



LIGHT OVEN "SolarDOM"

**BRUKSANVISNING
KÄYTTÖOHJEET
BRUGERVEJLEDNING
BRUKERHÅNDBOK**

LÄS IGENOM BRUKSANVISNINGEN NOGGRANT INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA UGNEN.

LUE NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÖÄ.

LÆS VENLIGST VEJLEDNINGEN GRUNDIGT, INDEN OVNET TAGES I BRUG.

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

MP-9483SL

Artikelnummer: 3828W5A3688

P/No: 3828W5A3688

P/nr.: 3828W5A3688

P/No: 3828W5A3688

Varotoimet

Varotoimet estävät mahdollista altistumista mikroaaltosäteilylle.

Ovimekanismin turvalukitus estää uunin käytön luukun ollessa auki. Turvalukitus pysäyttää uunin automaattisesti, kun luukku avataan. Muutoin mikroaaltouunista saattaisi levitä terveydelle haitallista mikroaaltosäteilyä.

Turvalukitusta ei saa yrittää muuttaa.

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

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

Uunin saa huoltaa tai korjata vain koulutettu ammattihenkilö.

Varoitus

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

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

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

Varoitus

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

Mikroaaltouunin toimintaperiaate

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

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

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

Erittäin turvallinen laite

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

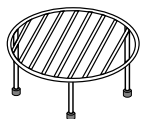
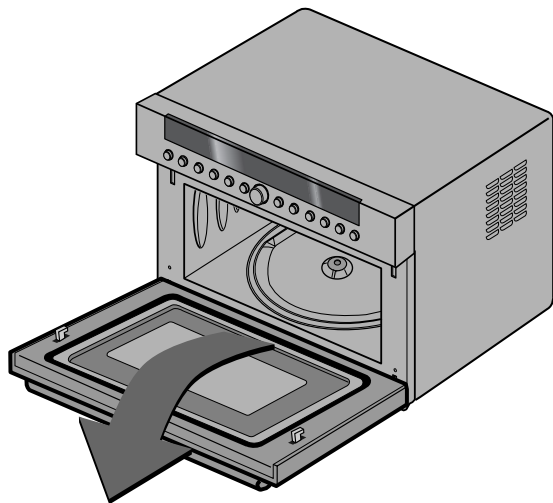
Varotoimet	37
Sisältö	38
Uunin purkaminen pakkauksesta ja asennus	39 ~ 40
Ohjauspaneeli	41
Kellonajan asettaminen	42
Lapsilukko	43
Kiertoiltoiminto	44
Pikayhdistelmäkypsennys	45 ~ 47
Automaattinen pikakypsennys	48 ~ 52
Sulatus	53 ~ 54
Grillitoiminto	55
Mikroaaltotoiminto	56
Mikroaaltouunin tehotasot	57
Kaksivaiheinen kypsennys	58
Suosikkiohjelma	59 ~ 60
Pikakäynnistys	61
Ajan lisääminen tai vähentäminen	62
Testiastiat EN 60705 : n mukaisia	63
Tärkeät turvaohjeet Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalta.	64 ~ 65
Mikroaaltouuninkestävät astiat	66
Ruokien ominaisuudet ja valmistus mikroaaltouunissa	67 ~ 68
Kysymyksiä ja vastauksia	69
Johdotustiedot / tekniset tiedot	70

Uunin purkaminen pakkauksesta ja asennus

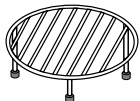
Noudattamalla seuraavilla sivuilla esitettyjä yksinkertaisia ohjeita varmistetaan nopeasti, että uuni toimii tarkoituksenmukaisesti. Noudata erityisesti asennuspaikkaa koskevia ohjeita. Poista uuni kuljetuspakkauksesta ja poista kaikki varusteet uunista. Tarkista, ettei uuni ole vahingoittunut kuljetuksen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

1

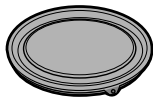
Poista uuni kuljetuspakkauksesta ja aseta se tasaiselle alustalle.



KORKEA RITILÄ
(grillitoimintoa
varten)



MATALA RITILÄ
(mikroaalto- ja
kiertoilmatoimintoja
varten)

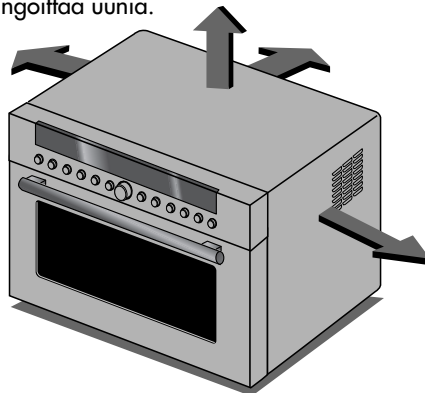


METALLIALUSTA
(sulatus toimintoa
varten)

2

Aseta uuni haluamaasi paikkaan tasaiselle alustalle. Tilan korkeuden tulee olla yli 85 cm ja uunin yläpuolelle tulee jäädä vähintään 20 cm ja taakse vähintään 10 cm ilmanvaihtoa varten. Uunin etuosan tulee olla vähintään 8 cm:n ja enintään 22 cm:n päässä tason etureunasta, jotta uuni ei pääse putoamaan.

Uunin pohjassa tai sivussa on tuuletusrilä. Sen tukkeutuminen saattaa vahingoittaa uunia.

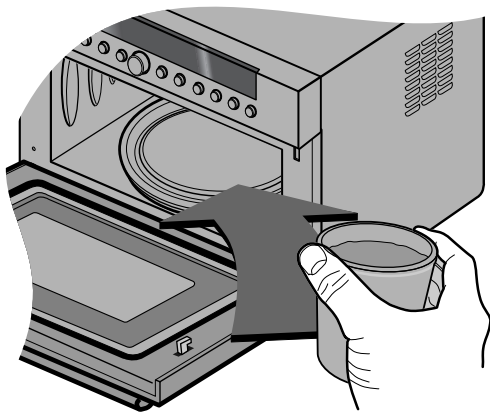


- * UUNIA EI OLE TARKOITETTU KAUPALLISEEN KÄYTTÖÖN.
- * TÄMÄ MALLI VOIDAAN SIOJITTA KALUSTEISIIN.
- * KALUSTEISIIN SIOJITETTAESSA TULEE KÄYTTÄÄ LG:N VALMISTAMAA KALUSTEISIINSIOJITUSSARJAA

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

- 4** Avaa uunin luukku **KAHVASTA** vetämällä. Aseta **METALLIALUSTA** uuniin.

- 5** Laske mikroaltonuunikestäväään astiaan 3 dl vettä. Aseta astia **METALLIALUSTALLE** ja sulje luukku. Jos et ole varma astian soveltuvuudesta käytettäväksi mikroaltonuunissa, lue ohjeet sivulta 66.



- 6** Aseta lämmitysajaksi kolme minuuttia painamalla **Stop/Clear**-painiketta ja sen jälkeen **Start / Quick Start**-painiketta kuusi kertaa. Jokaisella painalluksella kuuluu äänimerkki. Uuni käynnistyy jo ennen kuudetta painallusta, mikä kuuluu asiaan.

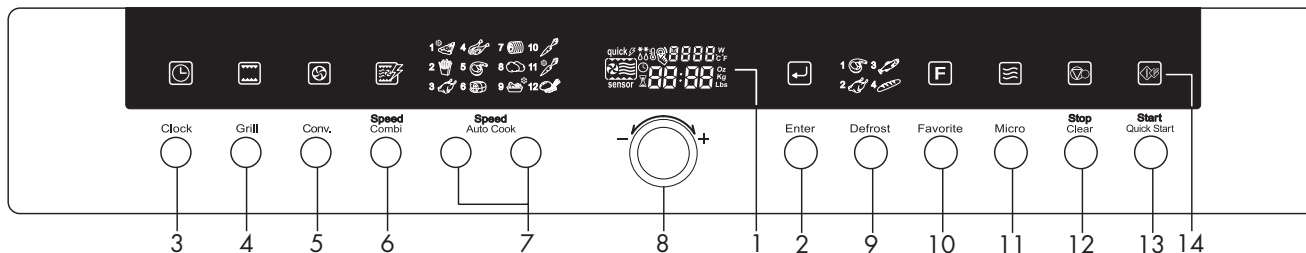


- 7** Uunin **NÄYTTÖ** alkaa laskea aikaa kolmesta minuutista taaksepäin. Kun lukema on 0, kuuluu äänimerkki. Avaa uunin luukku ja tarkista veden lämpötila. Mikäli vesi on lämmintä, uuni toimii normaalisti. **Käsittele astiaa varovasti, sillä se voi olla kuuma.**



UUNI ON NYT KÄYTTÖVALMIS.

Ohjauspaneeli



- 1. Näyttö:** Näytöllä näkyy joko kellonaika, kypsennysaika, kypsennysteho tai luokka.
- 2. Enter (asetä):** Kypsennettävän ruoan tyyppin, mikroaaltouunin tehon tai lämpötilan määrittämiseen.
- 3. Clock (kello):** Kellonajan asetukseen.
- 4. Grill (grilli):** Grillaustoimintotyyppien asetukseen.
- 5. Conv. (kiertoilma):** Kiertoilmauuntoiminnon lämpötilan ja ajan asetukseen.
- 6. Speed Combi (yhdistelmien pikavalinta):** Yhdistelmäluokkien asetukseen.
- 7. Speed Auto Cook (automaattisen kypsennyksen pikavalinnat):** Tämän toiminnon avulla usein kypsennettävät ruokalajit voidaan valmistaa nopeasti asettamalla ruoan tyyppi ja paino.
- 8. Valitsinkiekkö:**
- Kypsennysajan, lämpötilan, painon ja kypsennettävän ruoan tyyppin asetukseen.
 - Automaattisen ja manuaalisen kypsennyksen aikana kypsennysaikaa voidaan lisätä tai vähentää missä vaiheessa tahansa valitsinkiekkoa kääntämällä. (Ei sulatustoimintoa käytettäessä.)
- 9. Defrost (sulatus):** Sulatettavan ruoan tyyppin ja painon asetukseen.

- 10. Favorite (suosikkiohjelma):** Uuniin voidaan tallentaa enintään yhdeksän suosikkiohjelmaa (FA-1–FA-9).
- 11. Micro:** Mikroaaltouunin tehon asetukseen. Valittavana on viisi tehotasoa.
- 12. Stop/Clear (pysäytys/tyhjennys):** Uunin toiminnan pysäyttämiseen ja kaikkien asetusten tyhjentämiseen kellonaikaa lukuun ottamatta.
- Kun **Stop/Clear**-painiketta painetaan kerran, näytöllä näkyvät kaikki kuvakkeet.
 - Kun **Stop/Clear**-painiketta painetaan uudelleen, kuvakkeet poistuvat.
- 13. Start / Quick Start (käynnistys/pikakäynnistys):**
- Valittu kypsennysohjelma käynnistetään tätä painiketta painamalla.
 - Pikakäynnistystoiminto tarkoittaa sitä, että uuni käynnistyy automaattisesti painiketta painettaessa, jolloin kypsennysajaksi tulee 30 sekuntia suurimmalla tehotasolla. Jokainen painikkeen painallus lisää kypsennysaikaa 30 sekunnilla.
- 14. Kuvake:** Kaikki kuvakkeet saa näkyviin painamalla **Stop/Clear**-painiketta kerran ja ne poistetaan painamalla painiketta toistamiseen (kaikki kuvakkeet poistuvat automaattisesti 15 sekunnin kuluessa). Vilkuva symboli ohjaa asetuksissa seuraavaan vaiheeseen. Kypsennyksen aikana valitun kypsennysohjelman symboli näkyy näytöllä.

Kellonajan asettaminen

Käytettävissä on joko 12 tai 24 tunnin kello.
Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten kellonajaksi asetetaan 14:35.
Tarkista, ettei uuniin ole jäänyt pakkauskameroita.



HUOMAA: Vilkkuva valo.

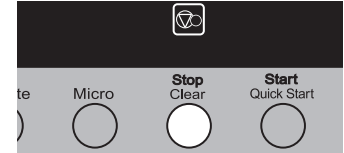
Vilkkuva valo ohjaa
asetuksessa seuraavaan
vaiheeseen.

Kun uuni liitetään ensimmäisen kerran
sähköverkkoon tai virta palaa
sähkökatkon jälkeen, näytössä näkyy 0.
Kellonaika täytyy tällöin asettaa
uudelleen.

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

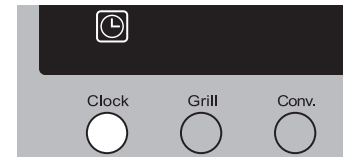
Varmista, että uuni on asennettu oikein edellä kuvatulla tavalla.

Paina **Stop/Clear**.



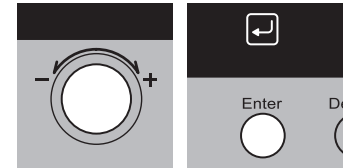
Paina **Clock** kerran.

(Jos haluat käyttää 12 tunnin kelloa, paina **Clock** uudelleen. Jos haluat
myöhemmin siirtyä käyttämään 24 tunnin kelloa, virtajohto tulee irrottaa
pistorasiasta ja kytkeä uudelleen.)



Käännä **Dial**, kunnes näytössä näkyy 14:00.

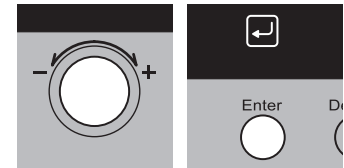
Vahvista tuntiasetus painamalla **Enter**.



Käännä **Dial**, kunnes näytössä näkyy 14:35.

Paina **Enter**.

Kello käynnistyy.



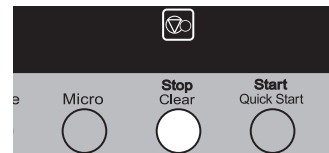
FI

Lapsilukko



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

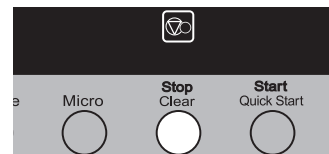
Paina **Stop/Clear**.



Paina **Stop/Clear**-painiketta ja pidä sitä painettuna, kunnes näytössä näkyy **L** ja uuni antaa äänimerkin.

LAPSILUKKO on nyt aktivoitu.

Kellonaika katoaa näytöltä, mutta palaa takaisin muutaman sekunnin kuluttua.

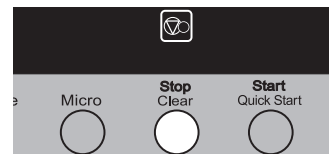


Jos jotakin painiketta painetaan, näyttöön ilmestyy **L**.



LAPSILUKKO poistetaan painamalla **Stop/Clear**-painiketta, kunnes **L** katoaa näytöltä.

Kun toiminto on poistettu, uuni antaa äänimerkin.



Kiertoilmatoiminto

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten kiertoilmauuni lämmitetään ja ruokaa paistetaan 220°C:n lämpötilassa 50 minuuttia.

Kiertoilmauunin lämpötilat ovat 40°C ja 100–250°C.

Uunissa on 40°C:ssa toimiva käymistoiminto. Mikäli uunin lämpötila on yli 40°C, tulee odottaa, kunnes se on jäähtynyt.

Valitun lämpötilan saavuttaminen kestää muutaman minuutin.

Kun uuni on saavuttanut oikean lämpötilan, kuuluu äänimerkki. Aseta ruoka uuniin ja käynnistä kypsennys.

Kiertoilmakypsennyksessä tulee käyttää matalaa ritilää.



1, Esilämmitys

Paina **Stop/Clear**.

Paina **Conv.** valitaksesi kiertoilmatoiminnon. Käännä **Dial**, kunnes näytössä näkyy 220°C.

2. Paistaminen

Paina **Stop/Clear**.

Paina **Conv.** valitaksesi kiertoilmatoiminnon. Käännä **Dial**, kunnes näytössä näkyy 220°C.

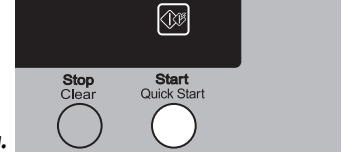
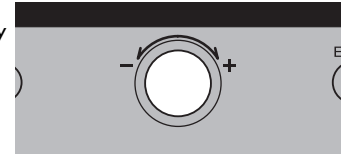
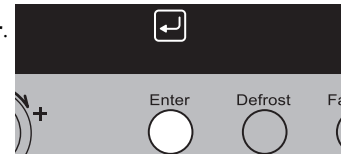
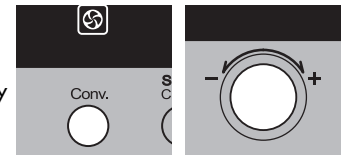
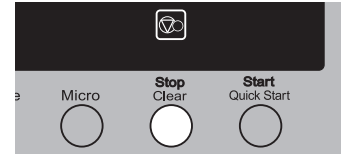
Vahvista lämpötila painamalla **Enter**.

Käännä **Dial**, kunnes näytössä näkyy 50:00.

Paina **Start**.

Kunnes näytössä on "Pr-H".

Paina **Start**.
Käytä patakintaita poistaessasi astiaa ja metallialustaa uunista kypsennyksen päätyttyä, sillä ne kuumenevat kypsennyksen aikana.



FI

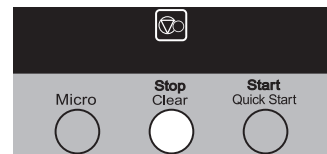
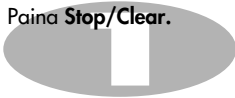
Pikayhdistelmäkypsennys

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten uuni ohjelmoidaan käyttämään 360 watin mikroaaltotehoa ja grillitoimintoa 25 minuutin kypsennyksellä.

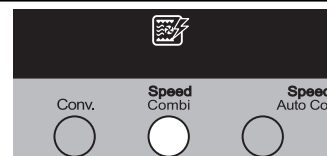


Speed Combi
(Co-1, 2, 3)

Paina **Stop/Clear**.



Paina **Speed Combi** valitaksesi grilliyhdistelmätoiminnon (Co-1, 2, 3).



Uunissa on yhdistelmätoiminto, jonka avulla kypsennyksessä voidaan käyttää sekä **tavallista uunin lämpöä että mikroaaltota** joko samanaikaisesti tai vuorotellen. Yleensä tämä lyhentää ruoan kokonaiskypsennysaikaa.

Pikayhdistelmäkypsennystoiminnossa on valittavana kolme eri mikroaaltotoiminnon tehotasoa: 180W, 360W ja 600W.

* Pikakypsennystoiminnon luokat

Co-1 **1** Grilli-1 ja mikroaaltotoiminto

Co-2 **2** Grilli-2 ja mikroaaltotoiminto

Co-3 **3** Grilli-3 ja mikroaaltotoiminto

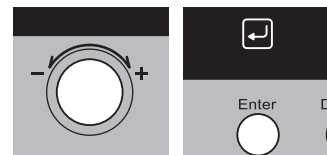
Co-4 **4** (Ylempi ja alempi vastus) ja mikroaaltotoiminto

Co-5 **5** Kiertoilmatoiminto ja mikroaaltotoiminto

Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy Co-1.



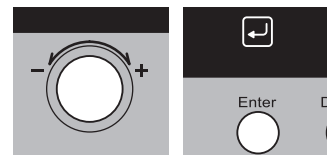
Vahvista grilli-1-toiminto painamalla **Enter**.



Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy 360W.



Vahvista tehotason valinta painamalla **Enter**.

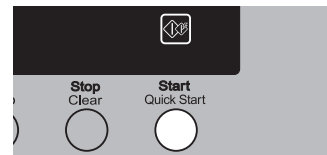


Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy 25:00.



Paina **Start**.

Käytä patakintaita poistaessasi astiaa ja metallialustaa uunista kypsennyksen päättyttyä, sillä ne kuumenevat kypsennyksen aikana.



* Grillitoiminto: ks. sivu 55

Pikayhdistelmäkypsennys

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten uuni ohjelmoidaan käyttämään 360 watin mikroaaltotehoa ja 200°C:n uunin lämpötilaa 25 minuutin kypsennysajalla.



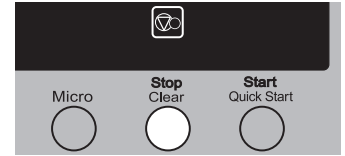
Speed Combi (Co-4)

Pikayhdistelmäkypsennystoiminnossa (Co-4) on valittavana neljä eri mikroaaltotoiminnon tehotasoa: 0W, 180W, 360W ja 600W.

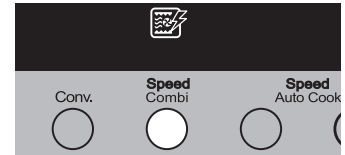
* Pikakypsennystoiminnon luokat

- | | | |
|------|----------|---|
| Co-1 | 1 | Grilli-1 ja mikroaaltotoiminto |
| Co-2 | 2 | Grilli-2 ja mikroaaltotoiminto |
| Co-3 | 3 | Grilli-3 ja mikroaaltotoiminto |
| Co-4 | 4 | (Ylempi ja alempi vastus) ja mikroaaltotoiminto |
| Co-5 | 5 | Kiertoilmatoiminto ja mikroaaltotoiminto |

Paina **Stop/Clear**.



Paina **Speed Combi** valitaksesi grilliyhdistelmätoiminnon (Co-4).

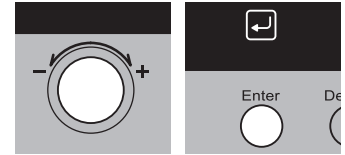


Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy Co-4.

Vahvista pikayhdistelmätoiminto painamalla **Enter**.

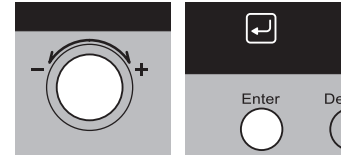
Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy 200 °C.

Vahvista lämpötila-asetus painamalla **Enter**.



Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy 360W.

Vahvista tehotason valinta painamalla **Enter**.

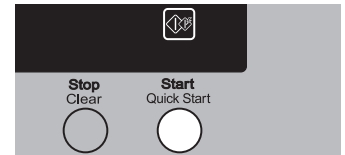


Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy 25:00.

Paina **Start**.



Käytä patakintaita poistaessasi astiaa ja metallialustaa uunista kypsennyksen päätyttyä, sillä ne kuumenevat kypsennyksen aikana.



FI

Pikayhdistelmäkypsennys

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten uuni ohjelmoidaan käyttämään 360 watin mikroaaltotehoa ja 200°C:n kiertoilmatointoa 25 minuutin kypsennysajalla.



Speed Combi
(Co-5)

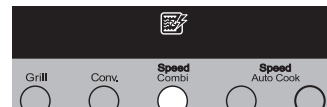
Paina **Stop/Clear**.



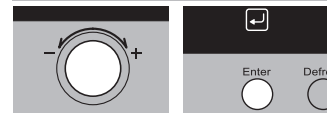
Paina **Speed Combi** valitaksesi kiertoilmayhdistelmätoiminnon.



Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy Co-5.



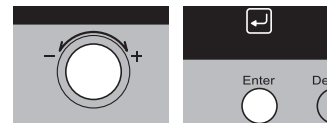
Vahvista kiertoilmatointo painamalla **Enter**.



Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy 200°C.



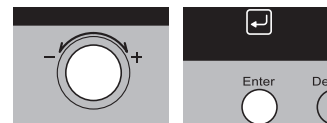
Vahvista lämpötila-asetus painamalla **Enter**.



Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy 360W.

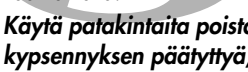


Vahvista tehotason valinta painamalla **Enter**.

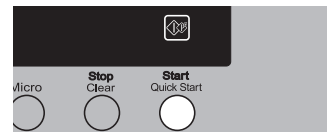


Paina **Start**.

Kypsennyksen aikana aikaa voi lisätä tai vähentää VALITSINKIEKKOA kääntämällä.



Käytä patakintaita poistaessasi astiaa ja metallialustaa uunista kypsennyksen päätyttyä, sillä ne kuumelevat kypsennyksen aikana.



FI Uunissa on yhdistelmätoiminto, jonka avulla kypsennyksessä voidaan käyttää sekä **kiertoilmatoimintoa** että **mikroaaltoja** joko samanaikaisesti tai vuorotellen. Yleensä tämä lyhentää ruoan kokonaiskypsennysaikaa.

Pikayhdistelmäkypsennysoiminnossa (Co-5) on valittavana kolme eri mikroaaltotoiminnon tehotasoa: 180W, 360W ja 600W.

* Pikakypsennysoiminnon luokat

Co-1 **1** Grilli-1 ja mikroaaltotoiminto

Co-2 **2** Grilli-2 ja mikroaaltotoiminto

Co-3 **3** Grilli-3 ja mikroaaltotoiminto

Co-4 **4** (Ylempi ja alempi vastus) ja mikroaaltotoiminto

Co-5 **5** Kiertoilmatointo ja mikroaaltotoiminto

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten kypsennetään 0,4 kg pakastepizzaa (SC 1).

Automaattinen pikakypsennys

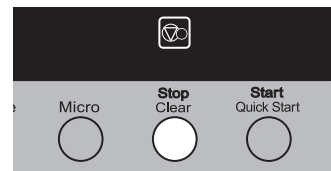


Automaattisen pikakypsennystoiminnon ohjelmat on ohjelmoitu valmiiksi. Automaattisella pikakypsennystoiminnolla voit kypsentää suosikkiruokasi nopeasti valitsemalla ruoan tyyppin ja painon.

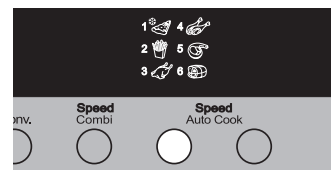
* Automaattisen pikakypsennyksen luokat

- | | | | |
|------|---|--|----------------------|
| SC 1 | 1 | | Pakastepizza |
| SC 2 | 2 | | Ranskalaiset perunat |
| SC 3 | 3 | | Kokonainen broileri |
| SC 4 | 4 | | Broileripalat |
| SC 5 | 5 | | Kyljykset |
| SC 6 | 6 | | Porsaanpaisti |

Paina **Stop/Clear**.



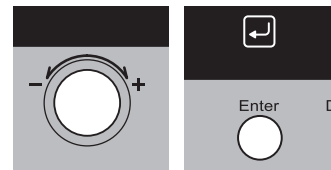
Paina **Speed Auto Cook**.



Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy SC 1.



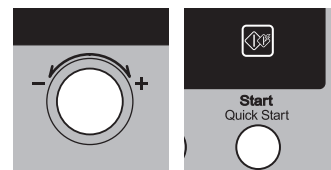
Vahvista luokka (pakastepizza) painamalla **Enter**.



Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy 0,40 kg.



Paina **Start**.



Käytä patakintaita poistaessasi astiaa ja metallialustaa uunista kypsennyksen päätyttyä, sillä ne kuumenevat kypsennyksen aikana.

Automaattinen pikakypsennys

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten kypsennetään 0,6 kg perunoita kuorineen (SC 8).

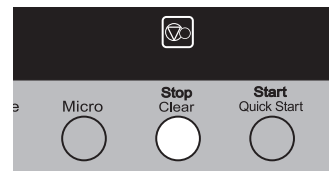


FI AUTOMAATTISELLA PIKAKYSENNYSTOIMINNOLLA voit kypsentää suosikki ruokasi nopeasti valitsemalla ruoan tyyppin ja painon.

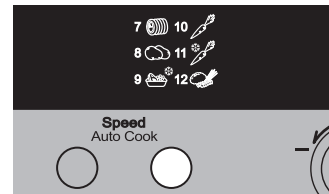
* Automaattisen pikakypsennyksen luokat

SC 7	7		Naudanpaisti
SC 8	8		Perunat kuorineen
SC 9	9		Pakaste-einesateriat
SC 10	10		Tuoreet vihannekset
SC 11	11		Pakastetut vihannekset
SC 12	12		Riisi tai pasta

Paina **Stop/Clear**.

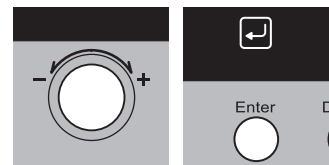


Paina **Speed Auto Cook**.



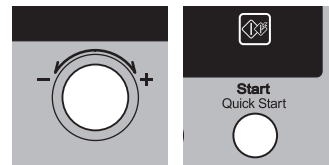
Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy SC 8.

Vahvista luokka painamalla **Enter**.



Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy 0,60 kg.

Paina **Start**.



Käytä patakintaita poistaessasi astiaa ja metallialustaa uunista kypsennyksen päättyttyä, sillä ne kuumenevat kypsennyksen aikana.

AUTOMAATTISEN PIKAKYSENNYKSEN TAULUKKO

Toiminto	Luokka		Painorajat (kg)	Astia	Ruoan lämpötila	Ohjeet
Auto- maatti- nen kypsen- nys	SC 1	Pakastepizza	0,3 – 0,5	Metallialusta	Pakaste	Toiminto on tarkoitettu pakastepizzan kypsennykseen. Ota pizza pakkauksesta ja aseta se metallialustalle. Anna seistä kypsennyksen jälkeen 1–2 minuuttia.
	SC 2	Ranskalaiset perunat	0,2 – 0,75	Metallialusta	Pakaste	Levitä jäiset perunat metallialustalle. Paras tulos saavutetaan, kun perunat kypsennetään yhdessä kerroksessa. Ota kypsennyksen jälkeen uunista ja anna seistä 1–2 minuuttia.
	SC 3	Kokonainen broileri	0,8 – 1,8	Matala ritilä ja metallialusta	Jääkaappi- kylmä	Sivele broilerin pintaan voi- tai margariinisulaa tai maustekastiketta. Aseta broileri rintapuoli alaspäin astiaan ilman kantta ja aseta astia uuniin matalan ritilän ja metallialustan päälle. Kun uuni antaa äänimerkin, kaada neste pois ja käännä broileri. Anna seistä kypsennyksen jälkeen foliolla peitettynä 10 minuuttia.
	SC 4	Broileripalat	0,2 – 0,8	Metallialusta	Jääkaappi- kylmä	Aseta broileripalat metallialustalle. Käännä paloja kun uuni antaa äänimerkin. Jatka sitten kypsennystä painamalla Start. Anna seistä kypsennyksen jälkeen foliolla peitettynä 2–5 minuuttia.
	SC 5	Kyljykset	0,3 – 1,2	Matala ritilä ja metallialusta	Jääkaappi- kylmä	Aseta kyljykset matalalle ritilälle. Käännä kyljyksiä kun uuni antaa äänimerkin. Jatka sitten kypsennystä painamalla Start. Anna seistä kypsennyksen jälkeen foliolla peitettynä 10 minuuttia.
	SC 6	Porsaanpaisti	0,8 – 1,8	Matala ritilä ja metallialusta	Jääkaappi- kylmä	Puhdista lihasta ylimääräinen rasva. Sivele lihan pintaan voi- tai margariinisulaa. Aseta liha uuniin matalan ritilän ja metallialustan päälle. Käännä lihaa kun uuni antaa äänimerkin. Jatka sitten kypsennystä painamalla Start. Anna seistä kypsennyksen jälkeen foliolla peitettynä 10 minuuttia.

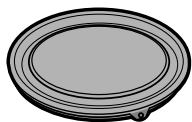
AUTOMAATTISEN PIKAKYPSENNYKSEN TAULUKKO

Toiminto	Luokka		Painorajat (kg)	Astia	Ruoan lämpötila	Ohjeet
Auto- maatti- nen pika- kypsen- nys	SC 7	Naudan paisti	0,8 – 1,8	Matala ritilä ja metallialusta	Jääkaappi-kylmä	Sivele lihan pintaan voi- tai margariinisulaa. Aseta liha uuniin matalan ritilän ja metallialustan päälle. Käännä lihaa kun uuni antaa äänimerkin. Jatka sitten kypsennystä painamalla Start. Anna seistä kypsennyksen jälkeen foliolla peitettynä 10 minuuttia.
	SC 8	Perunat kuorineen	0,2 – 1,0	Metallialusta	Huoneenlämpöinen	Käytä keskikokoisia perunoita (200–220 g/kpl). Pese ja kuivaa perunat. Pistele perunoihin reikiä haarukalla. Aseta perunat metallialustalle. Aseta paino ja paina Start. Ota kypsennyksen jälkeen uunista ja anna seistä foliolla peitettynä 5 minuuttia.
	SC 9	Pakaste-einesateriat	0,4 – 1,0	Matala ritilä ja metallialusta	Pakaste	Aseta einesruokapakkaus ilman kantta matalalle ritilälle.
	SC 10	Tuoreet vihannekset	0,2 – 1,0	Matala ritilä ja mikroaaltouu ninkestävä kannellinen astia	Huoneenlämpöinen	Aseta vihannekset mikroaaltouu ninkestävään astiaan. Lisää vettä. Peitä mikroaaltouuniin soveltuvalla kelmulla. Sekoita vihanneksia kun uuni antaa äänimerkin. Sekoita kypsennyksen jälkeen ja anna seistä 2–3 minuuttia. Lisää vettä vihannesten määrän mukaan: ** 0,2–0,5 kg: 2 rkl ** 0,55–1,0 kg: 4 rkl.
	SC 11	Pakastetut vihannekset	0,2 – 1,0	Matala ritilä ja mikroaaltouu ninkestävä kannellinen astia	Pakaste	Aseta vihannekset mikroaaltouu ninkestävään astiaan. Lisää vettä. Peitä mikroaaltouuniin soveltuvalla kelmulla. Sekoita vihanneksia kun uuni antaa äänimerkin. Sekoita kypsennyksen jälkeen ja anna seistä 2–3 minuuttia. Lisää vettä vihannesten määrän mukaan: ** 0,2–0,5 kg: 2 rkl ** 0,55–1,0 kg: 4 rkl.

AUTOMAATTISEN PIKAKYSENNYKSEN TAULUKKO

Toiminto	Luokka		Painorajat (kg)	Astia	Ruoan lämpötila	Ohjeet																	
Auto- maatti- nen pika- kypsen- nys	SC 12	Riisi tai pasta	0,1 – 0,3	Matala ritilä, metallialusta ja mikroaaltouunin kestävä kannellinen astia	Huoneen- lämpöinen	<p>Pane riisi ja kiehuva vesi sekä 1/4–1 tl suolaa syvään, riittävän suureen (3L) astiaan. Sekoita kun uuni antaa äänimerkin.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Paino</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Kansi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Vesi</td> <td>Riisi</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Kyllä</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Ei</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Riisi: Anna kypsennyksen jälkeen seistä kannella peitettynä 5 minuuttia tai kunnes vesi on imeytynyt.</p> <p>** Pasta: Sekoita kypsennyksen aikana useita kertoja tarvittaessa. Anna kypsennyksen jälkeen seistä 1–2 minuuttia. Huuhtelee kypsä pasta kylmällä vedellä.</p>	Paino		100g	200g	300g	Kansi	Vesi	Riisi	250ml	350ml	480ml	Kyllä	Pasta	300ml	600ml	900ml	Ei
Paino		100g	200g	300g	Kansi																		
Vesi	Riisi	250ml	350ml	480ml	Kyllä																		
	Pasta	300ml	600ml	900ml	Ei																		

< Metallialusta >



< Matala ritilä ja metallialusta >







Sulatus

* Sulatuksessa tulee käyttää vain metallialustaa.



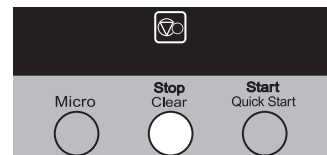
FI Uunissa on neljä sulatusohjelmaa: **LIHA**, **LINTU**, **KALA** ja **LEIPÄ**. Jokaisen luokan asetukset ovat erilaiset. Ohjelmaa vaihdetaan painamalla **Defrost**-painiketta toistuvasti.

Tyyppi	Sulatusohjelman tunnus
LIHA	dEF1 
LINTU	dEF2 
KALA	dEF3 
LEIPÄ	dEF4 

Erilaisten ruokien lämpötilat ja tiheydet ovat erilaiset. Ruoka kannattaa tarkistaa ennen kypsentämistä. Kiinnitä erityistä huomiota lihan ja broilerin suuriin niveliin. Joidenkin ruokien on hyvä olla hieman jäässä kypsennyksen alkaessa. Kala kypsyy niin nopeasti, että kypsennys kannattaa aloittaa hieman jäisenä. Leipäohjelmaa voidaan käyttää myös sämpylöiden ja kahvileipiä sulatukseen. Niiden on annettava seistä, jotta sisus ehtii sulaa. Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten sulatetaan 1,4 kg:n painoinen pakastettu lintu.

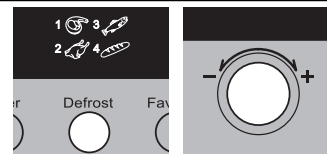
Paina **Stop/Clear**.

Punnitse sulatettava ruoka. Poista metalliset kiinnikkeet ja aseta ruoka uuniin mikroaaltouuninkestävään astiaan metallialustalle ja sulje luukku.



Paina **Defrost**-painiketta kerran.

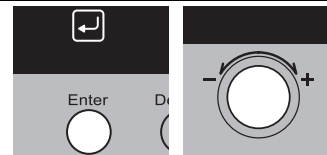
Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy dEF2.



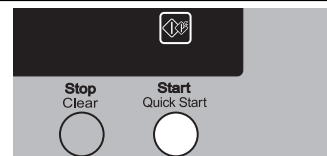
Vahvista tyypin (lintu) valinta painamalla **Enter**.

Anna sulatettavan jäisen ruoan paino.

Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy sulatettavan ruoan paino 1,4 kg.



Paina **Start**.



Uuni antaa sulatuksen aikana äänimerkin. Avaa uunin luukku, käännä ruokaa ja irrottele ruoan osia, jotta ne sulavat tasaisesti. Poista sulaneet osat tai peitä ne, jotta sulaminen hidastuu. Sulje sitten ovi ja paina **Start**, jolloin uuni jatkaa sulatusta.

Sulatus ei keskeydy (edes äänimerkin kuuluessa) ellei luukku avata.

SULATUSOPAS

- * Sulatettava ruoka tulee asettaa mikroaaltouuninkestävään astiaan ja astia ilman kantta metallialustalle.
- * Lihan tai linnun nopeasti sulavat osat kannattaa tarvittaessa suojata alumiinifolion palasilla. Tämä estää niitä kypsymästä sulatuksen aikana. Varmista, ettei folio kosketa uunin seinää.
- * Erottele jauheliha, kyljykset, makkarat ja pekoni mahdollisimman varhaisessa vaiheessa. **Kun uuni antaa äänimerkin, käännä ruokia.** Poista sulaneet osat. Jatka vielä jäisten osien sulatusta. Anna ruoan seistä sulatuksen jälkeen kunnes se on täysin sulanut.
- * Niveliä sisältävien lihojen ja kokonaisten broilerin tulee antaa seistä vähintään tunnin verran ennen kypsennystä.

Tyyppi	Painorajat (kg)	Astia	Ruoka
Liha	0,1 – 4,0	Metallialusta	Liha Jauheliha, fileepihvi, patakuutiot, patapaisti, hampurilaispihvi, porsaankyljykset, lampaankyljykset, rullapaisti, makkarat, leikkeet (2 cm). Käännä ruokaa kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä sulatuksen jälkeen 5–15 minuuttia.
Lintu			Lintu Kokonainen broileri, koipileikkeet, rintaleikkeet, kalkkunan rintaleikkeet (2,0 kg). Käännä ruokaa kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä sulatuksen jälkeen 20–30 minuuttia.
Kala			Kala Fileet, leikkeet, kokonainen kala, öyriäiset. Käännä ruokaa kun uuni antaa äänimerkin. Anna seistä sulatuksen jälkeen 10–20 minuuttia.
Leipä	0,1 – 0,5		Viipaloitu leipä, sämpylät, patongit jne.

Grillitoiminto

Seuraavaksi neuvotaan, miten Grill-1-toiminnolla kypsennetään ruokaa 12 minuuttia ja 30 sekuntia.



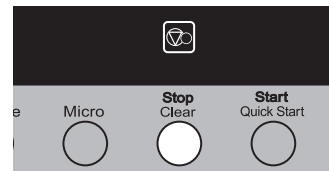
FI Tämän toiminnon avulla ruoan ruskistus ja kypsennys nopeasti käy nopeasti.

Grillitoimintoa käytettäessä grilliritilä asetetaan metallialustan päälle.

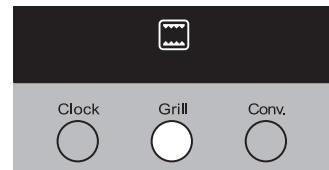
Grillitoimintoa käytettäessä tulee käyttää korkeaa ritilää.



Paina **Stop/Clear**.



Valitse grillitoiminto painamalla **Grill**-painiketta.

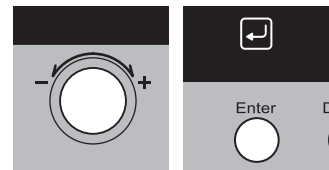


Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy gr-1.

Vahvista grillitoiminnon valinta painamalla **Enter**.



Luokka	Näyttö	Käytettävä vastus
Grill-1	gr-1	Ylävastus (2000W)
Grill-2	gr-2	Ylävastus (1100W)
Grill-3	gr-3	Alavastus (700W)

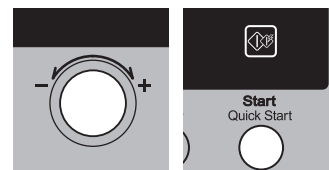


Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy 12:30.

Paina **Start**.



Käytä patakintaita poistaessasi astiaa ja metallialustaa uunista kypsennyksen päätyttyä, sillä ne kuumenevat kypsennyksen aikana.



Mikroaaltotoiminto

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten ruokaa kypsennetään 5 minuuttia ja 30 sekuntia 600 watin tehoasetuksella.



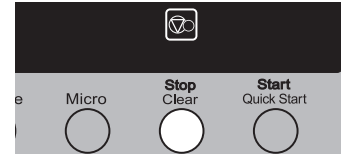
Mikroaaltotoiminnossa on viisi tehoasetusta. Oletusasetuksena on suurin teho ja tehoasetusta voidaan muuttaa valitsinkiekkoa kääntämällä.

TEHOTASO

SUURI	900W
KESKISUURI	600W
KESKITASO	360W
SULATUS KESKIALHAINEN	180W
ALHAINEN	90W

Varmista, että uuni on asennettu oikein edellä kuvatulla tavalla.

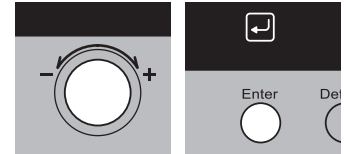
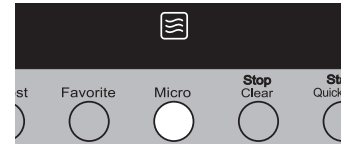
Paina **Stop/Clear**.



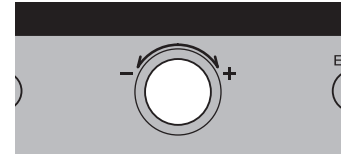
Valitse mikroaaltotoiminto painamalla **Micro**-painiketta kerran.

Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy 600W.

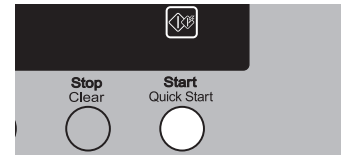
Vahvista tehoasetus painamalla **Enter**.



Käännä **Dial** kunnes näytössä näkyy 5:30.




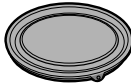

Paina **Start**.



FI

Mikroaaltouunin tehotasot

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

TEHOTASO	TEHO	KÄYTTÖTARKOITUS	ASTIA
SUURI	900W	<ul style="list-style-type: none"> * Veden keittäminen * Jauhelihan ruskistus * Broilerinpalojen, kalan ja vihannesten kypsennys * Mureen lihan kypsennys 	Matala ritilä ja metallialusta 
KESKISUURI	600W	<ul style="list-style-type: none"> * Kaikki uudelleenlämmitys * Lihan ja linnun paistaminen * Sienten ja äyriäisten kypsennys * Kanamunaa ja juustoa sisältävien ruokien kypsennys 	
KESKITASO	360W	<ul style="list-style-type: none"> * Kakkujen ja leivonnaisten paistaminen * Kanamunien kypsennys * Kastikkeiden valmistus * Riisiin ja keittojen valmistus 	
SULATUS KESKIALHAINEN	180W	<ul style="list-style-type: none"> * Kaikki sulatus * Voin ja suklaan sulatus * Sitkeähkön lihan kypsennys 	Metallialusta 
ALHAINEN	90W	<ul style="list-style-type: none"> * Voin ja juuston pehmenys * Jäätelön pehmenys * Hiivataikinan nostatus 	Matala ritilä ja metallialusta 



Kaksivaiheinen kypsennys

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan kaksivaiheisen kypsennyksen käyttö. Ruokaa kypsennetään ensin 11 minuuttia **SUURELLA** teholla ja sitten 35 minuuttia 360 watin teholla.



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

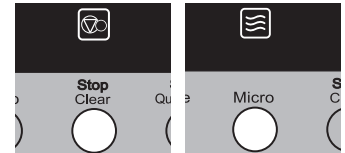
Ensimmäisen vaiheen päätyttyä kuuluu äänimerkki ja toinen vaihe alkaa.

Jos haluat peruuttaa ohjelmoinnin, paina **Stop/Clear**-painiketta kaksi kertaa.

Paina **Stop/Clear**.

Aseta **1. vaiheen** teho ja aika.

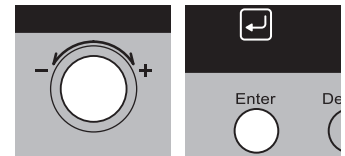
Valitse mikroaaltotoiminto painamalla **Micro**-painiketta ensimmäisen kerran.



Käännä **Dial** kunnes näytössä on 900W.

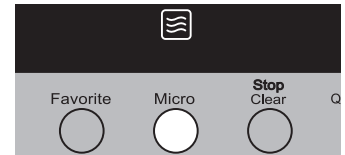
Vahvasta tehovalinta painamalla **Enter**.

Käännä **Dial** kunnes näytössä on 11:00.



Aseta **2. vaiheen** teho ja aika.

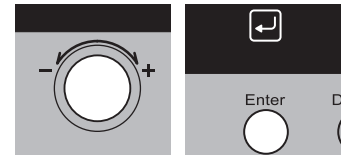
Valitse mikroaaltotoiminto painamalla **Micro**-painiketta toisen kerran.



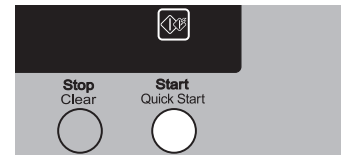
Käännä **Dial** kunnes näytössä on 360W.

Vahvasta tehovalinta painamalla **Enter**.

Käännä **Dial** kunnes näytössä on 35:00.



Paina **Start**.



FI

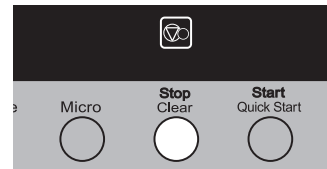
Suosikkiohjelma

Mikroaaltouuniin voidaan tallentaa usein käytettävä yhden vaiheen ohjelma suosikkiohjelmaksi. Kun ohjelma on ohjelmoitu, sitä käytetään painamalla **Favorite**-painiketta. Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten ohjelmoidaan 10 minuutin ja 30 sekunnin kypsennys 600 watin teholla.



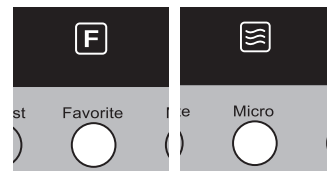
1. Ohjelmointi

Paina **Stop/Clear**.



Paina **Favorite**-painiketta. Näytöllä näkyy FA-1.

Paina **Micro**.

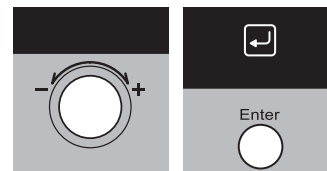
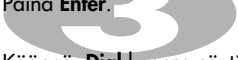


FI Ohjelma voidaan tallentaa uuniin muistiin. SUOSIKKIOHJELMAA voidaan muuttaa ohjelmoimalla se uudelleen.

Uuniin voidaan tallentaa yhdeksän erilaista suosikkiohjelmaa (FA-1–FA-9).

Käännä **Dial** kunnes näytössä on 600W.

Paina **Enter**.

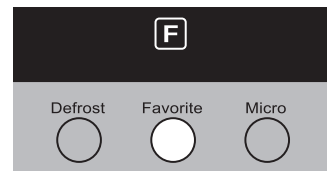


Käännä **Dial** kunnes näytössä on 10:30.

Paina **Favorite**.

(Paina **Start**, jolloin ohjelma tallentuu uuniin muistiin ja kypsennys käynnistyy.)

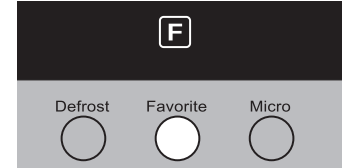
Suosikkiohjelma on nyt ohjelmoitu.



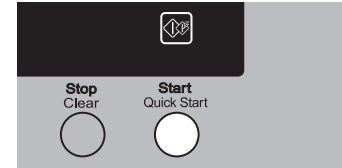


2. Käyttö

Suosikkiohjelmaa käytetään painamalla **Favorite**-painiketta. Kun **Favorite**-painiketta painetaan, näytöllä näkyy FA-1.



Paina **Start**.



FI

3. Ohjelman muuttaminen

(Kun ohjelmapaikkaan FA-1 on jo ohjelmoitu jotakin.)

Paina **Favorite**-painiketta, jolloin näytöllä näkyvät FA-1 ja ohjelman tiedot.

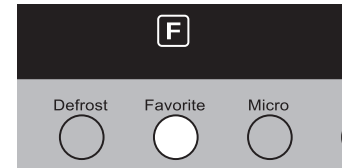


Paina sitä **toimintopainiketta**, jonka mukaisen ohjelman haluat ohjelmoida.

Aseta uuden ohjelman asetukset.

Paina **Favorite**.

(Paina **Start**, jolloin ohjelma tallentuu uunin muistiin ja kypsennys käynnistyy.)



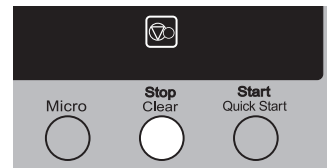
Pikakäynnistys

Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten uunia käytetään 2 minuuttia SUURELLA teholla.



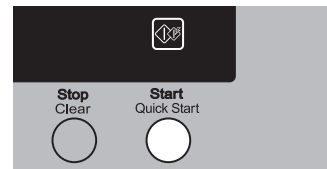
FI **Pikakypsennystoiminto** tarkoittaa sitä, että uuni käynnistyy **Quick Start**-painikkeen painalluksesta automaattisesti 30 sekunniksi SUURELLA teholla (900W). Jokainen **Quick Start**-painikkeen painallus lisää aikaa 30 sekunnilla.

Paina **Stop/Clear**.



Paina **Quick Start** neljä kertaa = kaksi minuuttia SUURELLA teholla (900W).

Uuni käynnistyy jo ennen neljättä painallusta.



Seuraavassa esimerkissä neuvotaan, miten AUTOMAATTISEN PIKAKYSENNYKSEN kypsennysaikaa muutetaan.

Ajan lisääminen tai vähentäminen

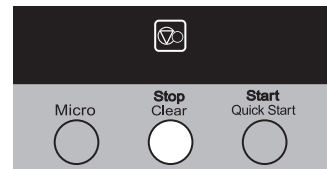


Jos ruoka kypsyy liikaa tai jää raa'aksi AUTOMAATTISTA PIKAKYSENNYSTÄ käytettäessä, kypsennysaikaa voidaan lisätä tai vähentää VALITSINKIEKKOA kääntämällä.

Aikaa voidaan muuttaa (sulatusohjelmaa lukuun ottamatta) missä tahansa vaiheessa VALITSINKIEKKOA kääntämällä.

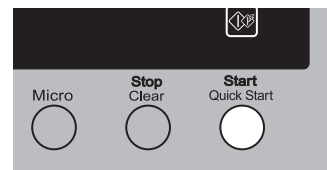
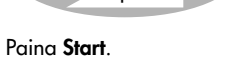
Kypsennysaika	Ajan pidennys tai lyhennys
0~3 min.	10 s
3~20 min.	30 s
20~30 min.	1 min.
30~90 min.	5 min.

Paina **Stop/Clear**.



Valitse haluamasi **AUTOMAATTINEN PIKAKYSENNYSOHJELMA**.

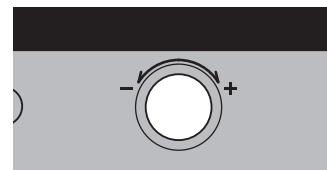
Anna ruoan paino.



Paina **Start**.

Käännä **Dial**.

Kypsennysaika pitenee tai lyhenee.



FI

Testiastiat EN 60705: n mukaisia

Toiminto	Ruokalaji	Mikroaaltouunin teho ja kypsennysaika	Kypsennystapa, lämpötila °C	Ohjeita
Mikroaaltouunisolatus	Liha	180 wattia, 6–7 min + 90 wattia, 8–10 min	-	Matala lautanen. Aseta lautanen metallialustalle. Käännä ruoka 6–7 minuutin sulatuksen jälkeen.
FI Mikroaaltouunikypsennys	Kastike	600 wattia, 5 min + 360 wattia, 12–15 min	-	Aseta pyrexlasivuoka matalalle ritilälle.
	Kuohkea kakku	600 wattia, 9–11 min	-	Aseta pyrexlasivuoka (halkaisija 22 cm) matalalle ritilälle.
	Lihamureke	600 wattia, 25–30 min	-	Aseta pyrexlasivuoka matalalle ritilälle.
Yhdistelmäkypsennys mikroaaltouunissa	Perunagratiini	360 wattia, 30–35 min	Pikayhdistelmäkypsennys 5, 140 °C	Aseta pyrexlasivuoka (halkaisija 22 cm) metallialustalle.
	Kuivakakku	180 wattia, 20–25 min	Pikayhdistelmäkypsennys 5, 180 °C	Aseta pyrexlasivuoka (halkaisija 22 cm) metallialustalle.
	Broileri	360 wattia, 35–40 min	Pikayhdistelmäkypsennys 5, 230 °C	Aseta broileri rintapuoli alaspäin matalalle ritilälle. Käännä 20 minuutin kuluttua.

VAROITUS

Varmista aina, että kypsennysaika on asetettu oikein.

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

Tärkeät turvaohjeet

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalta.

1. Älä yritä muuttaa, säätää tai korjata luukkuja, ohjauspaneelia, luukun lukituksia tai uunin muita osia. Suojusten poistaminen altistaa mikroaaltosäteilylle. Uuni on toimitettava korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
2. Älä käytä uunia tyhjänä. Jätä uuniin aina lasillinen vettä. Vesi imee mikroaaltosäteilyn turvallisesti, jos uuni käynnistetään vahingossa.
3. Älä kuivata pyykkiä mikroaaltouunissa. Vaatteet saattavat mustua tai syttyä palamaan.
4. Älä kypsennä elintarvikkeita paperiin käärittynä, ellei ohjeissa neuvota näin tekemään.
5. Käytä vain talouspaperia, älä sanomalehteä.
6. Älä käytä puuastioita. Ne voivat kuumentua ja mustua. Älä käytä metallia (esim. kultaa tai hopeaa) sisältäviä keraamisia esineitä. Poista metallisulkimet aina. Metalliesineet voivat uuniin jättyään 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 kypsentämistä.
13. Älä keitä kananmunia kuorineen. Kuoren alle muodostuva paine aiheuttaa munan rikkoutumisen.
14. Älä yritä käyttää uunia uppopaistamiseen (friteeraukseen).
15. Poista muovikääreet ennen kypsentämistä tai sulattamista. Huomaa kuitenkin, että ruoka on joissakin tapauksissa peitettävä muovikelmulla lämmityksen tai kypsennyksen ajaksi.
16. Jos uunin luukku tai sen tiivisteet ovat vahingoittuneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin sen on korjannut koulutettu ammattihenkilö.
17. Jos havaitset savua, katkaise virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna, jotta liekit tukahtuvat.
18. Kun lämmität tai kypsennät muoviseen, paperiseen tai muusta palavasta materiaalista valmistettuun pakkaukseen pakattua tuotetta, tarkista säännöllisesti, että pakkaus ei syty palamaan.
19. 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.

Tärkeät turvaohjeet

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevan tarpeen varalta.

- FI**
22. Käyttäkää ainoastaan mikroaaltouuneihin soveltuvia astioita.
 23. Kuumennettaessa ruokia muovisissa tai paperisissa pakkauksissa vahtikaa uunia mahdollisen tuleen syttymisvaaran johdosta.
 24. Jos havaitaan savua, kytkekää laitteen virta pois päältä tai irrottakaa verkkojohdon pistotulppa pistorasiasta, ja tukahduttakaa mahdolliset liekit pitämällä luukku kiinni.
 25. Juomien kuumennus mikroaalloilla saattaa aiheuttaa viivästyneen äkillisen kiehumisen, ja siksi tulee olla varovainen juoma-astiaa käsiteltäessä.
 26. Palovammojen välttämiseksi tuttipullojen ja lastenruokakulhojen sisältöä täytyy hämmentää tai ravistaa ja niiden lämpötila tarkistaa ennen käyttöä.
 27. Kokonaisia raakoja kananmunia ja kokonaisia kovaksi keitettyjä kananmunia ei tule kuumentaa mikroaaltouuneissa, koska ne saattavat haljeta räjähdysmäisesti vieläpä sen jälkeen, kun kuumennus mikrounissa on päättynyt.
 28. Ohjeet luukun tiivisteeseen, uunitilan ja muiden osien puhdistamiseksi.
 29. Uuni tulee puhdistaa ja kaikki ruokatahrat poistaa säännöllisesti.
 30. Jos uunia ei pidetä puhtaana, siitä saattaa aiheutua pintojen heikkeneminen tavalla, josta voi johtua laitteen käyttöiän lyheneminen ja mahdollisesti vaarallisia tilanteita.
 31. Käyttäkää ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia (laitteille, joihin voidaan liittää lämpötila-anturi).
 32. Jos laitteessa on lämmitysvastukset, niitä käytettäessä laite kuumenee. Vältä koskettamasta lämmitysvastuksia uunin sisällä.
 33. Lasten ei tule käyttää laitetta ilman valvontaa.
 34. Mikroaaltouunia tulee käyttää koristeovi avattuna.

35. Tämä kytkentä voidaan toteuttaa järjestämällä niin, että laitteen pistotulppaan pääsee käsiksi, tai kiinteissä sähköjohdoissa olevalla sähköasennusmääräysten mukaisella katkaisijalla.
36. Älä käytä hankausaineita tai terävää metallilastaa uuniluukun lasin puhdistamiseen, sillä ne saattavat naarmuttaa sen pintaa, mikä saattaa johtaa lasin särkymiseen.

⚠ 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.

⚠ VAROITUS: Kosketeltavissa olevat osat saattavat tulla käytön aikana kuumiksi. Pienet lapset tulee pitää etäällä laitteesta.

⚠ VAROITUS: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöiden toimesta (mukaan lukien lapset), joilla on rajoittuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja tiedon puute, ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön opastusta ja valvontaa.

Mikroaaltouuninkestävät astiat

Älä käytä mikroaaltotoimintoa käyttäessäsi metallisia tai metallikoristeisia astioita.

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

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

Lautaset

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

Lasit

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

Muoviset säilytysastiat

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

Paperi

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

Muoviset paistopussit

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

Muoviset mikroaaltoastiat

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

Savi- ja kivitavara sekä keramiikka

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

VAROITUS

Joitkut runsaasti lyijyä tai rautaa sisältävät astiat eivät sovellu ruoanvalmistukseen.

Tarkista, että välineet soveltuvat mikroaaltouunissa käytettäväksi.

Ruokien ominaisuudet ja valmistus mikroaaltouunissa

Valvo kypsennystä

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

Mikroaaltokypsennyksen vaikuttavia tekijöitä

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

Ruoan tiheydet

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

Ruoan paksaus

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

Ruoan kosteuspuutos

Mikroaaltojen energia höyrystää kosteutta, joten suhteellisen kuivat ruoat, esimerkiksi paistit ja jotkut vihannekset, on kastettava vedellä ennen valmistamista tai peitettävä kosteuden säilyttämiseksi.

Luut ja rasvapitoisuus

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

Ruoan määrä

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

Ruoan muoto

Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan vain noin 2 cm:n syvyyteen. Sisäosat kypsyvät, kun lämpö siirtyy pinnalta syvemmille. Mikroaallot kypsyttävät vain ruoan ulkopinnan, lopun kypsentää sisäänpäin siirtyvä lämpö. Paksu nelikulmio on huonoin mahdollinen muoto mikroaalloilla kypsennettäväksi. Kulmat palavat paljon ennen kuin keskiosa ehtii edes lämmetä. Pyöreät, ohuet ja rengasmaiset annokset kypsyvät hyvin mikroaalloilla.

Peittäminen

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

Ruskistaminen

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

Peittäminen leivinpaperilla

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

Ruoan asettelu

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

Ruokien ominaisuudet ja valmistus mikroaaltouunissa

Sekoittaminen

Sekoittaminen on eräs tärkeimmistä toimista. Ruoka-aineet yleensä sekoitetaan keskenään. Mikroaaltouunissa kypsennettäessä sekoittaminen tasaa lämpöä. Sekoita ulkoa keskelle, sillä ruoan ulko-osat lämpenevät ensin.

Kääntäminen

Esimerkiksi paistit ja kokonaiset linnut on käännettävät, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Linnun ja lihan voi myös paloitella.

Paksut osat ulkoreunalle

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

Suojaaminen

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

Nostaminen

Paksuja tai tiheitä annoksia voi nostaa niin, että mikroaallot imeytyvät alapuolelle ja keskelle.

Pistely

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

Kypsyden tarkistaminen

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

Jälkikypsytminen

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

Uunin puhdistaminen

1. Pidä uunin sisus puhtaana

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

2. Puhdista uunin ulkopinnat

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

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

4. Pidä luukku ja tiivisteet puhtaina. Käytä vain lämmintä pesuainevettä, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
ÄLÄ KÄYTÄ HANKAAVIA TUOTTEITA, KUTEN PUHDISTUSJAUHEITA, TERÄSVILLAA TAI HANKAUSTYNYNYÄ.
Metalliosat pysyvät puhtaina, kun ne pyyhkitään säännöllisesti kostealla liinalla.

5. Älä käytä höyrypuhdistinta.

Kysymyksiä ja vastauksia

K Uunin valo ei pala. Missä vika?

- V Sytitä voi olla useita:
Lamppu on rikki.
Uuni ei saa virtaa.

K Läpäiseekö mikroaaltosäteily luukun?

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

K Miksi ohjauspaneelia koskettaessa kuuluu äänimerkki?

- V Äänimerkki ilmaisee, että painiketta on painettu oikein.

K Vahingoittuuko mikroaaltouuni, kun sitä käytetään tyhjänä?

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

K Miksi kananmunat poksahdelevat joskus?

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

K Miksi ruoan pitäisi antaa seistä kypsennyksen jälkeen?

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

K Voiko uunissa tehdä popcornia?

- V Voi, kun käytät jompaakumpaa seuraavista menetelmistä:

1. Käytä popcornin mikroaaltouunissa valmistukseen tarkoitettuja välineitä.
2. Käytä valmista mikroaaltouunipopcornipakkausta, johon on merkitty tarvittava aika ja teho.

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

VAROITUS

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

K Miksi uuni ei kypsennä niin nopeasti kuin ohjeessa väitetään?

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

Varoitus


Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.

Virtajohdon johdinten värikoodit ovat:
SININEN – nollajohdin
RUSKEA – jännitteellinen johdin
VIHREÄ-KELTAINEN – maattojohdin

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

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

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

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

Vaurioituneen virtajohdon tilalle on vaihdettava uusi valtuutetussa huoltoliikkeessä.

Tekniset tiedot

		MP-9483SL
Syöttöteho		230 V AC / 50Hz
Lähtöteho		900 W (IEC60705-standardin mukainen)
Mikroaaltotaajuus		2450 MHz
Ulkomitat (L x H x S)		527 X 392 X 480 mm
Virrankulutus	Grillitoiminto	Max. 2100 wattia
	Yhdistelmätoiminto	Max. 2800 wattia
	Kiertoilmatoiminto	1900 wattia
	Mikroaaltotoiminto	1650 wattia

FI

Kassering av din gamla apparat

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

Kaste det gamle apparatet

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

Sådan smider du dit gamle apparat ud

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

Vanhojen laitteiden hävittäminen

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



Tryckt i Korea
painettu Koreassa
Trykt i Korea
Trykket i Korea