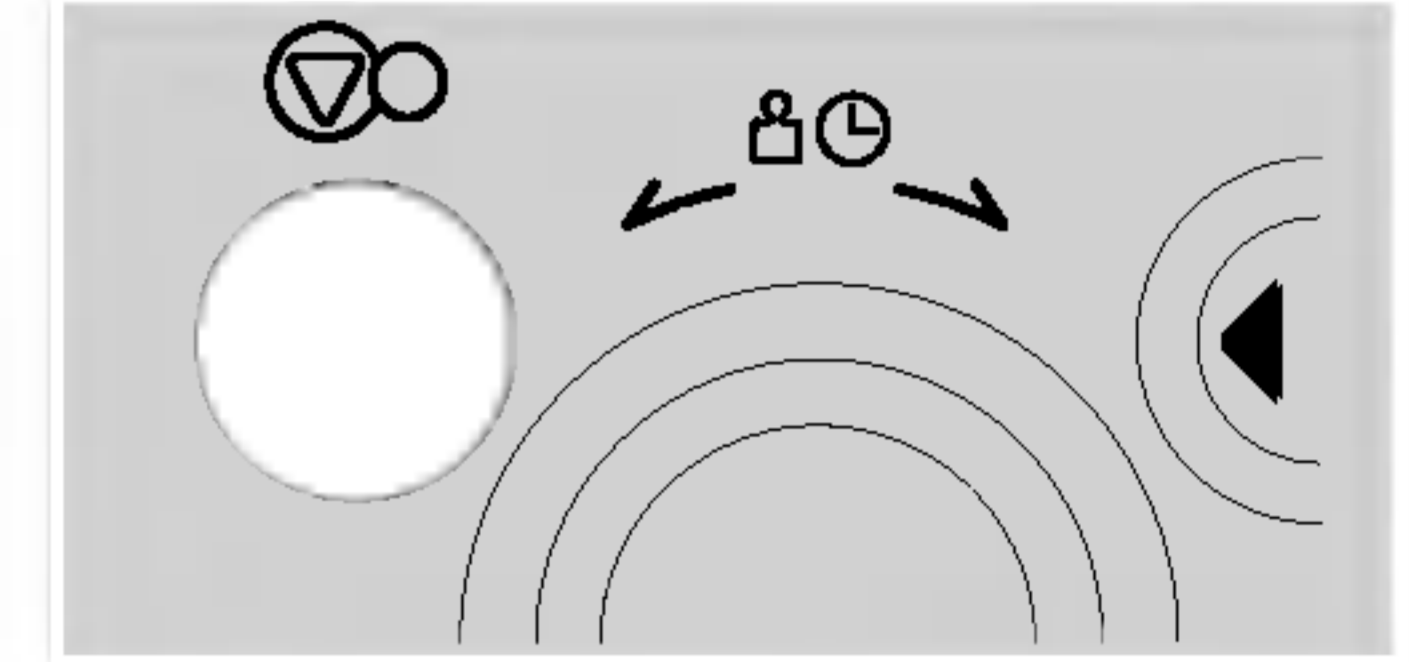
Auto Roast

Seuraavassa esimerkissä selostan, kuinka valmistat 0,6 kg porsaan paahtopaisti.

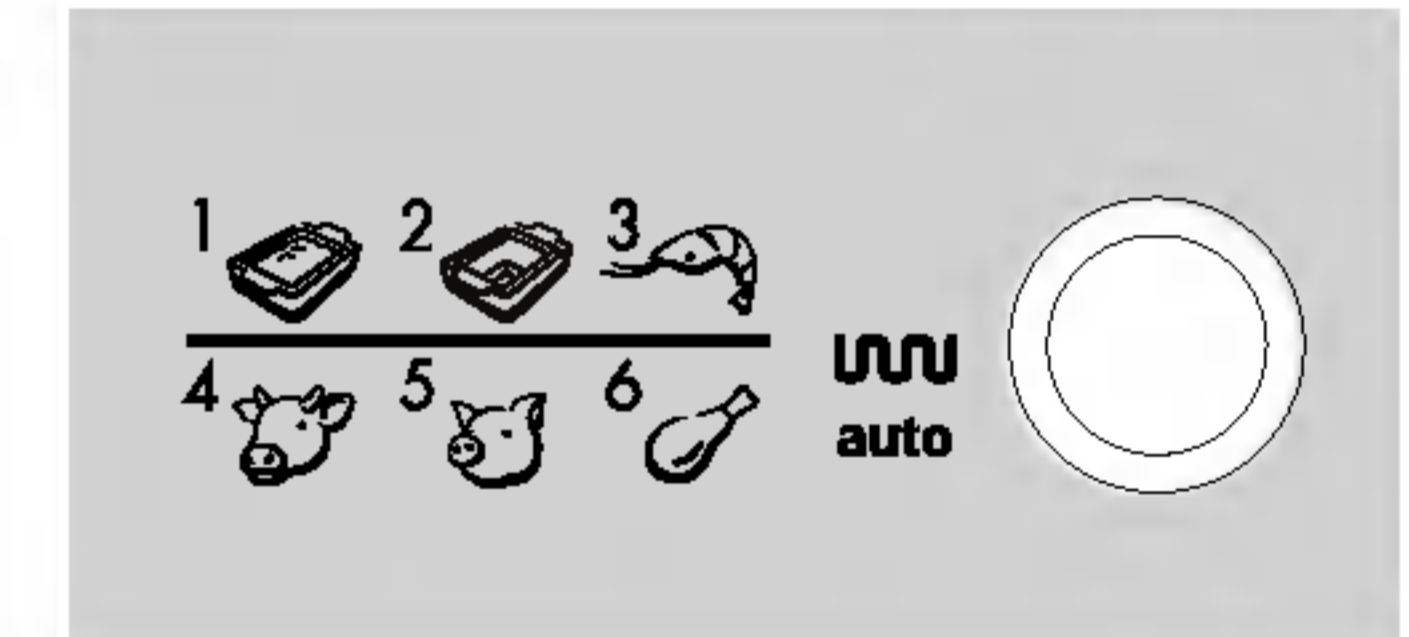


AUTO ROAST-paahtotoiminnolla voit valmistaa useimmat mieliruokasi helposti valitsemalla ruokatyypin ja syöttämällä ruuan painon.

Paina **STOP/CLEAR**.

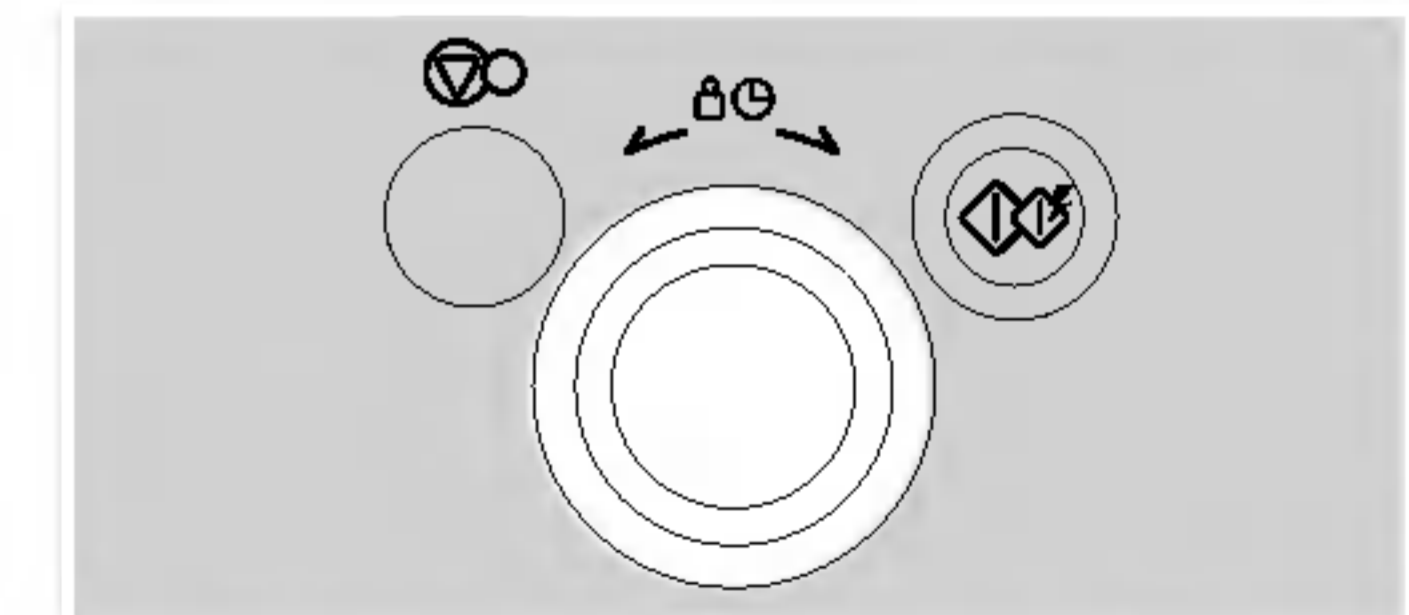


Valitse Roast Pork - Porsaan paahtopaisti painamalla **AUTO ROAST** viidesti. Näyttöön tulee viesti "Ar-5".

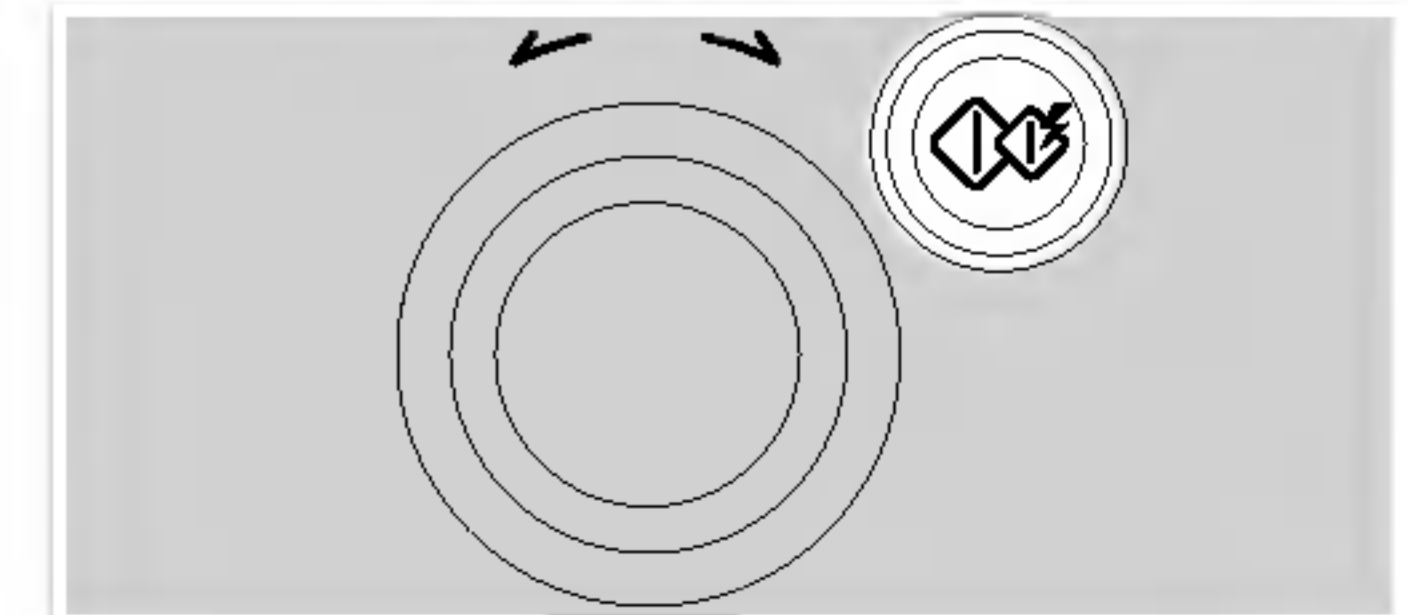


Ryhmä	Paina AUTO ROAST
Gratiini	1 kerran
Lasagne	2 kertaa
Kuoritut katkat	3 kertaa
Paahtopaisti	4 kertaa
Porsaan paahtopaisti	5 kertaa
Kanapalat	6 kertaa

Kierrä **KIERTONUPPIA**, kunnes näyttöön tulee "0.6".



Paina **START**.



<i>RYHMÄ</i>	<i>PAINORAJAT</i>	<i>ASTIA</i>	<i>RUOAN LÄMP.</i>	<i>OHJEET</i>
1. Gratiini	0,5 kg ~ 1,2 kg	Matala vati	Huone	<p>Tällä näppäimellä voit valmistaa gratiineja. Aseta ruoka alatelineelle. Valmistuksen jälkeen ota uunista ja anna seistä 1-2 minuuttia.</p> <p>* 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</p> <p>(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).</p> <p>Valmistus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Paista perunat kuten kuoriperunat, ja 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 lasivadille. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 2-3 minuuttia.

<i>RYHMÄ</i>	<i>PAINORAJAT</i>	<i>ASTIA</i>	<i>RUOAN LÄMP.</i>	<i>OHJEET</i>
2. Lasagne	0,3 kg ~ 0,6kg	Alateline	Jääkaapista	POISTA PAHVI JA SUOJAKALVO ATERIASTA. Aseta alatelineelle. Valmistuksen jälkeen ota uunista ja anna seistä 1-2 minuuttia
3. Kuoritut katkat	0,1 kg ~ 0,6kg	Yläteline	Jääkaapista	Puhdista ja kuivaa. Aseta ylätelineelle. Uuni antaa äänimerkin, käännä ruoka ympäri ja jatka painamalla start. Valmistuksen jälkeen ota uunista. Ja tarjoile.
4. Paahtopaisti	0,5 kg ~ 1,5 kg	Alateline	Jääkaapista	Sivele pihville margariini- tai voisulaa. Aseta alatelineelle metallivadille. Uuni antaa äänimerkin, käännä ruoka ympäri ja jatka painamalla start. Valmistuksen päätyttyä pidä folion alla 10 minuuttia ennen tarjoilua.
5. Porsaan paahtopaisti	0,5 kg ~ 1,5 kg	Alateline	Jääkaapista	Sivele pihville margariini- tai voisulaa. Aseta alatelineelle metallivadille. Uuni antaa äänimerkin, käännä ruoka ympäri ja jatka painamalla start. Valmistuksen päätyttyä pidä folion alla 10 minuuttia ennen tarjoilua.
6. Kanapalat	0.2 kg ~ 0.8 kg	Yläteline	Jääkaapista	Pese ja kuivaa nahka. Sivele kanankoipiin margariini- tai voisulaa. Aseta ylätelineelle metallivadille. Uuni antaa äänimerkin, käännä ruoka ympäri ja jatka painamalla start. Valmistuksen päätyttyä pidä folion alla 2-5 minuuttia.

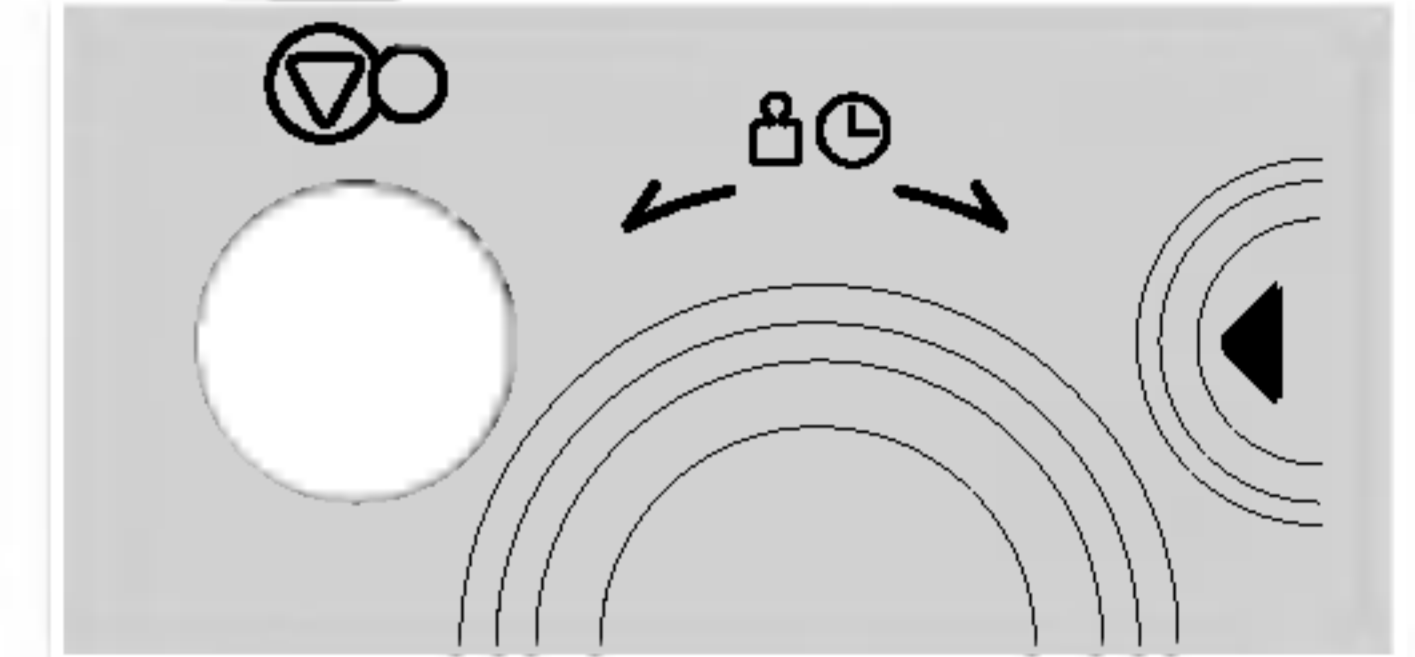
Special Cook

Seuraavassa esimerkissä selostan, kuinka valmistat erikoisruokia

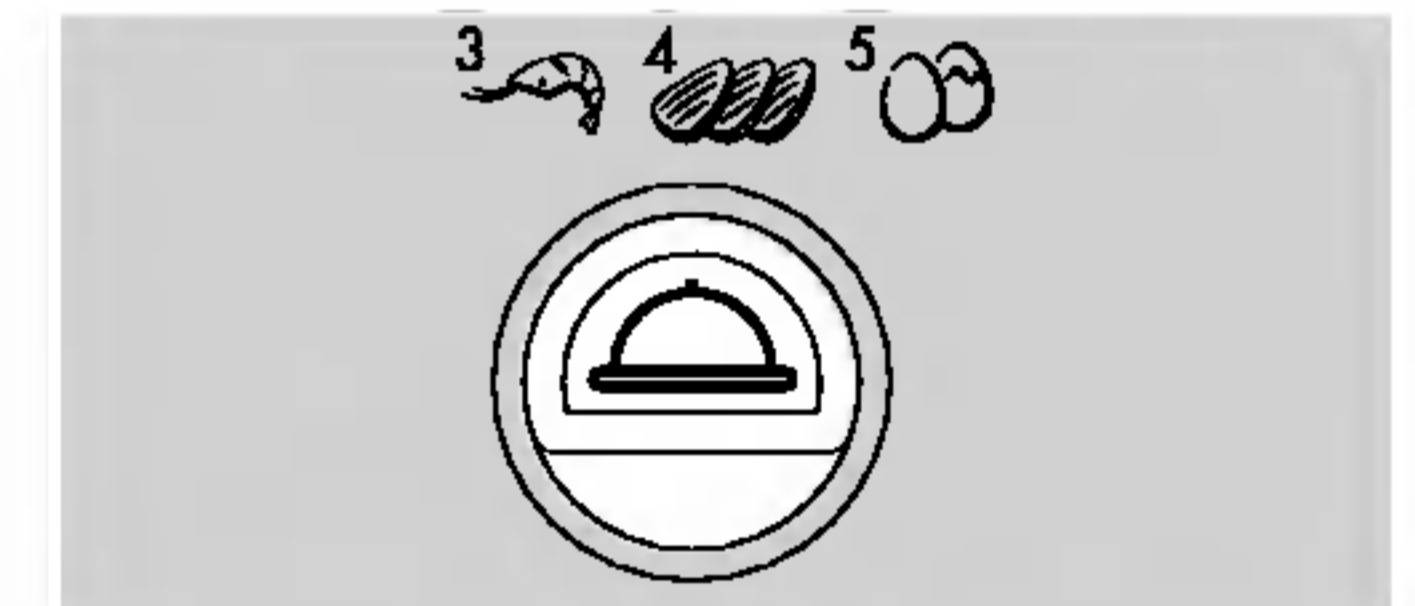


SPECIAL COOK -toiminnolla voit valmistaa useimmat mieliruokasi helposti valitsemalla ruokatyyppin ja syöttämällä ruuan painon.

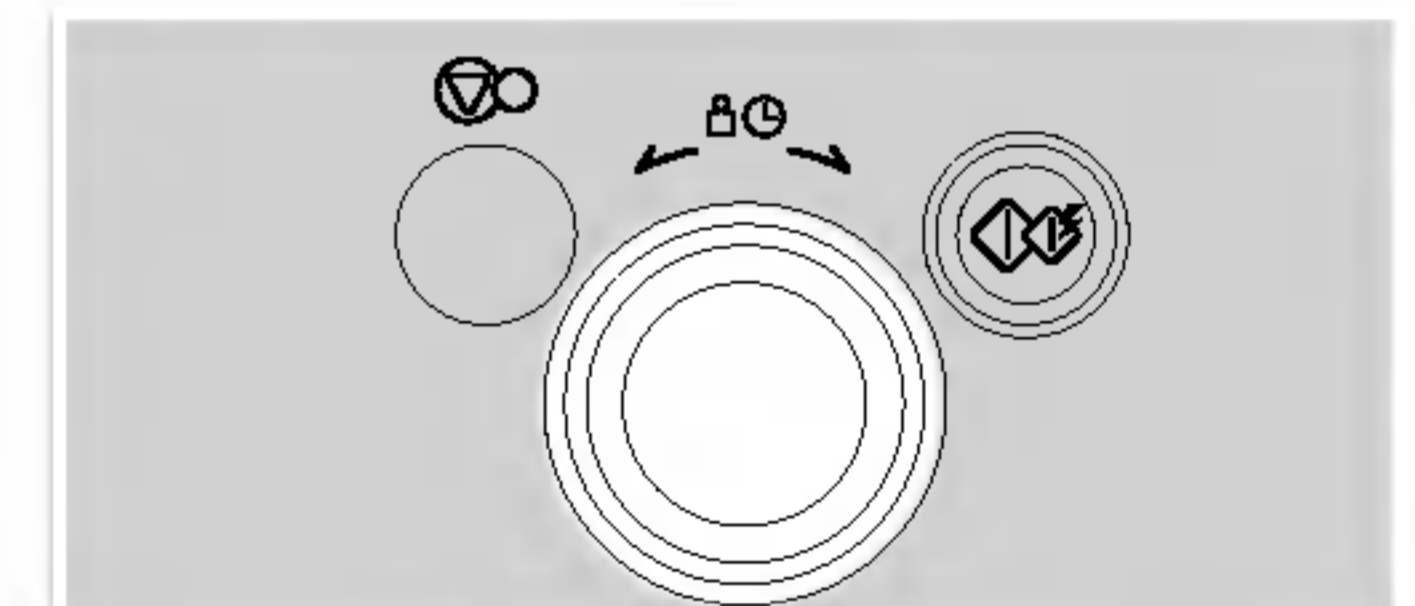
Paina **STOP/CLEAR**.



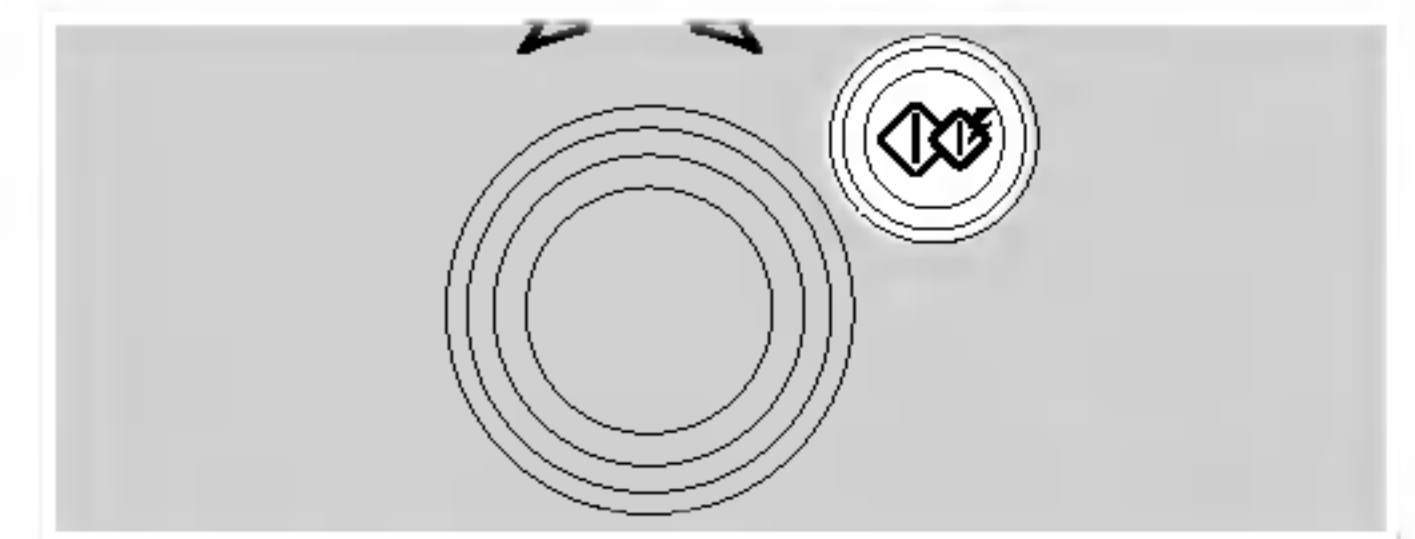
Valitse ruokaryhmä painamalla **SPECIAL COOK**.



Valitse ruuan paino kiertämällä **KIERTONUPPIA**.



Paina **START**.



Ryhmä	Paina SPECIAL COOK
Vihannekset (silputtuina)	1 kerran
Vihannekset (paloina)	2 kertaa
Kalaruoat	3 kertaa
Broilerin rintapalat	4 kertaa
Kananmunat	5 kertaa

<i>RUOKARYHMÄ</i>	<i>RUOAN LÄMP.</i>	<i>ASTIAT</i>	<i>PAINORAJAT</i>	<i>OHJEET</i>
1. Vihannekset (silputtuina)	Huone Vettä :300 ml Romm	Vesikulho Höyrylevy Höyrykansi	0.2 kg ~ 0.8 kg	Puhdista vihannekset ja leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Kaada 300 ml vettä vesikulhoon. Laita höyrylevy vesikulhoon. Aseta valmistellut vihannekset höyrylevylle, peitä höyrykannella. Aseta vesikulho lasitarjottimen keskelle. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 3-5 minuuttia uunissa. - Porkkanasiivut, perunasiivut, paprika, kesäkurpitsa, kukkakaali ja parsakaali, tomaatit (pienet).
2. Vihannekset (paloina)	Huone Vettä :300 ml Romm	Vesikulho Höyrylevy Höyrykansi	0.2 kg ~ 0.8 kg	Puhdista vihannekset ja leikkaa samankokoisiksi paloiksi. Kaada 300 ml vettä vesikulhoon. Laita höyrylevy vesikulhoon. Aseta valmistellut vihannekset höyrylevylle, peitä höyrykannella. Aseta vesikulho lasitarjottimen keskelle. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 3-5 minuuttia uunissa. -Perunat puolikkaita, kaali neljännespaloina Kukkakaali kokonaisena, maissi tähkässä
3. Kalaruoat	Huone Vettä :300 ml Romm	Vesikulho Höyrylevy Höyrykansi	0.1 kg ~ 0.6 kg	Puhdista kala. Kaada 300 ml vettä vesikulhoon. Laita höyrylevy vesikulhoon. Aseta valmistettu ruoka höyrylevylle, peitä höyrykannella. Aseta vesikulho lasitarjottimen keskelle. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 3-5 minuuttia uunissa. -Kalafileet, kalapalat, kokonaiset kalat, katkat, ravut, simpukat

<i>RUOKARYHMÄ</i>	<i>RUOAN LÄMP.</i>	<i>ASTIAT</i>	<i>PAINORAJAT</i>	<i>OHJEET</i>
4. Broilerin rintapalat	Jääkaapista Vettä :300 ml Romm	Vesikulho Höyrylevy Höyrykansi	0.2 kg ~ 0.8 kg	Puhdista palat. Kaada 300 ml vettä vesikulhoon. Laita höyrylevy vesikulhoon. Aseta valmistellut kanapalat höyrylevylle, peitä höyrykannella. Aseta vesikulho lasitarjottimen keskelle. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 3-5 minuuttia uunissa. -Broilerin rintapalat, kalkkunan rintapalat
5. Kananmunat	Jääkaapista Vettä :300 ml Romm	Vesikulho Höyrylevy Höyrykansi	2 ~ 9 kananmunaa	Kaada 300 ml vettä vesikulhoon. Laita höyrylevy vesikulhoon. Laita kananmunat höyrylevylle, peitä höyrykannella. Aseta vesikulho lasitarjottimen keskelle. Valmistuksen päätyttyä anna seistä 3-5 minuuttia uunissa.

Höyrytys

Seuraavassa esimerkissä selostan, kuinka valmistat ruokia höyryttämällä 12 minuuttia ja 30 sekuntia.

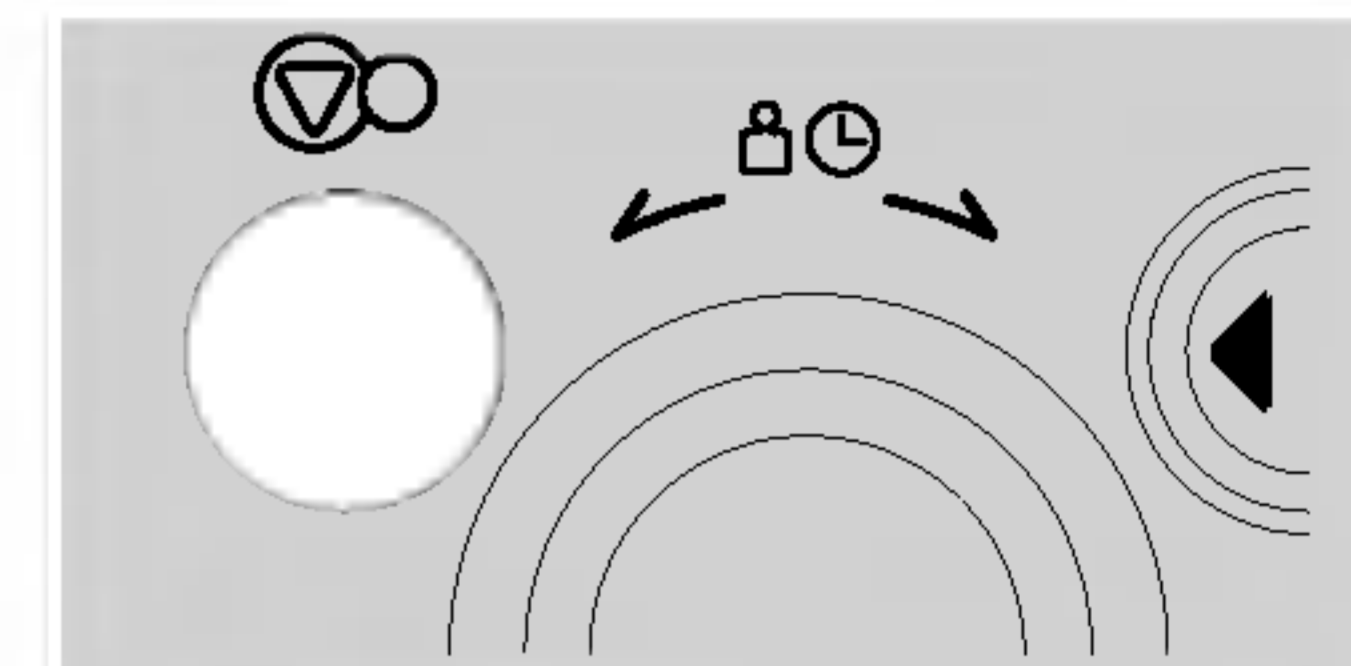


Tämä malli on varustettu höyrypannulla, joten esikuumennusta ei tarvita.

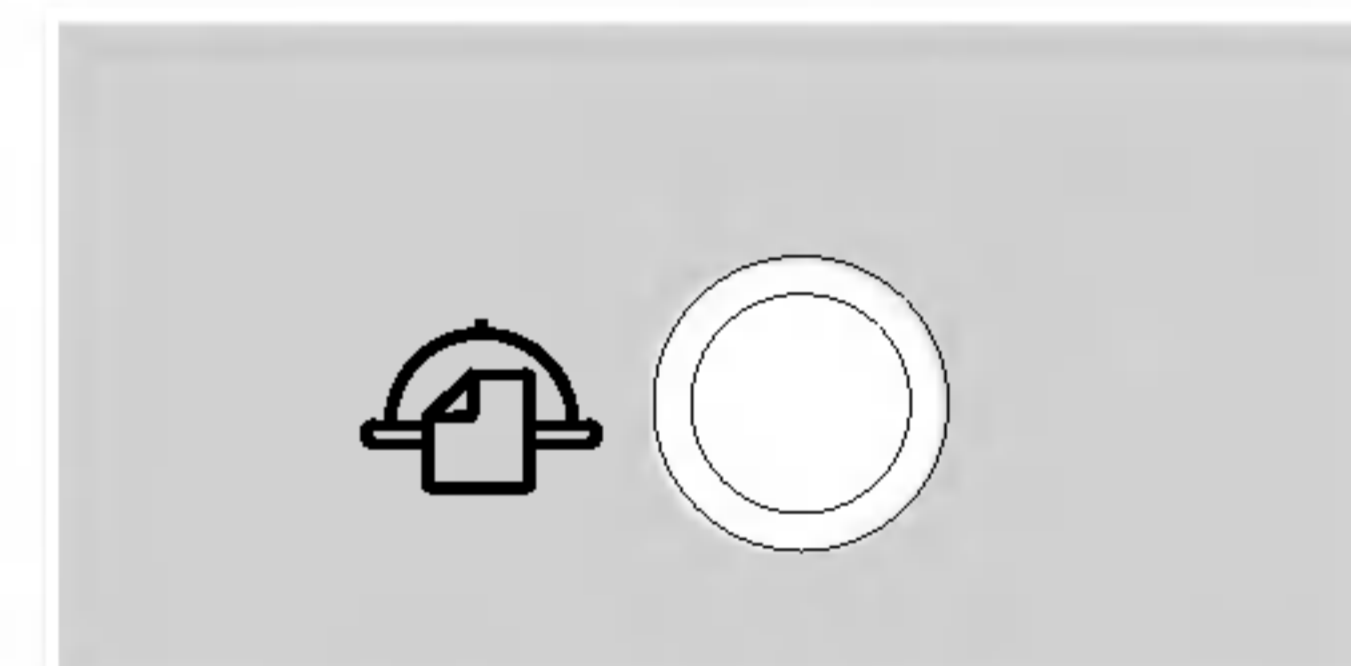
Tällä toiminnolla voit valmistaa eräitä ruokia turvallisesti: jos esim. keität kananmunia tavalliseen tapaan, ne voivat haljeta.

Tällä toiminnolla voit myös valmistaa paljon vettä sisältäviä ruokia, kuten eräitä vihanneslajeja ja lihaa. Pannu ei päästä vettä hukkaan.

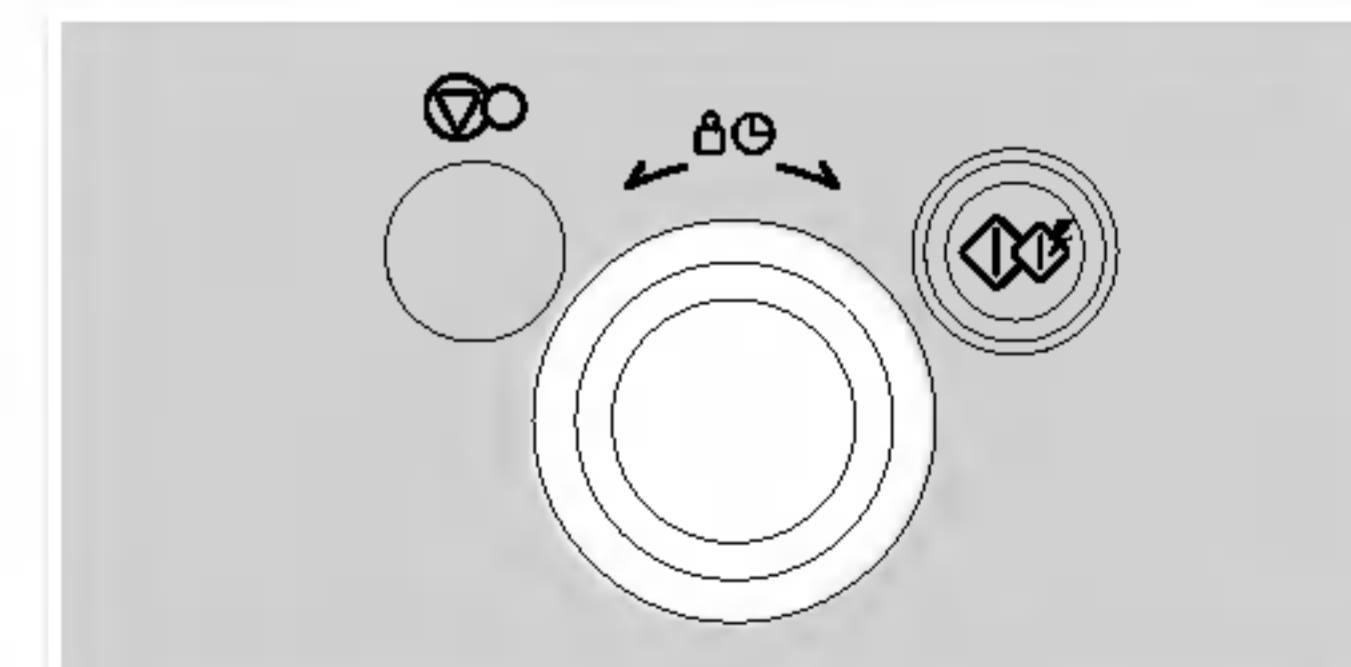
Paina **STOP/CLEAR**.



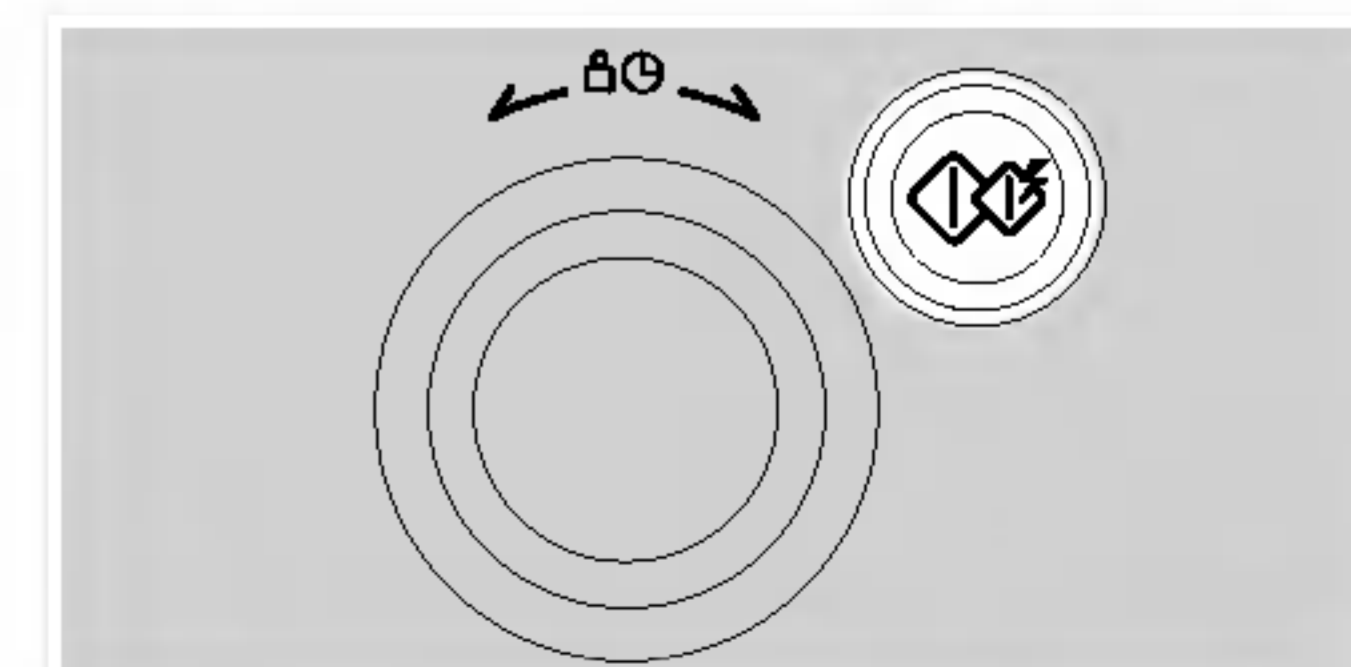
Paina **STEAM-HÖYRYNUPPIA**



Kierrä **KIERTONUPPIA**, kunnes näyttöön tulee "12:30".



Paina **Start**.



R



HÖYRYPANNU

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. Tölkkiruokat tulee poistaa tölkeistä ja lämmittää mikroaaltouunin kestävässä astiassa. Ruoka lämpenee tasaisemmin, kun käytetään mikroaaltouunin kestävä kantta tai riittävästi muovikelmua. Poista kansi varovasti, niin vältät höyryn aiheuttamat palovammat. Alla olevaa taulukkoa voidaan käyttää apuna ruoan lämmittämisaajan määrittämisessä.

Lämmitysopas

Ruokalaji	Lämmitysaika (täydellä teholla)	Erityisohjeet
Viipaloitu liha 3 viipaletta (0,5 cm:n paksuisia)	1–2 minuuttia	Aseta lihaviipaleet mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä riittävästi muovikelmulla. * Huomaa: Kastike estää lihaa kuivumasta.
Kana 1 rintaleike 1 koipi-reisleike	2–3 minuuttia 3–3,5 minuuttia	Aseta liha mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä riittävästi muovikelmulla.
Kalafiliee (170–230 g)	1–2 minuuttia	Aseta kala mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä riittävästi muovikelmulla.
Lasagne 1 annos	4–6 minuuttia	Aseta lasagne mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä riittävästi muovikelmulla.
Laatikkoruokat n. 2,5 dl n. 10 dl	1,5–3 minuuttia 4,5–7 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä voassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Kermaa tai juustoa sisältävät laatikkoruokat n. 2,5 dl n. 10 dl	1–2,5 minuuttia 3,5–6 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä voassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.

Ruokalaji	Lämmitysaika (täydellä teholla)	Erityisohjeet
Perunamuusi n. 2,5 dl n. 10 dl	2,5–3,5 minuuttia 6–9 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä voassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Pavut tomaattikastikkeessa n. 2,5 dl	1,5–3 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä voassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Ravioli tai pasta ja kastike n. 2,5 dl n. 10 dl	2,5–4 minuuttia 7,5–11 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä voassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Risi n. 2,5 dl n. 10 dl	1–1,5 minuuttia 3,5–5 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä voassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Sämpylä 1 kpl	15–30 sekuntia	Kiedo talouspaperiin ja aseta lasilautaselle.
Vihannekset n. 2,5 dl n. 10 dl	1,5–2,5 minuuttia 3,5–5,5 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä voassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Keitto 1 annos (n. 2,5 dl)	1,5–2 minuuttia	Lämmitä kannella peitettyssä mikroaaltouunin kestävässä voassa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.

Tuoreet vihannekset

Ohje

Vihannes	Määrä	Kypsennysaika (täysi teho)	Ohje	Vetäytymisaika
Artisokat (230 g/ kpl)	2 keskikokoista 4 keskikokoista	4 1/2–7 10–12	Puhdista artisokat. Lisää 2 tl vettä ja 2 tl sitruunamehua. Peitä.	2~3 min
Tuoreet parsatangot	450 g	2 1/2–6	Lisää 2,4 dl vettä. Peitä.	2~3 min
Vihreät pavut	450 g	7–11	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuoreet punajuuret	450 g	11–16	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore parsakaali, kokonainen	450 g	5–8	Pane parsakaalit vuokaan. Lisää n. 1,2 dl vettä.	2~3 min
Tuore kaalisilppu	450 g	5 1/2–7 1/2	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore porkkana, viipaloitu	200 g	2–3	Lisää n. 0,5 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore kukkakaali, kokonainen	450 g	5–7	Puhdista kukkakaali. Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuoreet parsat tai kukkakaalin kukkanuput, tuore selleri, viipaloitu	vajaa 5 dl n. 9,5 dl	11–16	Paloittele vihannekset. Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min

Vihannes	Määrä	Kypsennysaika (täysi teho)	Ohje	Vetäytymisaika
Tuore maissi	2 tähkää	4–8	Rivi maissit. Lisää 2 tl vettä 1,5 litran vuokaan. Peitä.	2~3 min
Tuoreet sienet, viipaloitunut	230 g	1 1/2–2 1/2	Pane sienet 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore palsternakka, viipaloitu	450 g n.	4–7	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuoreet vihreät herneet	9,5 dl	6–9	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Bataatti, kokonainen (170–230 g/ kpl)	2 keskikokoista 4 keskikokoista	4–9 6–12	Pistele bataatteihin reikiä haarukalla. Aseta kahden talouspaperi-palan päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Peruna, kokonainen (170–230 g/ kpl)	2 perunaa 4 perunaa	5 1/2–7 1/2 9 1/2–14	Pistele perunoihin reikiä haarukalla. Aseta kahden talouspaperi-palan päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore pinaatti, lehtinä	450 g	4 1/2–7 1/2	Lisää n. 1,2 dl vettä 2 litran peitettyyn vuokaan.	2~3 min
Tuore kesäkurpitsa, viipaloitu	450 g	4 1/2–7 1/2	Lisää n. 1,2 dl vettä 1,5 litran peitettyyn vuokaan. Sekoita kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min
Tuore kesäkurpitsa, kokonainen	450 g	6–9	Pistele kurpitsaan reikiä. Aseta kahden talouspaperi-palan päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.	2~3 min

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.
Flhvit	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	

Ohjeita kalan ja äyriäisten grillaukseen

Aseta kala tai äyriäiset grilliarinalle. Tee kokonaisin 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			Voitele voisulalla ja käännä kypsennyksen puolivälissä.
1 cm:n paksuiset	230g	17-21	
1,5 cm:n paksuiset	230g	20-24	
Kalaleikkeet			Paksujen tai rasvaisten kalojen kypsennys vie enemmän aikaa.
2,5 cm:n paksuiset	230g	24-28	
Kokonaiset kalat	225-350g 450g	16-20 24-28	
Kampasimpukat, raa'at katkaravut	450g 450g	16-20 16-20	Voitele huolellisesti kypsennyksen aikana.

Tärkeitä turvallisuustietoja

Lue ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalle.

VAROITUS

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

- 1 Älä yritä peukaloida ovea, ohjauspaneelia, turvalukitusmekanismeja tai mitään muuta mikroaaltouunin osaa, äläkä myöskään yritä säätää tai korjata uunia. Mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavien kuoriosien avaaminen on vaarallista. Korjaustöitä saa tehdä vain valtuutettu huoltoliike.
- 2 Älä käynnistä uunia tyhjänä. Uunin sisällä on parasta pitää lasillista vettä silloin, kun uunia ei käytetä. Mikroaaltoenergia imeytyy tällöin veteen, mikäli uuni vahingossa käynnistetään.
- 3 Älä käytä uunia vaatteiden kuivaamiseen. Ne saattavat hiiltä tai syttyä palamaan, mikäli kuumennusta jatketaan liian kauan.
- 4 Älä kypsennä ruokaa paperiin käärittynä, ellei keittokirjassa ole ohjeita valmistamaasi ruokaa varten.
- 5 Älä käytä kypsentämiseen sanomalehtipaperia talouspaperiarkkien sijasta.
- 6 Älä käytä puisia astioita. Ne saattavat kuumentua ja hiiltä. Älä myöskään käytä keraamisia astioita, joissa on metalleituja, esimerkiksi kulta- tai hopeakoristeita. Poista aina metallia sisältävät sulkijat. Metalliesineet saattavat muodostaa mikroaaltouunissa valokaaren, joka voi aiheuttaa vakavaa vahinkoa.
- 7 Älä käytä uunin oven ja etureunan välissä keittiöpyyhettä, lautasliinaa tai muuta estettä, joka saattaa aiheuttaa mikroaaltoenergiavuodon.
- 8 Älä käytä uusiopaperista tehtyjä tuotteita, sillä ne saattavat sisältää epäpuhtauksia, jotka voivat puolestaan aikaansaada kipinöitä ja/ tai tulipalon, mikäli niitä käytetään ruuanvalmistuksen aikana.
- 9 Älä huuhtelee pyörintäalustaa vedessä heti kypsentämisen jälkeen, sillä alusta saattaa tällöin rikkoutua tai vahingoittua.
- 10 Pieni ruokamäärä tarvitsee lyhyemmän kypsennys- tai lämmitysajan. Mikäli ruokaa pidetään uunissa normaali kypsennys- tai lämmitysaika, se saattaa ylikuumentua tai palaa.
- 11 Huolehdi siitä, että asetat mikroaaltouunin niin, että oven etuosa on vähintään 8 cm päässä alustan reunasta, laitteen keikahtamisen välttämiseksi.
- 12 Pistele perunat, omenat ja muut vastaavat kasvikset ennen kypsentämistä.
- 13 Älä keitä kananmunia kuorineen mikroaaltouunissa. Kananmunien sisälle kerääntyy painetta ja ne räjähtävät.
- 14 Älä yritä uppoaistamista mikroaaltouunissa.
- 15 Poista muovikääreet ennen ruuan kypsentämistä tai sulatusta. Huomaa kuitenkin, että joskus ruoka tulee peittää muovikelmulla lämmitystä tai kypsentämistä varten.
- 16 Mikäli mikroaaltouunin ovi tai oven tiivisteet ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin valtuutettu huoltoliike korjaa ne.
- 17 Mikäli havaitset savua, katkaise virta tai irrota laite pistorasiasta ja pidä uunin ovi suljettuna liekkien tukahduttamiseksi.
- 18 Käyttäessäsi kertakäyttöisiä muovi-, paperi- tai muita palavia astioita, tarkista säännöllisin väliajoin, etteivät ne ole syttyneet palamaan.
- 19 Opasta lapsia mikroaaltouunin käytössä, jotta he ymmärtäisivät virheellisen käytön aiheuttamat riskit.
- 20 Nesteitä tai muita ruoka-aineita ei saa kuumentaa ilmatiiviissä astiassa, sillä ne saattavat räjähtää.

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.

Lasitavarat

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

Muoviset säilytysastiat

Muovisia säilytysastioita voidaan käyttää nopeasti uudelleenlämmitettäviin ruokiin. Niitä ei kuitenkaan tule käyttää pitkäaikaista lämmitystä vaativiin ruokiin, sillä muoviasiat 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

Hämmäntäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouunitekniikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmäntämisen 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 käytettäväksi 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 kypsennyksen 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 kypsennysaikat. Yleensä ruoka jää raaka, mikäli sitä kypsennetään ohjeissa mainittu vähimmäisaika, ja joskus ruokaa saatetaan joutua kypsennykseen 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 kypsennyksen aikana, joskus useamman kerran.

Ruuan nestepitoisuus

Koska mikroaaltolämmöllä on taipumus haihduttaa kosteutta, tulee kuivahkot ruoka-aineet, kuten paistit ja jotkut vihannekset, suihkuttaa vedellä ennen kypsennyksen, 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 kypsennää vain ruuan ulomman 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 kypsyvät 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

Hämmettäminen

Hämmettäminen on yksi tärkeimmistä mikroaaltouunitekniikoista. Tavanomaisessa ruuanlaitossa hämmettämisen tarkoituksena on ruoka-aineiden sekoittaminen.

Mikroaaltouunissa ruoka-aineita hämmennetään lämmön levittämiseksi ja uudelleenjakamiseksi. Hämmennä ruokaa aina reunoilta keskusta 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.

Paksimpien 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.

Kypsyiden 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 30o C:n ja 80o 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 tiivisteiden 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. Roista rasvaiset roiskeet saippuaisella liinalla, huuhtelee 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, huuhtelee sitten puhtaalla vedellä ja kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla tai paperilla. Älä päästä vettä tuuletusaukkoihin, jotta uunin sisällä olevat toiminnalliset osat eivät vahingoittuisi. Puhdistaussasi 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, huuhtelee ja kuivaa kunnolla. ÄLÄ KÄYTÄ HANKAAVIA AINEITA, KUTEN PUHDISTUSJAUHEITA TAI TERÄSVILLAA JA HANKAUSSIENIÄ. Metalliosien kunnossapito helpottuu, mikäli ne pyyhitään säännöllisesti kostealla liinalla.

Kysymyksiä & Vastauksia

Q Miksi mikroaaltouunin valo ei pala?

A Tähän voi olla useita syitä.
Lamppu on palanut.
Ovi ei ole kiinni.

Q Kulkeeko mikroaaltoenergia ovesa olevan lasin läpi?

A Ei. Aukot ja venttiilit on tehty valon läpikulkemista varten, mutta ne eivät päästä läpi mikroaaltoenergiaa.

Q Miksi PIP-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 poksahdamisen 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 EVÄT 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 liikakypsentyminen, joka on kaikkein yleisin ongelma mikroaaltouunin käytön opetteluaiheessa. 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.

Tiedot johtimista/ Tekniset tiedot

Varoitus

Tämä laite on maadoitettava.

Pääjohdon johtimien värit ovat seuraavat:
SININEN ~ nollajohdin
RUSKEA ~ vaihe
VIHREÄ & KELTAINEN ~ suojamaadoitus

Koska tämän laitteen pääjohdon johtimien värit eivät ehkä vastaa pistotulppasi liittimien värimerkintöjä, toimi seuraavasti:

SININEN johdin tulee liittää liittimeen, joka on merkitty kirjaimella N tai MUSTALLA värillä.

RUSKEA johdin tulee liittää liittimeen, joka on merkitty kirjaimella L tai PUNAISELLA värillä.

VIHREÄ & KELTAINEN tai VIHREÄ johdin liitetään liittimeen, joka on merkitty kirjaimella E tai .

Mikäli liitäntäjohto on vahingoittunut, valmistajan tai valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen tai muun pätevän henkilön on vaaratilanteen välttämiseksi vaihdettava se uuteen.

Tekniset tiedot

	MB-4384BC
Käyttöjännite	230 V AC, 50Hz
Uunin teho	850 W (IEC60705)
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz
Ulkomitat	507 mm(L) X 283 mm(K) X 435 mm(S)
Mikroaallot	1250 W
Grilli	1000 W
Yhdistelmäkäyttö	2200 W

<Swedish>

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.

<Norwegian>

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 gjenbrugsstasjoner 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 butikken der du kjøpte produktet.

<Danish>

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, renovationselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

<Finnish>

Vanhojen laitteiden hävittäminen

1. Tämä merkki tuotteessa tarkoittaa, että tuote kuuluu sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY soveltamisalaan.
2. Kaikki elektroniset laitteet ovat ongelmajätettä, joten ne on toimitettava paikalliseen keräyspisteeseen.
3. Vanhan laitteen asianmukainen hävittäminen ehkäisee mahdollisia ympäristöön ja terveyteen kohdistuvia haittavaikutuksia.
4. Lisätietoa vanhan laitteen hävittämisestä saat ottamalla yhteyden paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit laitteen.



Artikelnummer: 3828W5A8023

P/ No: 3828W5A8023

P/ nr.: 3828W5A8023

P/ No: 3828W5A8023