



MICROWAVE OVEN MIKROVÅGSUGN MIKROBØLGEOVN MIKROBØLGEOVN MIKROAALTOUUNI

OWNER'S MANUAL
ANVÄNDARHANDBOK
BRUKERHÅNDBOK
BRUGERVEJLEDNING
KÄYTTÖOHJEET

MH-6387AR
MH-6387ARS
MH-6387ARB
MH-6387TR

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

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 OVNEEN 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.

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.

FI Varoitus

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

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 keittoastiolta, mutta ruoan aiheuttama lämpö kyllä lopulta kuumentaa ne.

Erittäin turvallinen laite

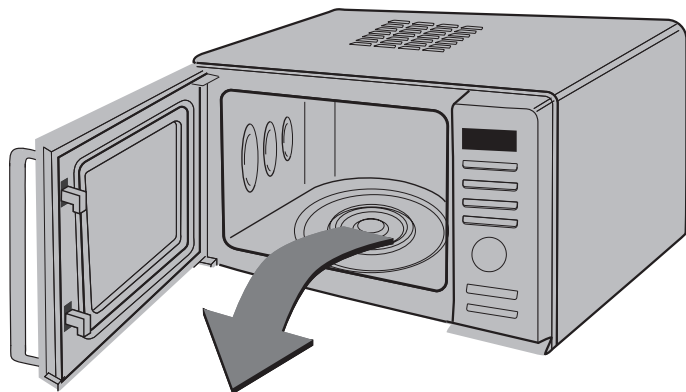
Tämä mikroaaltouuni on yksi turvallisimmista kodinkoneista. Se lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaaltoja, kun sen ovi avataan. Mikroaaltoenergia muuntuu kokonaan lämmöksi tunkeutuessaan ruokaan. Siitä ei jää ruokaan minkäänlaista haitallista "jäännösenergiaa".

Varotoimenpiteet _____	132
Sisällysluettelo _____	133
Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus _____	134 ~ 135
Kellonajan asettaminen _____	136
Lapsilukko _____	137
Mikroaaltouunin tehoasetukset _____	138
Mikroaaltouunin tehoalueet _____	139
Kaksivaiheisen kypsentämisen _____	140
Pikakäynnistys _____	141
Grillaus _____	142
Yhdistelmäkäyttö _____	143
Auto Cook _____	144 ~ 146
Automaattinen sulatus _____	147 ~ 148
Pikasulatus _____	149 ~ 150
European Menu -ohjelma _____	151 ~ 153
Lämmitysopas _____	154
Tuoreet vihannekset Ohje _____	155
Grillaus Ohje _____	156
Tärkeitä turvallisuustietoja _____	157 ~ 158
Mikroaaltouunin kestävät astiat _____	159
Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen _____	160 ~ 161
Kysymyksiä & Vastauksia _____	162
Tiedot johtimista/ Tekniset tiedot _____	163

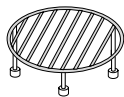
Pakkauksen purkaminen & laitteen asennus

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

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



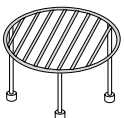
LASINEN ALUSLAUTANEN



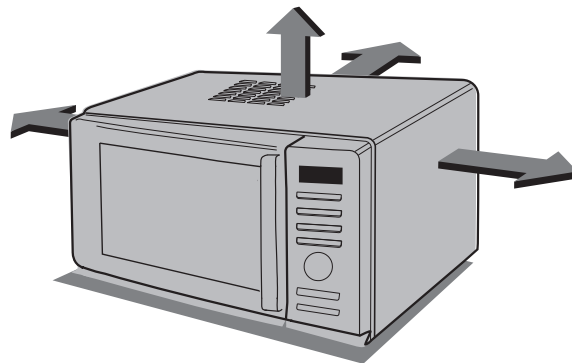
GRILLAUS RITILÄ



PYÖRIVA RENGAS



- 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 kestävä** astiaan 3 dl vettä, pane astia **LASINEN ALUSLAUTANEN** päälle ja sulje uunin ovi. Lisätietoja mikroaaltouuniin soveltuvista astioista löydät sivulta 159.



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



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



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 kerran **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 **VALINTA**-nappia, kunnes näyttöön tulee kellonaika "14: ".

Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta tuntien valitsemiseksi.

Käännä **VALINTA**-nappia, kunnes näyttöön tulee kellonaika "14:35".

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



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. **LAPSILUKKO** on tällöin kytketty päälle.

Mikäli kellonaika on asetettu, se häviää näytöltä.

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



FI

LAPSILUKKO 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 **TEHONVALINTA**-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.

Paina kahdesti **TEHONVALINTA**-painiketta valitaksesi tehoksi 80 %. Näyttöön ilmestyy "680".

Käännä **VALINTA**-nappia, kunnes näyttössä 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 * sitkeäkhöjen lihapalojen kypsentäminen 	40%	340W
MATALA	<ul style="list-style-type: none"> * voin ja juuston pehmentäminen * jäätelön pehmentäminen * hiivataikinan kohottaminen 	20%	170W



Kaksivaiheinen kypsentaaminen

Seuraavassa on esimerkki ruuan kypsennyksestä kahdessa vaiheessa. Ensimmäisessä vaiheessa ruokaa kypsennetään 11 minuutin ajan korkealla teholla ja toisessa vaiheessa 35 minuutin ajan 40 % teholla.



Kaksivaiheisen kypsennyksen aikana uunin ovi voidaan avata ruuan tarkistamista varten. Kypsennystä jatkettaessa suljetaan ovi ja painetaan **KÄYNNISTYS-painiketta**.

Ensimmäisen vaiheen lopussa kuuluu PIIP-ääni, ja toinen vaihe käynnistyy.

Ohjelma voidaan nollata painamalla kahdesti **PYSÄYTYS/PERUUTUS-painiketta**.

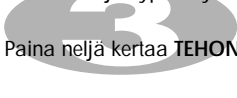
Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS-painiketta**.



Aseta teho ja kypsennysaika ensimmäistä vaihetta varten. Paina kerran **TEHONVALINTA-painiketta** korkean tehon valitsemiseksi.

Käännä **VALINTA**-nappia, kunnes näyttöön tulee "11:00".

Aseta teho ja kypsennysaika toista vaihetta varten.



Paina neljä kertaa **TEHONVALINTA-painiketta** valitaksesi tehoksi 40 %.

Käännä **VALINTA**-nappia, kunnes näyttöön tulee "35:00".

Paina **KÄYNNISTYS-painiketta**.



Seuraavassa on esimerkki kypsentämisestä 2 minuutin ajan korkealla teholla.

PIKAKÄYNNISTYS

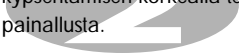


PIKAKÄYNNISTYS on ominaisuus, jolla voidaan asettaa 30 sekunnin pituisia korkean tehon kypsennysjaksoja **KÄYNNISTYS**-painiketta painamalla.

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**- painiketta.



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



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



Grillaus

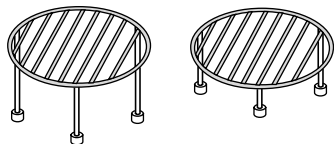
Seuraavasta esimerkistä näet, kuinka grillaat ruokaa 12 minuutin ja 30 sekunnin ajan.



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

GRILLI-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.



Paina **GRILLI**-painiketta.



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



Paina **KÄYNNISTYS**-painiketta.



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

Yhdistelmäkäyttö



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

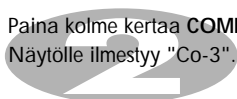
Kvartsinen grillivastus grillaa ruoan pinnan samalla kun mikroaallot kypsentävät sen sisältä.

Uunia ei myöskään tarvitse esilämmittää.

Paina **PYSÄYTYS/PERUUTUS**-painiketta.



Paina kolme kertaa **COMBI**-painiketta. Näytölle ilmestyy "Co-3".



Käännä **VALINTA**-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 tuoreet vihannekset.



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

Ryhmä	Paina AUTO COOK
Kuorelliset perunat	1 kerta
TUOREET VIHANNEKSET	2 kertaa
PAKASTE VIHANNEKSET	3 kertaa
Riisi	4 kertaa
Tuore Kala	5 kertaa
Paahtopaisti	6 kertaa
Porsaan paahtopaisti	7 kertaa
Kanapalat	8 kertaa

Paina **STOP/CLEAR**.

1

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

2

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

Paina **START**.

3

FI

RUOKARYHMÄ	RUOAN LÄMP.	ASTIAT	PAINORAJAT	OHJEET										
1. Kuorelliset perunat	Huone	Lasivati	0,2 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="927 748 1520 815"> <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> <p>** Riisi -- Valmistuksen päätyttyä pidä kannen alla 5 minuuttia tai kunnes vesi on imeytynyt.</p>	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										

RUOKARYHMÄ	RUOAN LÄMP.	ASTIAT	PAINORAJAT	OHJEET
5. Tuore Kala	Pakaste	Mikrouunin kestävä laakea vati	0,2 kg - 0,6 kg	<p>Kokonainen kala, fileet - Rasvainen kala : lohi, makrilli - Valkoinen kala : turska, kolja</p> <p>Asettele yhdeksi kerrokseksi mikrouunin kestäväälle laakealle vadille. Peitä kala tiukasti muovikelmuun, pistele puhki useasta paikasta. Aseta lasiselle kiertoalustalle. Säädä paino ja paina start. Valmistuttua poista kala uunista. Anna seistä 3 minuuttia ennen tarjoilua.</p>
6. Paahtopaisti	Jääkaapista	Alateline	0,5 kg ~ 1,5 kg	<p>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.</p>
7. Porsaan paahtopaisti	Jääkaapista	Alateline	0,5 kg ~ 1,5 kg	<p>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.</p>
8. Kanapalat	Jääkaapista	Yläteline	0.2 kg ~ 0.8 kg	<p>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.</p>

FI

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

Automaattinen sulatus



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 **VALINTA**-nappia, 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 (merkkiäänestä 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), paloittelut 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.



Tätä toimintoa voit käyttää, kun haluat sulattaa 0,5 kg jauhelihaa nopeasti. Jauhelihan täytyy antaa seistä, jotta sisus sulaa. Seuraavassa esimerkissä kerrotaan, miten 0,5 kg jäistä jauhelihaa sulatetaan.

Pikasulatus



Mikroaaltouunissa on pikasulatusasetus (LIHA).

Paina **STOP/CLEAR**-painiketta.

Punnitse ruoka, jota olet sulattamassa. Poista kaikki metallia sisältävät sulkijat tai kiinnikkeet sekä pakkausmateriaalit, aseta ruoka uuniin ja sulje uunin luukku.

Valitse LIHAN sulatusohjelma painamalla **QUICK DEFROST**-painiketta.

Sulatuksen aikana uuni antaa **ÄÄNIMERKIN**, jolloin luukku tulee avata, ruokaa kääntää ja sen osia irrottaa toisistaan, jotta se sulaisi tasaisesti. Poista jo sulaneet osat tai suojaa niitä, jotta niiden sulaminen hidastuisi. Sulje tämän jälkeen luukku ja paina **KÄYNNISTYS**-painiketta, jolloin uuni jatkaa sulatusta. Uuni ei lopeta sulatustoimintoa (ei edes äänimerkin antamisen jälkeen) ellei luukku avata.

Pikasulatusopas

Tämän ohjeen mukaan voit sulattaa nopeasti jauhelihaa.

Poista liha pakkauksesta ja aseta se mikroaaltouunin kestävään astiaan. Kun uuni antaa äänimerkin, poista jauheliha uunista, käännä se toisin päin ja pane takaisin uuniin. Paina käynnistys-painiketta, jolloin uuni jatkaa sulatusta. Kun sulatusohjelma on päättynyt, ota jauheliha uunista ja peitä se foliolla. Anna jauhelihan vetäytyä 5–15 minuuttia tai kunnes se on kokonaan sulanut.

<i>Laji</i>	<i>Paino</i>	<i>Astia</i>	<i>Ohjeet</i>
Jauheliha	0,5kg	Mikroaaltouunin kestävä (matala lautanen)	Jauheliha Käännä ruokaa äänimerkin kuultuasi. Anna vetäytyä 5–15 minuuttia sulatuksen jälkeen.

European Menu -ohjelma

Seuraavassa esimerkissä selostetaan, kuinka kypsennetään 0,5 kg haudutettuja papuja.



European Menu -ohjelman avulla voit valmistaa lempiruokiasi helposti valitsemalla vain ruoan tyypin ja painon.

LUOKKA	Paina
KAURAPUURO	1 kertaa
PASTA	2 kertaa
HAUDUTETUT PAVUT	3 kertaa
NAKKISÄMPYLÄT	4 kertaa
LIHAPATA	5 kertaa
MUNAKOKKELI	6 kertaa
GRILLATTU KALA	7 kertaa
MAKKARA	8 kertaa

Paina **STOP/CLEAR**.

1

Paina **European Menu** kunnes näytössä näkyy "Sc-3".

2

Kierrä **DIAL** kunnes näytössä näkyy "0.5kg".

3

Paina **START**.

4

<i>RUOKA</i>	<i>PAINO</i>	<i>ASTIA</i>	<i>RUOAN LÄMPÖTILA</i>	<i>OHJE</i>															
1. KAURAPUURO	1–4 annosta	Mikroaaltouunin-kestävä astia	Huoneenlämpö	<p>Pane kaurahiutaleet ja maito syvään mikroaaltouuninkestävään kulhoon. Kypsennä ilman kantta. Sekoita puuroa, kun uuni antaa äänimerkin. Paina käynnistyspainiketta jatkaaksesi kypsennystä. Kun kypsennys on päättynyt, sekoita puuro hyvin ja anna sen vetäytyä noin minuutin ajan ennen tarjoilua.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>1 annos</th> <th>2 annosta</th> <th>3 annosta</th> <th>4 annosta</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kaurahiutaleet</td> <td>1 dl</td> <td>2 dl</td> <td>3 dl</td> <td>4 dl</td> </tr> <tr> <td>Viileä maito</td> <td>200 ml</td> <td>400 ml</td> <td>600 ml</td> <td>800 ml</td> </tr> </tbody> </table>		1 annos	2 annosta	3 annosta	4 annosta	Kaurahiutaleet	1 dl	2 dl	3 dl	4 dl	Viileä maito	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml
	1 annos	2 annosta	3 annosta	4 annosta															
Kaurahiutaleet	1 dl	2 dl	3 dl	4 dl															
Viileä maito	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml															
2. PASTA	0,1–0,3 kg	Mikroaaltouunin-kestävä astia	Huoneenlämpö	<p>Pane pasta, kiehuva vesi ja 0,25–1 tl suolaa syvään astiaan.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Paino</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Kansi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kiehuva vesi</td> <td>400 ml</td> <td>700 ml</td> <td>1000 ml</td> <td>Ei</td> </tr> </tbody> </table> <p>Kypsennä ilman kantta. Kun uuni antaa äänimerkin, sekoita pasta huolellisesti ja jatka kypsennystä painamalla käynnistyspainiketta. Kypsennyksen jälkeen sekoita ja anna vetäytyä 1 minuutti tarpeen mukaan. Huuhtelee pasta kylmällä vedellä.</p>	Paino	100 g	200 g	300 g	Kansi	Kiehuva vesi	400 ml	700 ml	1000 ml	Ei					
Paino	100 g	200 g	300 g	Kansi															
Kiehuva vesi	400 ml	700 ml	1000 ml	Ei															
3. HAUDUTETUT PAVUT, KUUMENNUS	0,2–0,8 kg	Mikroaaltouunin-kestävä astia	Huoneenlämpö	<p>Pane pavut mikroaaltouunin kestävään astiaan. Peitä kannella. Pane astia lasialustalle. Kuumennuksen jälkeen sekoita. Peitä kannella ja anna vetäytyä 1–2 minuuttia.</p>															

FI

<i>RUOKA</i>	<i>PAINO</i>	<i>ASTIA</i>	<i>RUOKAN LÄMPÖTILA</i>	<i>OHJE</i>
4. NAKKISÄMPYLÄT TÖLKKINAKEISTA	0,2–0,6 kg	Mikroaaltouunin- kestävä astia	Huoneenlämpö	Pane tölkin sisältö ja tölkin suolaliemi mikroaaltouuninkestävään kulhoon. Kuumenna ilman kantta. Kuumennuksen jälkeen sekoita hyvin. Valuta ja tarjoile.
5. LIHAPATA	0,2–0,6 kg	Mikroaaltouunin- kestävä astia	Huoneenlämpö	Pane ruoka mikroaaltouuninkestävään astiaan. Peitä kevyesti. Kuumennuksen jälkeen sekoita hyvin ja anna vetäytyä 3 minuuttia.
6. MUNAKOKKELI	1–4 kananmunaa	Mikroaaltouunin- kestävä astia	Jääkaappikylmä	Riko haluttu määrä kananmunia suureen kulhoon ja lisää vastaava määrä maitoa. Vatkaa kevyesti. Peitä kääreellä. Kypsennyksen jälkeen poista astia uunista. Sekoita hyvin, peitä astia kannella ja anna vetäytyä 1–2 minuuttia, kunnes ruoka on kiinteää. Lisää maitoa määrän mukaan. ** 1 kananmuna: 1 rkl maitoa 2 kananmunaa: 2 rkl maitoa 3 kananmunaa: 3 rkl maitoa 4 kananmunaa: 4 rkl maitoa
7. GRILLATTU KALA	0,2–0,6 kg	Korkea ritilä	Jääkaappikylmä	Puhdista ja kuivaa kalapalat. Pane ne korkealle ritilälle. Käännä palat, kun uuni antaa äänimerkin. Paina käynnistyspainiketta jatkaaksesi kypsennystä. Kypsennyksen jälkeen poista astia uunista ja tarjoile.
8. MAKKARA	0,1–0,5 kg	Korkea ritilä	Jääkaappikylmä	Poista makkarat pakkauksesta. Pane makkarat korkealle ritilälle. Käännä makkarat, kun uuni antaa äänimerkin. Paina käynnistyspainiketta jatkaaksesi kypsennystä. Kypsennyksen jälkeen poista makkarat uunista ja tarjoile.

Lämmitysopas

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

Ruokalaji	Lämmitysaika (täydellä teholla)	Erityisohjeet
Viipaloitu liha 3 viipaletta (0,5 cm:n paksuisia)	1–2 minuuttia	Aseta lihaviipaleet mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla. * Huomaa: Kastike estää lihaa kuivumasta.
Kana 1 rintaleike 1 koipi-reisileike	2–3 minuuttia 3–3,5 minuuttia	Aseta liha mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Kalafilée (170–230 g)	1–2 minuuttia	Aseta kala mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Lasagne 1 annos	4–6 minuuttia	Aseta lasagne mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Peitä reiällisellä muovikelmulla.
Laatikkoruoat n. 2,5 dl n. 10 dl	1,5–3 minuuttia 4,5–7 minuuttia	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Kermaa tai juustoa sisältävät laatikkoruoat n. 2,5 dl n. 10 dl	1–2,5 minuuttia 3,5–6 minuuttia	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. 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 peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Pavut tomaattikastikkeessa n. 2,5 dl	1,5–3 minuuttia	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. 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 peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Riisi n. 2,5 dl n. 10 dl	1–1,5 minuuttia 3,5–5 minuuttia	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. 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 peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.
Keitto 1 annos (n. 2,5 dl)	1,5–2 minuuttia	Lämmitä kannella peitetyssä mikroaaltouunin kestävässä vuossa. Sekoita lämmityksen puolivälissä.

Tuoreet vihannekset

Ohje

Vihannes	Määrä	Kypsennysaika (täysi teho)	Ohje	Veläytymisaika
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 parsalaat 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	Veläytymisaika
Tuore maissi	2 tähkää	4–8	Riivi maissit. Lisää 2 tl vettä 1,5 litran vuokaan. Peitä.	2–3 min
Tuoreet sienet, viipaloitdut	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.
Pihvit	230g x 2 230g x 2 230g x 2	18-20 22-24 26-28	
Porsaankylijykset (2,5 cm:n paksuiset)	230g x 2	27-32	
Lampaankylijykset (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 kokonaisuin kaloihin poikittaisviilto molemmille puolille ennen grillausta. Voitele kala tai äyriäiset voisulalla, margariinilla tai öljyllä ennen grillausta ja sen aikana. Tämä estää ruokia kuivumasta. Grillaa ruokia taulukossa ilmoitettu aika. Käännä kokonaisia kaloja ja kalaleikkeitä varovasti grillauksen puolivälissä. Paksuja fileitä voi haluttaessa myös kääntää puolivälissä.

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

VAROITUS

Varmista aina, että kypsennysaika on asetettu oikein.

Liian pitkän kypsennysajan seurauksena ruoka saattaa syttyä PALAMAAN, mikä voi VAHINGOITTAA UUNIA.

Tärkeitä turvallisuustietoja

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 kuumentua ja mustua. Älä käytä metallia (esim. kultaa tai hopeaa) sisältäviä keraamisia esineitä. Poista metallisulkimet aina. Metalliesineet voivat uuniin jäätyään aiheuttaa kipinöintiä ja vahingoittaa uunia.
7. Älä estä uunin 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. Käytä patakintaita poistaessasi astiaa ja metallialustaa uunista kypsennyksen päätyttyä, sillä ne kuumenevat kypsennyksen aikana.
10. Pienet annokset kypsyvät tai lämpenevät nopeammin. Jos käytät normaalia aikaa, ruoka saattaa kuumentua liikaa ja palaa.
11. Aseta uuni vähintään 8 cm:n päähän tason etureunasta ja siten, että sen taakse jää 22 cm, jotta uuni ei putoa vahingossa.
12. Pistele perunoiden, omenien ja muiden hedelmien tai vihannesten kuoriin reikiä ennen kypsennystä.
13. Älä keitä kananmunia kuorineen. Kuoren alle muodostuva paine aiheuttaa munan rikkoutumisen.
14. Älä yritä käyttää uunia uppoaistamiseen (friteeraukseen).
15. Poista muovikääreet ennen kypsennystä tai sulattamista. Huomaa kuitenkin, että ruoka on joissakin tapauksissa peitettävä muovikelmulla lämmityksen tai kypsennyksen ajaksi.
16. Jos uunin luukku tai sen tiivisteet ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin sen on korjannut koulutettu ammattihenkilö.
17. Jos havaitset savua, katkaise virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna, jotta liekkiä tukahtuvat.
18. Kun lämmität tai kypsennät muoviseen, paperiseen tai muusta palavasta materiaalista valmistettuun pakkaukseen pakattua tuotetta, tarkista säännöllisesti, että pakkaus ei syty palamaan.
19. Opetä 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 lämmitellä umpinaisessa astiassa, sillä astia voi räjähtää.
21. Jos uuni on kypsennyksen päätyttyä kuuma, se jäähdyttää itsensä tuulettimien avulla.

Tärkeitä turvallisuustietoja

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalta.

- 22 Käyttäkää ainoastaan mikroaaltouuneihin soveltuvia astioita.
- 23 Kuumennettaessa ruokia muovisissa tai paperisissa pakkauksissa vahikaa uunia mahdollisen tuleen syttymisvaaran johdosta.
- 24 Jos havaitaan savua, kytkekää laitteen virta pois päältä tai irrottakaa verkkojohdon pistotulppa pistorasiasta, ja tukahduttakaa mahdolliset liekit pitämällä luukku kiinni.
- 25 Juomien kuumennus mikroaalloilla saattaa aiheuttaa viivästyneen äkillisen kiehumisen, ja siksi tulee olla varovainen juoma-astiaa käsiteltäessä.
- 26 Palovammojen välttämiseksi tuttipullojen ja lastenruokakulhojen sisältöä täytyy hämmentää tai ravistaa ja niiden lämpötila tarkistaa ennen käyttöä.
- 27 Kokonaisia raakoja kananmunia ja kokonaisia kovaksi keitettyjä kananmunia ei tule kuumentaa mikroaaltouuneissa, koska ne saattavat haljeta räjähdysmäisesti vieläpä sen jälkeen, kun kuumennus mikrouunissa on päättynyt.
- 28 Ohjeet luukun tiivisteen, uunitilan ja muiden osien puhdistamiseksi.
- 29 Uuni tulee puhdistaa ja kaikki ruokatahrat poistaa säännöllisesti.
- 30 Jos uunia ei pidetä puhtaana, siitä saattaa aiheutua pintojen heikkeneminen tavalla, josta voi johtua laitteen käyttöiän lyheneminen ja mahdollisesti vaarallisia tilanteita.

- 31 Käyttäkää ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia (laitteille, joihin voidaan liittää lämpötila-anturi).
- 32 Jos laitteessa on lämmitysvastukset, niitä käytettäessä laite kuumenee. Tulee huolellisesti välttää koskettamasta lämmitysvastuksia uunin sisällä.
- 33 Laitetta ei ole tarkoitettu nuorten tai vaivaisten henkilöiden käytettäväksi ilman valvontaa.

VAROITUS: Jos luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin sen on korjannut ammattitaitoinen henkilö.

VAROITUS: Kenenkään muun kuin ammattitaitoisen henkilön on vaarallista suorittaa mitään huoltoja tai korjauksia, joihin sisältyy mikroaalloilta suojaavan koteloinnin irrotus.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei tule kuumentaa suljetuissa astioissa, koska ne aukeavat räjähdysmäisesti.

VAROITUS: Sallikaa lasten käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, kun he ovat saaneet riittävän opastuksen voidakseen käyttää uunia turvallisella tavalla ja ymmärtävät väärinkäytön vaarat.

Mikroaaltouunin kestävät astiat

Älä koskaan käytä mikroaaltouunissa metallisia tai metallikoristeisia astioita.

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

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 mikroaallotesti.

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 liijyä 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 kypsentämisen aikana. Seuraa aina ruuan kypsymistä. Mikroaaltouunissa oleva lamppu syttyy automaattisesti uunin ollessa toiminnassa, jotta uunissa olevaa ruokaa on helppo tarkkailla. Ohjeissa mainittuja noston-, hämmäntämis- ja muita ohjeita tulee pitää vähimmäisuosituksina. 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 kypsennysaika-rajat. Yleensä ruoka jää raa'aksi, mikäli sitä kypsennetään ohjeessa mainittu vähimmäisaika, ja joskus ruokaa saatetaan joutua kypsentämään mainittua enimmäisaikaa kauemmin, omien mieltymysten mukaan. Tässä kirjassa annettavat kypsennysajat ovat varovaisia arvioita, sillä ylikypsä ruoka on pillalla 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 painavimmat, kiinteät ruuat, (esimerkiksi paistit ja pataruuat). Huokoisia ruokia mikroaaltouunissa kypsennettäessä on huolehdittava siitä, ettei ruuan ulkoreunoista tule kuivia ja helposti murenevia.

Ruuan korkeus

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

Ruuan nesteitoisuus

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

Luut ja ruuan rasvapitoisuus

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

Ruuan laatu

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

Ruuan muoto

Mikroaaltoetunkeutuvat vain noin 2 cm ruuan sisään. Paksujen ruokien sisäosat kypsyvät ruuan ulommassa osassa kehittyneen lämmön kulkeutuessa sisäosaan. Mikroaaltoenergia kypsentää vain ruuan uloimman osan, muu osa kypsyi lämmön johtamisen seurauksena. Paksu neliönmuotoinen ruoka on pahin mahdollinen muoto mikroaaltouunissa kypsennettäväksi. Sen kulmat palavat paljon ennen kuin keskusta on edes lämmin. Mikroaaltoetunkeutuvat 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-, soja- 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 asettele

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

Ruoka-aineiden ominaispiirteet & ruuanlaitto mikroaaltouunia käyttäen

Hämmöntäminen

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

Kääntäminen

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

Paksumpien osien sijoittaminen ulkoreunaan

Koska mikroaallot tunkeutuvat ruuan ulompaan 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 kypsytämisen 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 tarkoituskun 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. Poista rasvaiset roiskeet saippuaisella liinalla, huuhtele ja kuivaa. Älä käytä karkeita pesujauheita tai hankaavia puhdistusaineita. Lasinen aluslautanen voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.

2 Pidä mikroaaltouunin ulkopinta puhtaana

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

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

4 Ovi ja oven tiivisteet tulee pitää puhtaina. Käytä ainoastaan lämmintä pesuainevettä, huuhtele ja kuivaa kunnolla.

ÄLÄ KÄYTÄ HANKAAVIA AINEITA, KUTEN PUHDISTUSJAUHEITA TAI TERÄSVILLAA JA HANKAUSSIENIÄ.

Metalliosien kunnossapito helpottuu, mikäli ne pyyhitään säännöllisesti kostealla liinalla.

Kysymyksiä & Vastauksia

Q Miksi mikroaaltouunin valo ei pala?

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

Q Kulkeeko mikroaaltoenergia ovessa olevan lasin läpi?

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

Q Miksi PIIP-ääni kuuluu ohjauspaneelin kenttää painettaessa?

- A Sillä varmistetaan asetuksen oikea syöttäminen.

Q Vahingoittaako tyhjänä käynnistäminen mikroaaltouunია?

- A Kyllä. Älä koskaan käynnistä uunია tyhjänä tai ilman lasista aluslautasta.

Q Miksi kananmunat joskus pokahtavat?

- A Kananmunan keltuaisen kalvon sisälle kehittyvä paine saattaa aiheuttaa keltuaisen pokahtamisen 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 Espakattuja mikroaaltouuniin tarkoitettuja popcorn-maissinjyviä, joissa on mainittu valmistusaika ja tehontarve.

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

VAROITUS

ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ RUSKEATA PAPERIPUSSIA POPCORNIN VALMISTUKSEEN, ÄLÄKÄ KOSKAAN YRITÄ UDELLEENKUUMENTAA 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 opetteluvaiheessa. Eroavaisuudet ruuan määrässä, muodossa, painossa ja mittasuhteissa saattavat edellyttää pidempiä kypsennysaikoja. Kokeile itse ohjekirjan suosituksen 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 MUSTAIIA 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 \perp .

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

Tekniset tiedot

	MH-6387AR/MH-6387ARS MH-6387ARB/MH-6387TR
Käyttöjännite	230 V AC, 50Hz
Uunin teho	850 W (IEC60705)
Mikroaallotaajuus	2450 MHz
Ulkomitat	507 mm(L) X 283 mm(K) X 435 mm(S)
Mikroaallot	1250 W
Grilli	1000 W
Yhdistelmäkäyttö	2200 W

<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.

FI



P/No: MFL38293101

Artikelnummer: MFL38293101

P/No: MFL38293101

P/nr.: MFL38293101

P/No: MFL38293101