

说明书：MWP 3391 (芬兰)

技术要求

1. 印刷字体、图案应鲜明、亮丽，无漏印、错印、倾斜等缺陷。
2. 尺寸规格：A5版(长×宽=210mm×145mm)公差±5mm，70 克/平方米。
3. 纸张页数：20张。
4. 印刷颜色：单墨黑白。
5. 符合惠而浦中国关于RoHS指令的《保证书》要求。

				说明书 (芬兰语)				惠而浦（中国）股份有限公司																							
								图 样 标 记				重 量				比 例															
																1:1															
销 售 地				更改内容				张丽贞				20190823				双胶纸															
欧洲				标记处数				更改理由				签 字																日期			
个 / 台				设 计				标准化																							
1				校 核				审 批																							
原使用机型				会 签				日 期								部件编号				432E15A004282A											
MWP 3391 (芬兰)																															

SUPREMECHEF

For model MWP 3391

Gebrauchsanweisung

Instruction for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de instruções

Instrucciones para el uso

Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкция по эксплуатации

مادختسالات امي لع

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

HAKEMISTO

ASENNUS

ASENNUS	3
---------------	---

TURVALLISUUS

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA	4
VIANMÄÄRITYS	5
TURVALLISUUSOHJEET	6

VARUSTEET JA KUNNOSSAPITO

VARUSTEET	7
KUNNOSSAPITO JA PUHDISTUS	8

KÄYTTÖPANEELI

KÄYTTÖPANEELI	9
NÄYTÖN KUVAUS	10

YLEINEN KÄYTTÖ

VALMIUSTILA	11
KÄYNNISTYSSUOJA/LAPSILUKKO	11
KYSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN TAI PYSÄYTTÄMINEN	11
LISÄÄ/SEKOITA/KÄÄNNÄ RUOKA	11
PYÖRINTÄALUSTAN PYSÄYTYS	12
SETTING (ASETUS)	13

KYSENNYSTOIMINNOT

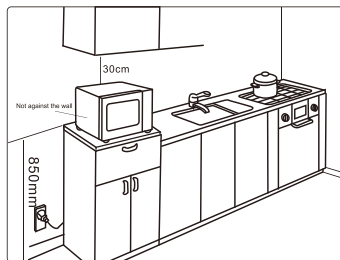
JET START (PIKAKÄYNNISTYS)	14
MICROWAVE (MIKROAALTO)	15
GRILL (GRILLI)	16
FORCED AIR (KIERTOILMA)	17
DUAL CRISP (KAKSOISRAPEUTUS)	18
6TH SENSE JET REHEAT (UUELLEENLÄMMITYS)	21
JET DEFROST (PIKASULATUS)	22
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (YHDISTELMÄ (MIKROAALTO + GRILLI))	23
COMBI (MICROWAVE+GRILL) (YHDISTELMÄ (MIKROAALTO + KIERTOILMA))	24
6TH SENSE DUAL STEAM (KAKSOISHÖYRYSTYS)	25
6TH SENSE CHEF MENU (CHEF-VALIKKO)	29
AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS)	35
SPECIAL MENU (ERIKOISVALIKKO)	36

YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET

YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEITA	38
TEKNISET TIEDOT	39

Ennen verkkovirtakytkentää

Sijoita mikroaaltouuni erilleen muista lämmönlähteistä. Uunin yläpuolella on oltava vähintään 30 cm tyhjää tilaa riittävän tuuletuksen varmistamiseksi. Mikroaaltouunia ei saa sijoittaa kaappiin. Tätä mikroaaltouunia ei ole tarkoitettu sijoitettavaksi työtasolle tai käytettäväksi työtasolla, jonka korkeus on alle 850 mm lattiasta. ÄLÄ anna mikroaaltouunin vasemman puolen (näkömä edestä) olla seinää vasten!



- * Älä poista uunin sivuseinällä sijaitsevia suojalevyjä. Niiden tarkoitus on estää rasvan ja ruoanmurujen pääsy uunin mikroaaltoenergian tulokanaviin.
- * Tarkista, että arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä.
- * Sijoita mikroaaltouuni tukevalle ja tasaiselle alustalle, joka kestää sekä mikroaaltouunin että ruoka-astioiden ja muiden varusteiden painon. Käsittele uunia varoen.
- * Varmista, että mikroaaltouunin ala- ja yläpuolella tai ympärillä ei ole mitään, mikä voisi estää asianmukaisen ilmanvaihdon.
- * Varmista, ettei laite ole vaurioitunut. Tarkista, että mikroaaltouunin luukku sulkeutuu kunnolla, ja että luukun tiiviste ei ole vaurioitunut. Tyhjennä mikroaaltouuni ja puhdista sisäosa pehmeällä, kostealla liinalla.
- * Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla, tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut. Älä laita virtajohtoa tai pistoketta veteen. Pidä virtajohto erillään kuumista pinnoista. Muussa tapauksessa vaarana voi olla sähköisku, tulipalo tai muunlainen vahinko.
- * Älä käytä jatkojohtoa. Jos teholahteen syöttöjohto on liian lyhyt, anna pätevän sähköalan ammattilaisen tai huoltomiehen asentaa verkkopistorasia laitteen läheisyyteen.

⚠ VAROITUS:

- * Maadoitusliittimen sopimaton käyttö voi johtaa sähköiskun vaaraan.
- * Ota yhteys pätevään sähkötekniikkoon tai huoltomieheen, jos maadoitusohjeita ei täysin ymmärretä, tai jos vaikuttaa, ettei mikroaaltouunia ole maadoitettu oikein.

⚠ HUOMAUTUS:

Ennen mikroaaltouunin käyttöä ensimmäisen kerran, on suositeltavaa poistaa suojakalvo ohjauspaneelistä ja kaapeliside virtajohdosta.

Verkkovirtakytkennän jälkeen

- * Mikroaaltouuni toimii vain, jos mikroaaltouunin luukku on kunnolla kiinni.
- * Jos mikroaaltouuni on sijoitettu television, radion tai antennin läheisyyteen, se voi aiheuttaa häiriöitä näiden vastaanotossa.
- * Tämä laite on pakko kytkeä maadoitettuun pistorasiaan. Laitteen valmistaja ei vastaa ihmisille, eläimille tai esineille tapahtuneista vahingoista, jotka ovat seurausta tämän määräyksen laiminlyönnistä.
- * Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ongelmista, jotka ovat aiheutuneet näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönnistä.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Lue ohjeet huolellisesti ja säilytä ne myöhempää käyttöä varten

- * Jos mikroaaltouunin sisällä/ulkona oleva materiaali syttyä palamaan tai uunin sisä- tai ulkopuolelta nousee savua, pidä mikroaaltouunin luukku kiinni ja sammuta mikroaaltouuni. Irrota virtajohto tai katkaise virta irrottamalla sulake tai katkaisemalla virta sähkötaulusta.
- * Älä jätä mikroaaltouunia ilman valvontaa. Uunia on syytä valvoa varsinkin, jos ruoan valmistuksessa käytetään paperisia, muovisia tai muusta tulenarasta materiaalista valmistettuja astioita. Paperi voi hiiltä tai syttyä palamaan, ja jotkin muovilaadut voivat sulaa.

VAROITUS:

- * Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin pätevä henkilö on sen korjannut.

VAROITUS:

- * Sellaiset huolto- tai korjaustoimenpiteet, joiden yhteydessä joudutaan poistamaan mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavia kansia, saa suorittaa ainoastaan asiantunteva henkilöstö.

VAROITUS:

- * Nesteitä, eikä muita ruokia saa lämmittää tiivistetyissä astioissa, koska ne ovat alttiita räjähtämään.

VAROITUS:

- * Jos laitetta on käytetty yhdistelmätilassa, lasten tulee käyttää uunia vain aikuisen valvonnassa syntyneistä lämpötiloista johtuen.

VAROITUS:

- * Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytössä. On varottava koskettamasta uunin sisällä olevia kuumnuselementtejä.
- * Kosketeltavia osia voi tulla kuumiksi käytön aikana. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla laitteesta, jollei heitä valvota jatkuvasti.
- * Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien kuumentamiseen. Ruoan tai vaatteiden kuivaaminen, lämmitysalustojen, tohveleiden, sienten, kosteiden vaatteiden ja vastaavien lämmittäminen voi johtaa vammaan tai tulipalon vaaraan.
- * Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistimelliset tai mentaaliset kyvyt tai joilta puuttuu kokemus ja tietämys ainoastaan, jos heitä valvotaan tai he saavat ohjeita laitteen käytöstä turvallisella tavalla, ja jos he ymmärtävät, mitä vaaroja laitteen käyttöön liittyy.
- * Ainoastaan yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa laitetta ja suorittaa käyttäjän tekemiä kunnossapitotehtäviä valvottuna. Valvo lapsia ja varmista, etteivät he käytä laitetta leikeissään. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- * Älä kypsennä tai kuumenna mikroaaltouunissa kokonaisia, kuorittuja tai kuorimattomia kananmunia, sillä ne voivat räjähtää vielä kuumentamisen päätyttyäkin.

VAROITUS:

- * Älä käytä mikroaaltouunia lämmittämään mitään ilmatiiviissä astioissa. Paine nousee mikroaaltouunissa, ja astia voi räjähtää tai aiheuttaa muuten vahinkoa avautuessaan.

VAROITUS:

- * Tarkista säännöllisesti, että luukun tiivisteet ja luukun reunat ovat ehjät. Jos luukun tiiviste tai aukon reunat ovat vahingoittuneet, laitetta ei saa käyttää ennen asiantuntevan huoltoteknikon suorittamaa korjausta.

HUOMAUTUS:

Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätöjärjestelmällä.

- * Älä jätä mikroaaltouunia ilman valvontaa, jos käytät ruoanlaitossa runsaasti rasvaa tai öljyä, sillä ne voivat ylikuumentua ja aiheuttaa tulipalon!
- * Älä kuumenna tai käytä tulenarkoja materiaaleja mikroaaltouunissa tai sen läheisyydessä. Kaasut voivat aiheuttaa tulipalon vaaran tai räjähdysen.
- * Älä käytä mikroaaltouunia tekstiilien, paperin, mausteiden, yrttien, puun, kukkien, hedelmien tai muiden tulenarkojen materiaalien kuivattamiseen. Seurauksena voi olla tulipalo.
- * Älä käytä laitteen yhteydessä syövyttäviä aineita tai kaasuja. Tämän tyyppinen mikroaaltouuni on suunniteltu nimenomaan ruoan kuumennukseen tai kypsennykseen. Sitä ei ole tarkoitettu teollisuus- tai laboratoriokäyttöön.
- * Älä ripusta tai laita painavia esineitä luukun päälle, sillä tämä voi vahingoittaa uunin luukun aukkoa ja saranoita. Älä ripusta mitään luukun kahvaan.

VIANMÄÄRITYS

HUOMAUTUS:

Jos mikroaaltouuni ei toimi, tarkista seuraavat asiat, ennen kuin soitat huoltoon:

- * Lasinen pyörintäalusta ja pyörintäalustan tuki ovat paikoillaan.
- * Virtajohto on kunnolla kiinni pistorasiassa.
- * Luukku on oikein suljettu.
- * Tarkista sulakkeet ja varmista, että sähkövirtaa on saatavilla.
- * Tarkista, että uunin ilmanvaihto on riittävä.
- * Odota 10 minuuttia ja kokeile uunia sen jälkeen vielä kerran.
- * * Avaa ja sen jälkeen sulje luukku, ennen kuin yrität uudelleen.

Tarkistamalla nämä kohdat vältät huoltohenkilön turhasta käynnistä aiheutuvat ylimääräiset kulut.

Kun soitat huoltoliikkeeseen, ilmoita mikroaaltouunin sarjanumero ja tyyppi (katso arvokilvestä).

Lisätietoja löytyy takuukirjasta.

Virtajohdon saa korvata vain huoltoliikkeestä saatavalla alkuperäisellä virtajohdolla. Virtajohdon saa vaihtaa vain asiantunteva huoltoteknikko.

VAROITUS:

- * Älä irrota mitään suojakansia.
- * Huollon saa suorittaa vain asiantunteva huoltoteknikko. Sellaiset huolto-tai korjaustoimenpiteet, joiden yhteydessä joudutaan poistamaan mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavia kansia, saa suorittaa ainoastaan asiantunteva henkilöstö.

YLEISTÄ

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa ja samanlaisissa sovelluksissa kuten:

- * Henkilöstön keittiöalueet kaupoissa, toimistoissa ja muissa työskentely-ympäristöissä;
- * Maatiloilla;
- * Asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä;
- * Bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.

Muu käyttö ei ole sallittua (esim. huoneiden lämmittäminen).

! HUOMAUTUS:

- * Laitetta ei saa käyttää mikroaaltotoiminnolla, jos uunissa ei ole ruokaa. Laitteen käyttäminen tyhjänä voi vahingoittaa sitä.
- * Mikroaaltouunin ilmanvaihtoaukkoja ei saa peittää. Korvaus- tai poistoilma-aukkojen tukkiminen voi vahingoittaa uunia ja heikentää sen toimintaa.
- * Jos haluat harjoitella laitteen käyttöä, laita uuniin lasillinen vettä. Vesi imee mikroaaltoenergian ja estää tällä tavoin uunin vahingoittumisen.
- * Älä säilytä tai käytä laitetta ulkona.
- * Älä käytä laitetta astianpesualtaan läheisyydessä, kosteassa kellarissa, uima-altaan vierellä tai muunlaisessa kosteassa paikassa.
- * Älä käytä uunin sisäosaa mihinkään säilytystarkoituksiin.
- * Poista paperi- ja muovipussien metallilankoja sisältävät pussinsulkijat ennen kuin laitat pussin uuniin.
- * Älä uppopaista ruokaa mikroaaltouunissa, koska öljyn lämpötilaa ei voi säätää.
- * Käytä uunikintaita tai patalappuja käsitellessäsi astioita ja uunin osia kuumennuksen jälkeen.

NESTEET

- **Esimerkiksi juomat tai vesi. Neste voi kuumentua yli kiehumispisteen ilman, että näkyy kuplintaa. Ylikuumennut neste voi yllättäen kiehua yli.**

Tämä voidaan estää seuraavasti:

- * Älä käytä suorakylkisiä astioita, joissa on kapea suuaukko.
- * Sekoita nestettä ennen kuin asetat astian mikroaaltouuniin.
- * Anna astian seistä hetki kuumennuksen jälkeen ja sekoita nestettä varovasti ennen kuin otat astian uunista.

VAROVAISUUS

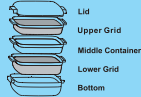
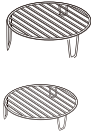
Sekoita purkissa tai tuttupullossa olevaa vauvanruokaa tai juomaa kuumennuksen jälkeen ja tarkista, että se on sopivan lämpöistä, ennen kuin annat sen vauvalle. Näin varmistat, että ruoka tai juoma on tasaisen lämpöistä eikä polta.

Poista purkin kansi ja tuttupullon tutti ennen kuumennusta!

VARUSTEET JA KUNNOSSAPITO

VARUSTEET

- * Uuneja varten on saatavilla monenlaisia varusteita. Ennen kuin hankit mitään varusteita, varmista, että ne soveltuvat käytettäviksi mikroaaltouuneissa.
- * Tarkista ennen käyttöä, että käyttämäsi ruokailuvälineet ovat mikroaaltouunin kestäviä, ja että mikroaallot läpäisevät ne.
- * Kun panet ruoka-astioita ja muita välineitä mikroaaltouuniin, varmista, että ne eivät kosketa uunin sisäosia.
- * Tämä on erityisen tärkeää silloin, kun välineet ovat metallisia tai niissä on metalliosia. Jos metallia sisältävä esine koskettaa uunin sisäosia uunin toiminnan aikana, voi syntyä kipinöintiä, joka saattaa vaurioittaa uunia.
- * Metallia-astiat ruoalla ja juomalla eivät ole sallittuja mikroaaltokypsennyksen aikana.
- * Tarkista aina ennen uunin käyttöä, että alusta voi pyöriä vapaasti. Jos pyörintäalusta ei pääse pyörimään vapaasti, käytä pienempää astiaa tai pysäytä pyörintätoiminto (katso Suuret astiat).

	VARUSTEET	VINKKI
	LASIALUSTAN PYÖRITIN	Käytä lasialustan pyörintä lasialustan alla. Pyörintäalustan tuen päälle ei saa laittaa mitään muita välineitä. Aseta pyörintäalustan tuki uunin pohjalle.
	LASIALUSTA	Käytä lasista pyörintäalustaa kaikissa uunin toiminnoissa. Alusta kerää nesteitä ja ruoanmurut, jotka muuten likaisivat uunin pohjan. Aseta lasinen pyörintäalusta pyörintäalustan tuen päälle.
	KAKSOISHÖYRYSTIN	Kaksoishöyrystyskypsennetty ruoka ohjauksenturin kanssa. Aseta höyryastia aina lasialustalle.
	KORKEA RITILÄ MATALA RITILÄ	Käytä korkeaa ritilää käyttäessäsi Grill tai Combi (Microwave + Grill) yhdistelmä (mikroaalto + grilli) -toimintoa. Käytä matalaa kypsennysritilää käyttäessäsi kiertoilma tai yhdistelmä (mikroaalto + kiertoilma) -toimintoa.
	RAPEUTUSALUSTA	Aseta ruoka suoraan rapeutusalustalle. Rapeutusalustan voi esikuumentaa ennen käyttöä (enintään 3 min). Käytä rapeutusalustan alla aina lasialustaa. Älä laita mitään ruokailuvälineitä rapeutusalustalle, sillä alusta kuumenee nopeasti erittäin kuumaksi, ja välineet saattavat vahingoittua.
	CRI SP-ALUSTAN OTIN	Käytä toimitukseen kuuluvaa rapeutusalustan otinta, kun otat rapeutusalustan uunista.

KUNNOSSAPITO JA PUHDISTUS

- * Jos mikroaaltouunia ei pidetä puhtaana pinnat saattavat vahingoittua, mikä voi puolestaan lyhentää uunin käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.
- * Älä käytä metallisia hankausliinoja, hankaavia pesuaineita, teräsvilloja, karkeita hankausliinoja tms., jotka saattavat vahingoittaa käyttöpaneelia sekä uunin sisä- ja ulkopintoja. Puhdista nämä pinnat käyttämällä puhdistusliinaa ja mietoa puhdistusainetta tai talouspyyhettä ja lasinpesusuihkettä. Suihkuta lasinpesuainetta talouspyyhkeeseen.
- * Irrota lasialusta ja pyöritin säännöllisesti, erityisesti, jos ruokaa on roiskunut yli, ja puhdista uunin pohja.
- * Puhdista sisäpinnat, luukun etu- ja takaosa ja luukun reunat pehmeällä kostutetulla liinalla ja miedolla pesuaineella.
- * Älä käytä höyrypesulaitteita mikroaaltouunin puhdistamiseen.
- * Uuni tulee puhdistaa säännöllisesti ja ruoan jätteet poistaa.
- * Puhdistus on ainoa huoltotoimenpide, jota normaalisti tarvitaan. Irrota mikroaaltouuni sähköverkosta puhdistuksen ajaksi.
- * Älä suihkuta pesunestettä suoraan uuniin.
- * Tässä uunimallissa lasialustan on oltava paikoillaan uunia käytettäessä.
- * Älä käytä uunin, jos lasialusta on irrotettu puhdistusta varten.
- * Pyyhi rasva- ja ruokatahrat heti pois luukun reunoista. Jos lika on tarttunut tiukasti kiinni, laita uuniin vesilasi ja anna veden kiehua 2 - 3 minuutin ajan. Höyry pehmentää lian.
- * Aseta lasialustalle vesilasi, johon olet lisännyt vähän sitruunamehua, ja keitä vettä uunissa muutaman minuutin ajan poistaaksesi hajut uunista.
- * Grillivastusta ei tarvitse puhdistaa, sillä korkea lämpötila polttaa mahdolliset roiskeet pois. Uunin katto grillivastuksen yläpuolella on sen sijaan puhdistettava säännöllisesti. Käytä puhdistuksessa pehmeää kostutettua liinaa ja mietoa pesuainetta.
- * Jos et käytä grilliä säännöllisesti, käytä grillitoimintoa vähintään 10 minuutin ajan kerran kuussa puhdistaksesi roiskeet ja välttääksesi tulipalon vaaran.

HUOMAUTUS:

- * Kypsennysvaiheiden aikana voi esiintyä jonkin verran höyryä/kondensaatiota. Tämä ei vaikuta kypsennystuloksiin, koska se ei ole merkki tuotteen laatu/valmistusongelmista.

VAROVAINEN PUHDISTUS:

- * Crisp-alusta puhdistetaan miedolla pesuaineella ja vedellä. Erittäin likaiset kohdat voi puhdistaa hankausliinalla ja miedolla puhdistusaineella.
- * Anna rapeutus-alustan aina jäähtyä ennen puhdistusta.
- * Älä kastele kuumaa rapeutus-alustaa tai upota sitä veteen. Nopea jäähtyminen saattaa vahingoittaa alustaa.
- * Älä käytä teräsvillaisia hankauslappuja. Muutoin pinta naarmuuntuu.

KONEPESTÄVIÄ:

- Pyörintäalustan tuki
- Kypsennysritilä
- Rapeutus-alustan otin
- Lasinen pyörintäalusta
- Höyryastia

1



STOP

2



3



4



5



6



7



8



9



STOP

1 Stop (Pysäytä) -painike

Paina pysäyttääksesi tai nollataksesi minkä tahansa uunin toiminnon.

2 Microwave (Mikroaalto) -painike

Mikroaaltotoiminnon valitsemiseen.

3 Grill (Grilli) -painike

Grilli-toiminnon valitsemiseen.

4 Forced Air (Kiertolima) -painike

Käytä kiertoilma (esikuumennuksella) -toiminnon valitsemiseen.

5 Dual Crisp (Kaksois-paahleipä) -painike

Käytä Kaksois-paahleipä-toiminnon valitsemiseen.

6 Confirmation (Vahvistus) -painike/ nuppi

Käytä valinnan vahvistamiseen / Käytä arvon säätämiseen.

7 Chef-valikkopainike

Automaattisten reseptien käyttämiseen

8 Auto Clean (Automaattinen puhdistus) -painike

Käytä Automaattinen puhdistus-toimintoa valitsemiseen.

9 Jet Reheat (Uudelleenlämmitys) -painike

Käytä Uudelleenlämmityksen anturi -toiminnon valitsemiseen.

10 Jet Defrost (Pikalusatus) -painike

Käytä Automaattinen sulatus -toimintoa valitsemiseen.

11 Yhdistelmä (mikroaalto + Grill) / Yhdistelmä (mikroaalto + kiertoilma) -painiketta

Käytä valitaksesi Yhdistelmä (mikroaalto + Grill) -toiminnon tai Yhdistelmä (mikroaalto + kiertoilma) -toiminnon.

12 Dual Steam (Kaksoishöyrystys) -painike

Käytä Kaksoishöyrystys-toiminnon valitsemiseen.

13 Special Menu (Erikois) -valikkopainike

Käytä päästäksesi mukaviin erikois-toimintoihin.

14 Stop Turntable (Pyörintäalustan pysäytys) -painike

* Käytä tätä toimintoa, kun on tarpeen käyttää hyvin suuria astioita, jotka eivät mahdu pyörimään vapaasti uunissa. Tämä toimii vain seuraavissa kypsennystoiminnossa:

• Forced Air (Kiertolima)

• Combi (Microwave + Forced Air) (Yhdistelmä (Mikroaalto + kiertoilma))

* Paina ja pidä tätä painiketta 3 sekuntia päästäksesi kello / kiellasetustilaan.

15 Näyttö

Näyttö näyttää käyttötietoa.

16 Jet Start (Pikakäynnistys) -painike

Käytä valitaksesi nopeasti mikroaalto-toiminnon Max.-teholla.

16



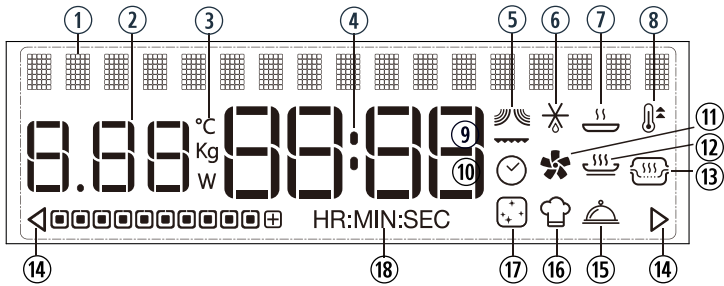
JET START

15



Press 3 sec

NÄYTÖN KUVAUS



- | | |
|--|-------------------------------------|
| ① Teksti tietoja | ⑩ Kypsennysjakson kesto |
| ② Numeerista tietoa lämpötila/
paino/mikroaaltoteho | ⑪ Kiertoilma -toiminto |
| ③ Celsius/Kilogramma/
Gramma/Watti -kuvake | ⑫ Kaksois-paahtoleipä -toiminto |
| ④ Ajan numeerista tietoa | ⑬ Kaksoishöyrystys -toiminto |
| ⑤ Mikroaalto -toiminto | ⑭ Lisäyksen tai vähennyksen arvo |
| ⑥ Pikasulatus -toiminto | ⑮ Erikoisvalikko -toiminto |
| ⑦ Pikauudelleenlämmitys -toiminto | ⑯ Chef-valikkopainike |
| ⑧ Esikuumennus -toiminto | ⑰ Automaattinen puhdistus -toiminto |
| ⑨ Grillitoiminto | ⑱ Tunti: Minuutti: Sekunti |



VALMIUSTILA

- * Jos käyttäjä ei vuorovaikuta tuotteen kanssa 15 minuutin aikana, uuni siirtyy valmiustilaan. Lopeta painamalla mitä tahansa painiketta.



KÄYNNISTYSSUOJA/LAPSILUKKO

- * Tämä automaattinen turvatoiminto kytkeytyy päälle minuutin kuluttua siitä, kun uuni on palannut valmiustilaan.
- * Kun turvallisuustoiminto on aktiivinen, lukko on avattava ja suljettava kypsennyksen aloittamiseksi, muuten näytössä näkyy:

OPEN THE DOOR



KYSENENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN TAI PYSÄYTTÄMINEN

Kypsennyksen keskeyttäminen:

- Voit keskeyttää uunin toiminnan avaamalla luukun, kun haluat tarkistaa ruoan kypsyyden, sekoittaa ruokaa tai kääntää astiaa.
- Asetus säilyy laitteen muistissa 5 minuuttia.

Kypsennyksen jatkaminen:

- Sulje luukku ja paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Kypsennys jatkuu kohdasta, jossa se keskeytettiin.

Jos et halua jatkaa kypsennystä, voit:

- Poista ruoka, sulje luukku ja paina Stop (Pysäytä) -painiketta.

Kun ruoka on kypsää:

- Äänipiippaus soi kerran minuutissa 10 minuutin ajan, tämä on normaalia käyttäytymistä, joka on tarkoitettu tuotteen jäähdyttämiseen.
- Tuotteesta riippuen, mikä tahansa tai kaikki seuraavista voivat jatkua tämän jäähdyttämisyksikön aikana: tuuletin, sisäinen lamppu, pyörintäalustan pyöriminen. Halutessasi paina yksinkertaisesti Stop (Pysäytä) -painiketta tai avaa luukku peruuttaaksesi signaalin ja pysäyttääksesi jäähdytysajan.
- Huomaa, että tämän ohjelmoidun jäähdytysjakson vähentämisellä tai pysäyttämällä ei ole negatiivista vaikutusta tuotteen toimintaan.



LISÄÄ/SEKOITA/KÄÄNNÄ RUOKA

- Valitun toiminnon mukaan voi olla tarpeen lisätä/sekoittaa/kääntää ruokaa kypsennyksen aikana. Tässä tapauksessa uuni keskeyttää kypsennyksen ja pyytää sinua suorittamaan tarpeellisen toiminnan.
- Kun saat pyynnön:
 - * Avaa luukku.
 - * Lisää tai sekoita tai käännä ruoka (pyydetyn toiminnan mukaan).
 - * Sulje luukku ja käynnistä uuni uudelleen painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta .



HUOMAUTUS:

- Jos luukkua ei avata 2 minuutin kuluessa ruoan lisää- tai sekoita- tai käännä ruoka -pyynnöstä, uuni jatkaa kypsentämistä (tässä tapauksessa lopputulos ei ehkä ole optimaalinen).
- Jos luukkua ei ole avattu 2 minuutin sisällä pyynnöstä sekoittaaksesi tai kääntääksesi ruokaa, mikroaaltouuni jatkaa kypsentämistä (tässä tapauksessa lopullinen tulos ei ehkä ole optimaalinen).



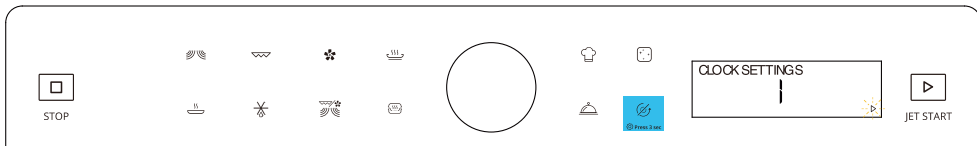
PYÖRINTÄALUSTAN PYSÄYTYS

- Saadaksesi parhaat kypsennystulokset, lasisen pyörintäalustan on pyörittävä kypsennyksen aikana.
- Jos kuitenkin joudutaan käyttämään hyvin suurta astiaa, joka ei mahdu pyörimään vapaasti uunissa, on mahdollista pysäyttää lasisen pyörintäalustan pyörintä käyttämällä Pysäytä pyörintälaute -toimintoa. Tämä toiminto toimii vain seuraavissa kypsennystoiminnoissa:
 - * Forced Air (Kiertoilma)
 - * Combi (Microwave + Forced Air) (Yhdistelmä (Mikroaalto + kiertoilma))



SETTING (ASETUS)

KELLON ASETUS



Voit asettaa kellon painamalla ja pitämällä Stop TT (Pysäytä TT) -painiketta 3 sekuntia, tai kun ensimmäisen kerran liitetään verkkoon (tai virtakatkoksen jälkeen), tuote menee kellon asetustilaan automaattisesti.

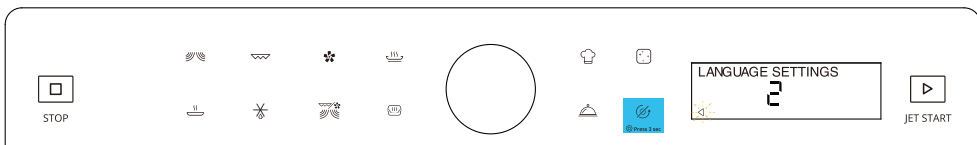
KUN KÄYTÄT STOP TT (Pysäytä TT) -PAINIKETTA ASETTAAKSESI KELLON:

- 1 Paina ja pidä STOP TT (Pysäytä TT) -painike 3 sekunniksi, oletusnumero on "1".
- 2 Paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta vahvistaaksesi kellon asetustoiminnon.

KUINKA KELLO ASETETAAN:

- 1 Kierrä nuppia asettaaksesi tunnit.
- 2 Paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta. Minuuttinumerot alkavat vilkkua.
- 3 Kierrä nuppia asettaaksesi minuutit.
- 4 Paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta tallentaaksesi kellon asetuksen.

KIELEN ASETUS



- 1 Paina ja pidä STOP TT (Pysäytä TT) -painiketta painaaksesi ja pitääksesi STOP TT (Pysäytä TT) -painiketta 3 sekunniksi, käännä nuppia valitaksesi numeron "2".
- 2 Paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta vahvistaaksesi kielen asetustoiminnon.
- 3 Käännä nuppia valitaksesi kielen (katso alla olevaa taulukkoa).
- 4 Paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta tallentaaksesi kellon asetuksen.

VAIHTOEHDOT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Kielet	Englanti	Italia	Ranska	Saksa	Espanja	Ruotsi	Hollanti	Unkari	Slovakia	Puola	Tšekki

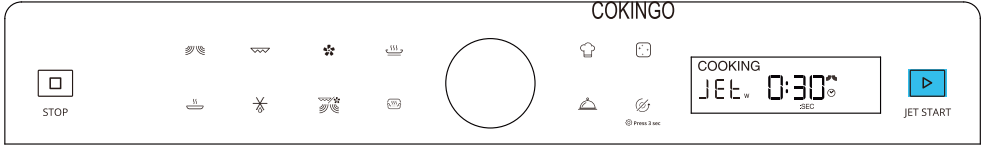


Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Jos painat kellon asettamisen aikana Stop (Pysäytä) -painiketta tai jos asetusta ei suoriteta pitkään aikaan, uuni poistuu asetustilasta ja asetusta ei kelpaa. Näytössä näkyy "12:00".



JET START (PIKAKÄYNNISTYS)



① Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

- * Kun Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta painetaan, mikroaaltotoiminto käynnistää maksimiteholle 30 sekunniksi ja jokainen Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta lisäpainallus lisää kypsennysaikaa 30 sekuntia.
- * Kun toiminto on käynnistetty, voit käyttää myös säätönappia kypsennysajan lisäämiseen tai vähentämiseen.



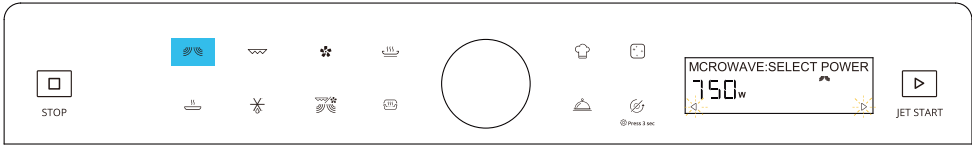
Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Unin ollessa valmiustilassa on mahdollista käyttää Pikakäynnistys-toimintoa myös kiertämällä säätönappia Pikakäynnistys-keston asettamiseksi ja käynnistää toiminnon painamalla Confirmation (Vahvistus) -painiketta.



MICROWAVE (MIKROAALTO)

Mikroaaltotoiminto mahdollistaa ruokien ja juomien nopean keittämisen tai lämmittämisen.



- 1 Paina Microwave (Mikroaalto) -painiketta. Maksimiteho 750 W näkyy näytössä ja wattikuvake alkaa vilkkua.
- 2 Aseta teho kääntämällä nuppia ja paina sitten Confirmation (Vahvistus) -painiketta.
- 3 Näytössä näkyy oletuskypsennysaika (30 sekuntia). Aseta kypsennysaika kääntämällä nuppia.
- 4 Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

TEHO	SUOSITELTU KÄYTTÖ
SUIHKU	Juomien, veden, liemien, kahvin, teen tai muiden runsaasti vettä sisältävien ruokien uudelleenkuumentaminen. Jos ruoassa on kananmunaa tai kermaa, valitse pienempi teho.
750 W	Kalan, lihan, vihannesten, jne. kypsennys.
650 W	Ruokien kypsentaminen, ei sekoitusmahdollisuutta.
500 W	Varovaisempi kypsennys, esim. valkuaispitoiset kastikkeet, juusto- ja munaruoat sekä pataruokien loppukypsennys.
350 W	Pataruokien hauduttaminen, voin sulattaminen.
160 W	Sulatus.
90 W	Jäätelön, voin ja juustojen pehmentäminen.



Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Voit käyttää mikroaaltotoimintoa maksimiteholla Jet Start (Pikakäynnistys) -toiminnolla. Voit käynnistää mikroaaltotoiminnon helposti maksimiteholla painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Jokainen Jet Start (Pikakäynnistys) -painikkeen painallus lisää toiminnon kestoa 30 sekuntia. Katso lisätietoja kohdasta Jet Start (Pikakäynnistys) -toiminto sivulla 14.
- Tehotasoa ja kestoa on mahdollista muuttaa kypsennyksen aloittamisen jälkeenkin. Säätääksesi tehotasoa, paina Mikroaaltopainiketta ja kierrä nuppia arvon säätämiseksi. Voit muuttaa kestoa kiertämällä nuppia tai lisätä 30 sekuntia kerrallaan painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.



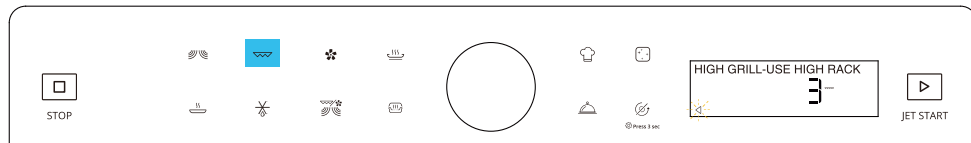
GRILL (GRILLI)

Tämä toiminto käyttää tehokasta metalliputkea ruokien ruskistamiseen ja grillaus- ja gratinointivaikutuksen aikaansaamiseen. Grillitoiminnolla voi ruskistaa myös ruokia, kuten juustopaahottleivät, kuumat voileivät, perunakroketit, makkarat ja vihannekset.

Asiaankuuluva
lisävaruste:



Korkea ritilä



- 1 Paina Grill (Grilli) -painiketta.
- 2 Kierra nuppia asettaaksesi mikroaaltotehon tason (katso alla oleva taulukko) ja vahvista painamalla Confirmation (Vahvistus) -painiketta.
- 3 Aseta kypsennysaika kääntämällä nuppia.
- 4 Aloita kypsentäminen painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

	TEHOTASO
1	Matala
2	Normaali
3	Korkea

Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Aseta grilliritilälle ruoat, kuten juusto, paahottleipä, pihvit ja makkarat. Laita ruoka korkealle ritilälle.
- Varmista toimintoa käyttäessäsi, että käyttämäsi välineet ovat kuumuudenkestäviä.
- Älä käytä muovisia ruokailuvälineitä grillauksessa. Ne voivat sulaa. Puiset tai paperiset astiat eivät myöskään sovi grillaukseen.
- Älä koske uunin kattoon grillivastuksen kohdalla.
- Kestoa on mahdollista vaihtaa kypsennyksen aloittamisen jälkeenkin.
- Voit muuttaa kestoa kääntämällä nuppia tai lisätä 30 sekuntia kerrallaan painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

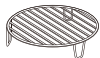


FORCED AIR (KIERTOILMA)

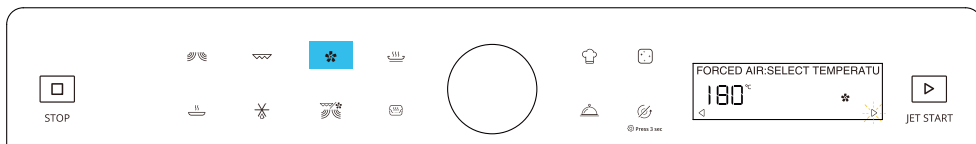
Tämä toiminto mahdollistaa uunissa paistettujen ruokalajien valmistuksen. Voimakkaan kuumennuselementin ja tuulettimen käytöllä kypsennys toimii, kuten perinteisessä uunissa. Käytä tätä toimintoa esimerkiksi marenkien, leivonnaisten, kakkujen, kohokkaiden, linturuokien tai paistien kypsentämiseen.

Kypsennysvaihetta edeltää uunin esikuumennusvaihe parhaiden kypsennystulosten saavuttamiseksi.

Asiaankuuluvat
lisävarusteet:



Matala ritilä



- 1 Paina Kiertoilma-painiketta.
- 2 Kierrä nuppia asettaaksesi esilämmityksen, vahvista painamalla Vahvistus-painiketta.

Ennen kuin lämpötila on saavutettu, esilämmityksen lämpötilan voi säätää välillä 40–200 °C painamalla Forced Air -painiketta ja kiertämällä nuppia.

Kun lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki, ja uuni pyytää lisäämään ruokaa seuraavaa kypsennysjaksoa varten.

- 3 Lisättyäsi ruokaa käännä nuppi ajan asettamiseen.
- 4 Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

! HUOMAUTUS:

Toiminnan käynnistämisen jälkeen:

*Kypsennysajan lisääminen tai vähentäminen: Kierrä nuppia tai paina Jet Start (Pikakäynnistys) - / Confirmation (Vahvistus) -painiketta lisätäkseen kypsennysaikaa 30 sekunnilla.

i Vinkejä ja ehdotuksia:

- Käytä matalaa kypsennysritilää, jotta ilma pääsee hyvin kiertämään ruoan ympärillä.
- Varmista tätä toimintoa käyttäessäsi, että käyttämäsi välineet ovat kuumuudenkestäviä.
- Käytä rapeutusalustaa leivinpeltinä, kun leivot pieniä kohteita, kuten pikkuleipiä ja muffinsseja. Aseta pelti matalalle kypsennysritilälle.



DUAL CRISP (KAKSOISRAPEUTUS)

DUAL CRISP (Kaksoisrapeutus) -toiminto

Tämä Whirlpoolin oma toiminto mahdollistaa täydelliset kullannuskeulat tulokset niin ruoan ylä- kuin alapinnoille. Käytettäessä sekä mikroaalto- että grillikypsennystä, rapeutusalususta saavuttaa nopeasti oikean lämpötilan ja alkaa ruskistaa ja rapeuttaa ruokaa.

Seuraavia lisävarusteita on käytettävä kaksoisrapeutustoiminnossa:

- Rapeutusalususta
- Rapeutusalusutan otin kuuman rapautusalustan käsittelyyn.

Tätä toimintoa käytetään pizzan, piiraiden ja muiden taikinapohjaisten ruokien kuumentamiseen ja paistamiseen. Se sopii myös hyvin pekoniin ja muniin, makkaroiden perunoiden, ranskanperunoiden, hampurilaisten ja muiden lihojen jne. paistamiseen öljyä lisäämättä (tai vain hyvin vähän öljyä lisäten).

Asiaankuuluvat
lisävarusteet:



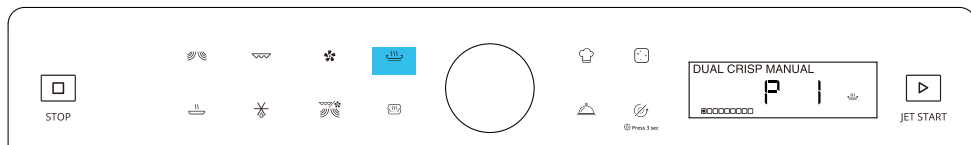
Rapeutusalususta



Rapeutusalusutan otin



Korkea ritilä
(Käytettävissä kaksois-
paahতোleipä-reseptillä)



DUAL CRISP BREAD DEFROST (Kaksoisrapeutus leivän sulatus):

Käytä tätä toimintoa pakastettujen sämpylöiden, patongin ja croissantien nopeaan sulattamiseen ja lämmittämiseen.

Seuraavia lisävarusteita on käytettävä tässä toiminnossa:

- Rapeutusalususta
- Rapeutusalusutan otin kuuman rapautusalustan käsittelyyn.

DUAL CRISP FRY (Kaksois-paahতোleipä):

Kaksois-paahতোleipä tuo ruokaa täydellisen rapealla ruskistuksella ja murealla sisäosalla matalalla rasvan paistolla.

Mikroaaltouunin, grillin ja FC-kuumentimen generoima kuumuus tuottaa ruokaa nopeammin ja terveellisemmin.

Seuraavia lisävarusteita on käytettävä kaksois-paahতোleipätoiminnossa:

- Rapeutusalususta
- Rapeutusalusutan otin kuuman rapautusalustan käsittelyyn.
- Korkea ritilä

- 1 Paina Dual Crisp (Kaksoisrapeutus) -painiketta.
- 2 Käännä nuppia valitaksesi ruoan luokan (katso alla olevaa taulukkoa).
- 3 Paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta vahvistaaksesi.
- 4 Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan, kun valitset P1 manuaalisen Kaksoisrapeutus -valikon kypsennykseen ja painat Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta käynnistääksesi kypsennysjakson.
- 5 Käännä nuppia säätääksesi painon, kun valitset P2 (Dual Crisp Bread Defrost) (Kaksoisrapeutus leivän sulatus) ja P3~P9 (Dual Crisp Fry recipes) (kaksois-paahতোleipä-reseptit) ja painat Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta käynnistääksesi kypsennysjakson.



DUAL CRISP (KAKSOISRAPEUTUS)



HUOMAUTUS:

Käytä toimitettua rapeutusalusaa. Muilla markkinoilla olevilla rapeutusaluustoilla ei päästä hyvään lopputulokseen tällä toiminnolla.



Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Varmista, että rapeutusalusaa on asetettu oikein keskelle lasista pyörintäalustaa tai korkealle ritilälle.
- Uuni ja rapeutusalusaa kuumenevat erittäin kuumiksi tämän toiminnon aikana.
- Älä laita rapeutusalusaa kuumana kuumuutta kestävämmälle pinnalle.
- Älä koske uunin kattoon grillivastuksen kohdalla.
- Käytä uunintaita tai rapeutusalusaa otinta kuumaa rapeutusalusaa poistamiseen.
- Ennen kuin kypsennät ruokaa, joka ei vaadi pitkää kypsennysaikaa (pizza, kakut...), on suositeltavaa esikuumentaa rapeutusalusaa etukäteen 2–3 minuuttia.

P1-P9-opas:

RUOKALAJIRYHMÄ	KYPSENNYSMENETELMÄ	PAINO TAI AIKA	VINKKI
P1  Manuaalinen Kaksoisrapeutus	Dual Crisp (Kaksoisrapeutus)	Aseta kesto	Uudelleenlämmitä ja kypsennä haluttu ruoka kuten pizza, piiraat ja muu taikinaan perustuva ruoka.
P2  Kaksoisrapeutus leivän sulatus	Dual Crisp (Kaksoisrapeutus)	50 - 500g	Käytä tätä toimintoa pakastettujen sämpylöiden, patongin ja croissantien sulattamiseen.
P3  Ranskalaiset	Dual Crisp Fry (Kaksois-paahtoleipä)	300 - 600g	Voitele rapeutusalusaa kevyesti. Suolaa ennen paistamista. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
P4  Kananugetit	Dual Crisp Fry (Kaksois-paahtoleipä)	200 - 600g	Voitele rapeutusalusaa kevyesti. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
P5  Leivitetty kala	Dual Crisp Fry (Kaksois-paahtoleipä)	250 - 600g	Voitele rapeutusalusaa kevyesti. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
P6  Broilerinsiivet	Dual Crisp Fry (Kaksois-paahtoleipä)	200 - 600g	Mausta broilerinsiivet. Voitele rapeutusalusaa. Käännä, kun uuni näin kehottaa.



DUAL CRISP (KAKSOISRAPEUTUS)

RUOKALAJIRYHMÄ		KYPSENNYSMENETELMÄ	PAINO TAI AIKA	VINKKI
P7	 Perunalohkot	Dual Crisp Fry (Kaksois-paahtoleipä)	300 - 800g	Kuori ja leikkaa perunat noin 1,5 cm:n paksuisiksi lohkoiksi ja mausta suolalla ja öljyllä. Voitele rapeutuslusta kevyesti ja lisää perunalohkot. Sekoita, kun uuni näin kehottaa.
P8	 Falafel	Dual Crisp Fry (Kaksois-paahtoleipä)	4 annosta	Sekoita kikherneet persiljan, suolan, pippurin, jauhetun kuminan ja korianterin siementen kanssa, anna sen olla jääkaapissa noin 30 minuuttia, sekoita jauhot pienen määrään raikasta vettä luodaksesi taikinan kaltaisen seoksen, muodosta hampurilaiset ja kasta ne ensin jauhotaikinaan, sen jälkeen leivänmuruissa laita rapeutuslustalle, jolle on aikaisemmin ripoteltu extra virgin -oliiviöljyä (2 ruokalusikallista).
P9	 Mausteinen leivitetty turska	Dual Crisp Fry (Kaksois-paahtoleipä)	4 annosta	Sekoita kulhossa leivänmurut, paprikaa, valkosipulijauhetta, kurkumaa, suolaa ja pippuria munavalkuaisen kanssa, peitä turskaleikkeet maustetuilla leivänmuruilla ja paina niitä käsilläsi, järjestä leikkeet rapeutuslustalle.

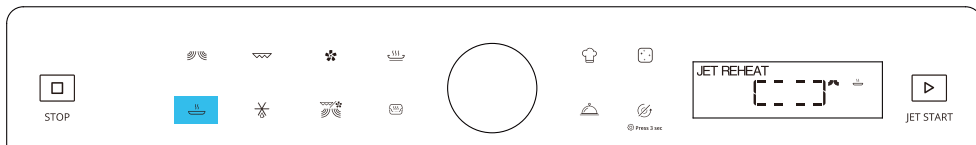


6TH SENSE JET REHEAT (UUELLEENLÄMMITYS)

Tämä toiminto mahdollistaa ruokien automaattisen lämmittämisen. Mikroaaltotoiminto laskee automaattisesti tarvittavan mikroaaltotehon tason ja ajan parhaiden mahdollisten tulosten saamiseksi lyhyimmässä ajassa.

Tätä toimintoa käytetään pakastettujen, jäädytettyjen tai huoneenlämpöisten valmisruokien lämmittämiseen.

Laita ruoka mikron- ja kuumuudenkestävään lautaselle tai astiaan.



- 1 Paina 6Th Sense Jet Reheat (PikaUudelleenlämmitys) -painiketta.
- 2 Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

Vinkkejä ja ehdotuksia:

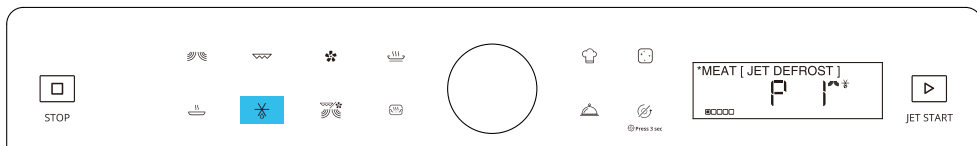
- Tätä toimintoa käytettäessä nettopainon on oltava välillä 250 - -600 g.
- Ennen toiminnon käyttämistä varmista, että uunin lämpötila on huoneenlämpö. Näin saat parhaan tuloksen.
- Järjestä paksummat ja tiheämmät ruokalajit lautasen reunoille ja ohuemmat, vähemmän tiheät ruokalajit keskelle.
- Aseta ohuet lihaviipaleet päällekkäin tai lomittain.
- Paksummat viipaleet, esimerkiksi lihamurekkeen palat ja makkarat, asetetaan lähelle toisiaan.
- Lämmitetyn ruoan jättäminen asettumaan 1–2 minuutiksi ennen tarjoilua parantaa ruoan laatua, etenkin pakastettujen ruokien.
- Pistele kelmuun reikiä haarukalla, jotta paine poistuu eikä suojus halkea, kun höyryä muodostuu kypsennyksen aikana.



JET DEFROST (PIKASULATUS)

Tämä toiminto mahdollistaa ruoan nopean sulattamisen.

Käytä tätä toimintoa lihan, siipikarjan, kalan, vihannesten ja leivän sulattamiseen.



- 1 Paina Jet Defrost (Pikasulatus) -painiketta.
- 2 Valitse haluttu ruoan luokka kääntämällä nuppia (katso seuraava taulukko).
- 3 Paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta vahvistaaksesi, ja käännä nuppia painoalueen säätämiseksi.
- 4 Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

RUOKALAJIRYHMÄ		PAINO	VINKKI
P1	 Liha	100 - 2000g	Jauheliha, kyljykset, pihvit ja paistit. Kypsennyksen jälkeen anna lihan levätä vähintään 5 minuutin ajan parasta tulosta varten.
P2	 Chicken (Broileri)	100 - 2000g	Kokonainen broileri, palat tai fileet. Kypsennyksen jälkeen odota siipikarjalla 5-10 minuuttia.
P3	 Kala	100 - 1500 g	Kokonainen kala, palat tai leikkeet. Kypsennyksen jälkeen odota kalalla 5-10 minuuttia.
P4	 Vegetable (Kasvikset)	100 -1500 g	Sekavihannekset, kukkakaali, porkkanat Kypsennyksen jälkeen odota vihanneksilla 5-10 minuuttia.
P5	 Leipä	50 - 550 g	Pakasteleivät, -patongit ja -voisarvet. Kypsennyksen jälkeen odota vihanneksilla 5-10 minuuttia.



Vinkkejä ja ehdotuksia:

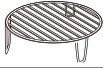
- Parhaiden tulosten saamiseksi sulattaminen on suositeltavaa tehdä suoraan pohjalla. Jos on tarpeen, on mahdollista käyttää mikroaaltounille sopivaa kevyttä muoviasiaa.
- Keitetty ruoka, muhennokset ja lihakastikkeet sulavat paremmin, jos niitä sekoitetaan sulatuksen aikana.
- Irrottele palaset toisistaan sulamisen alettua. Irralliset viipaleet sulavat helpommin.
- Käännä/sekoita suurikokoisia paloja sulatuksen puolivälissä.



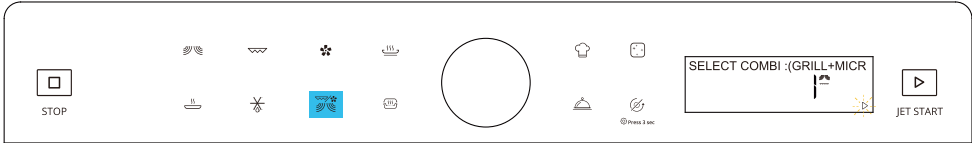
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (YHDISTELMÄ (MIKROAALTO + GRILLI))

Tämä toiminto yhdistää mikroaalto- ja grillikuumennuksen ja mahdollistaa gratinoitujen ruokien valmistuksen nopeammin.

Asiaankuuluva
lisävaruste:



Korkea ritiä



- 1 Paina Combi (Yhdistelmä) -painiketta.
- 2 Näytössä näkyy "1", paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta mennäksesi Combi grill (Yhdistelmä grilli) -asetustilaan.
- 3 Käännä säätönuppia asettaaksesi mikroaaltotehon tason (katso alla oleva taulukko) ja vahvista painamalla Confirmation (Vahvistus) -painiketta.
- 4 Aseta kypsennysaika kääntämällä nuppia.
- 5 Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.



HUOMAUTUS:

Toiminnan käynnistämisen jälkeen:

Voit muuttaa kestoa kääntämällä nuppia tai lisätä 30 sekuntia kerrallaan painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

TEHOTASO	SUOSITELTU KÄYTTÖ
650 W	Vihannekset
500 W	Lasagne (Lasagne)
350 W	Siipikarja ja kala
160 W	Liha
90 W	Hedelmien gratinointi



Vinkkejä ja ehdotuksia:

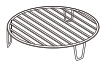
- Älä jätä uunin luukkua auki pitkäksi aikaa grillin ollessa päällä, se laskee lämpötilaa.
- Jos valmistat suurikokoisia gratiineita, jotka vaativat pyörintäalustan pysäyttämistä, käännä ruoka noin puolessa välissä valmistusaikaa. Tämä on tarpeen värin saamiseksi koko yläpintaan.
- Varmista toimintoa käyttäessäsi, että käyttämäsi välineet ovat mikron- ja kuumuudenkestäviä.
- Älä käytä muovisia ruokailuvälineitä grillauksessa. Ne voivat sulaa. Puiset tai paperiset astiat eivät myöskään sovi grillaukseen.
- Älä koske uunin kattoon grillivastuksen kohdalla.



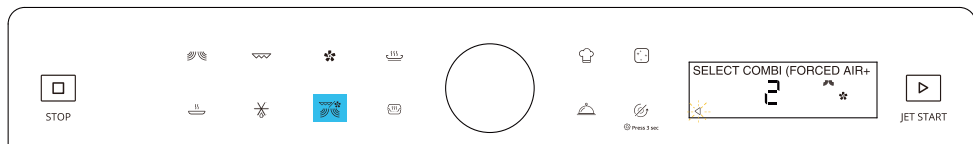
COMBI (MICROWAVE+GRILL) (YHDISTELMÄ (MIKROAALTO + KIERTOILMA))

Tämä toiminto yhdistää mikroaalto- ja kiertoilmakypsentämisen ja mahdollistaa uuniruokien valmistuksen nopeammin. Yhdistelmä mikroaalto + ilma) kypsentää ruokalajeja, kuten paisti, siipikarja, uuniperunat, esikypsennetyt pakasteruoat, kala, kakut ja leivonnaiset.

Asiaankuuluva
lisävaruste:



Matala ritilä



- 1 Paina Combi (Yhdistelmä) -painiketta.
- 2 Käännä nuppia nähdäksesi numeron "2" ja paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta mennäksesi Combi Forced Air (Yhdistelmä kiertoilma) -asetustilaan.
- 3 Kierrä nuppia asettaaksesi lämpötilan ja paina vahvista painamalla Confirmation (Vahvistus) -painiketta.
- 4 Käännä säätönuppia asettaaksesi mikroaaltotehon tason (katso alla oleva taulukko) ja vahvista painamalla Confirmation (Vahvistus) -painiketta.
- 5 Aseta aika kääntämällä nuppia.
- 6 Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

! HUOMAUTUS:

Toiminnan käynnistämisen jälkeen:

Voit muuttaa kestoa kääntämällä nuppia tai lisätä 30 sekuntia kerrallaan painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

TEHOTASO	SUOSITELTU KÄYTTÖ
350 W	Siipikarja, uuniperunat, lasagne ja kala ja paisti
160 W	Hedelmäkakut
90 W	Kakut ja leivonnaiset

i Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Käytä matalaa kypsennysritilää, jotta ilma pääsee hyvin kiertämään ruoan ympärillä.
- Varmista toimintoa käyttäessäsi, että käyttämäsi välineet ovat mikron- ja kuumuudenkestäviä.



6TH SENSE DUAL STEAM (KAKSOISHÖYRYSTYS)

Tämä toiminto mahdollistaa terveellisten ja luonnolliselta maistuvien ruokalajien valmistuksen höyryllä. Käytä tätä toimintoa esim. vihannesten ja kalan kypsentämiseen höyryllä.

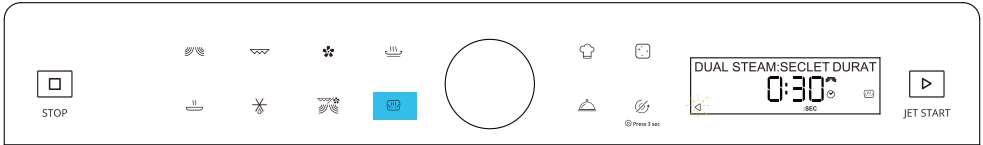
Tässä toiminnossa on kaksi vaihetta.

- Ensimmäinen vaihe tuo veden nopeasti kiehumislämpötilaan. Anturi laskee kypsennysajan.
- Toinen vaihe asettaa automaattisesti haudutuslämpötilaan ylikiehumisen välttämiseksi. Näytössä näkyy höyrytysaika ja asetetun ajan laskenta.alaspäin, jonka kuluttaja on asettanut ennen kypsennystä.

Asiaankuuluvat
lisävarusteet:



Kaksoishöyrystin
(kaksikerroshöyrystin)



- 1 Paina 6th Sense Dual Steam (Kaksoishöyrystys) -painiketta.
- 2 Käännä nuppia asettaaksesi kypsennysajan, sen jälkeen käynnistyy todellinen alaslaskenta valitulla kypsennysajalla kiehumislämpötilan jälkeen.
- 3 Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Höyryastia on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan mikroaaltotoiminnossa!
- Toimitukseen kuuluva höyryastiaa tulee aina käyttää tällä toiminnolla.
- Kaksoishöyrystintä voidaan käyttää automaattipuhdistuksessa , mikroaalto- ja kaksoishöyrystyksessä. Höyryastian käyttö muissa toiminnoissa voi aiheuttaa vahinkoa.
- Aseta höyryastia aina lasialustalle.

Kaksoishöyrystin (kaksikerroshöyrystin) Käyttöopas:



6TH SENSE DUAL STEAM (KAKSOISHÖYRYSTYS)

! HUOMAUTUS:

- * Kaksoishöyrystimen (kaksikerroshöyrystin) käyttäminen voi kypsentää kahita ruokaa samaan aikaan. Parempaa suoritusta varten valitse ruoka, jolla on sama kypsennysaika.
- * Kaikki alla olevat reseptit on kypsennetty toimitetulla kaksoishöyrystimellä, aina kannella peitettynä.

YLEMPI RITILÄ	KESKIASTIA	ALEMPI RITILÄ	POHJA	KYPSENNYKSEN KESTO	KUVAUS
Mustekala (170 g)	Vesi (100 ml)	Herneet ja kirsikkatomaatit (350 g)	Vesi (100 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 4 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 2 min.	Höyrytetty mustekala herneiden, tuoreiden tomaattien ja basilikan kanssa.
Meriahvenet (250 g)	Vesi (100 ml)	Viipaloitdut perunat ja kesäkurpitsat (200 g)	Vesi (100 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 4 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 10min.	Tarjoillaan citronettien kanssa (sitruunamehu, oliiviöljy, suola ja pippuriseos).
Brollerin rinta (120 g)	Vesi (100 ml)	Vihreät pavut (220g)	Vesi (100 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 4 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 4min.	Kanasalaatti keisarin tyyliin (lisää leipäkuutioita).
Kesäkurpitsat (400 g) ja pippurit	Vesi (100 ml)	NA	Spelttivehnä (100 g) ja vesi (200 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 2 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 18min.	Sekoita salaatti pestokastikkeen kanssa.
NA	Jäätynyt sekaavihannekset (200 g) ja vesi (30 ml)	NA	Quinoa(100 g) ja vesi (200 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 2 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 15min.	Quinoa ratatouillekastikkeessa öljyn ja fenkolisiementen kanssa.



6TH SENSE DUAL STEAM (KAKSOISHÖYRYSTYS)

YLEMPI RITILÄ	KESKIASTIA	ALEMPI RITILÄ	POHJA	KYPSENNYKSEN KESTO	KUVAUS
Broilerin reidet (250 g)	Vesi (100 ml)	NA	Basmati-riisi (200 g) sitruunaruohon ja inkivääripalojen ja veden (400 ml) kanssa	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 4 min. Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 30min.	Kun valmis, sekoita yhteen ja priskota jogurtilla ja tajine-mausteella.
Kuutioituja porkkanoita ja lammasta (200 g)	Vesi (100 ml)	NA	Buck-vehnää (100 g) ja vettä (200 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 2 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 15min.	Kun valmista, mausta tomaattikastikkeella ja priskottele päälle kuminajauhetta.
Lihalla täytetyt paprikat (500 g)	Vesi (100 ml)	NA	Pitkäjyväinen riisi (200 g) ja vesi (300 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 4 min. Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 30min.	Tarjoa öljyn kanssa
Lohifileet (200 g)	Vesi (100 ml)	Brysselin idut (300 g)	Vesi (100 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 4 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 6min.	Tarjoa öljyn ja tuoreen tillin kanssa.
Katkaravut (kuorittu) (250 g)	Vesi (100 ml)	NA	Burgul-vehnää (100 g) ja vettä (200 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 2 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 15min.	Tarjoa öljyn ja tuoreen korianterin kanssa.
Lihapullat (250 g)	Vesi (100 ml)	NA	Pitkäjyväinen riisi (200 g) ja vesi (300 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 4 min. Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 30min.	Tarjoa tomaattikastikkeeseen tai haluamasi kastikkeen kanssa.
Kalapullat (200 g)	Vesi (100 ml)	Raastetut perunat (300 g)	Vesi (100 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 4 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 8min.	Kun valmista, muusaa perunat haarukalla, lisää maito ja raastettu juusto.



6TH SENSE DUAL STEAM (KAKSOISHÖYRYSTYS)

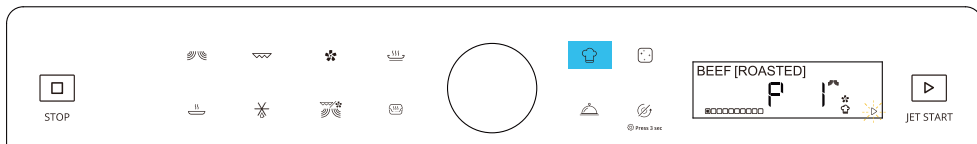
YLEMPI RITILÄ	KESKIASTIA	ALEMPI RITILÄ	POHJA	KYPSENNYKSEN KESTO	KUVAUS
Kalavartaat (350 g)	Vesi (100 ml)	Sienet (herkkusieni) (350 g)	Vesi (100 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 4 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 8min.	Tarjoa öljyn, suolan ja pippurin kanssa.
Kampasimpukat (170 g)	Vesi (100 ml)	Parsa (300 g)	Vesi (100 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 4 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 1 min 15s.	Tarjoa öljyn ja etikkakastikkeen kanssa.
Viipaloitdut porkkanat (250 g)	Vesi (100 ml)	NA	Hirssi (100 g) ja tofukuutiot (100 g) ja vesi (200 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni JET 2 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 15min.	Tarjoa öljyn ja soijakastikkeen kanssa.



6TH SENSE CHEF MENU (CHEF-VALIKKO)

6th Sense Chef-valikko on yksinkertainen ja intuitiivinen opas, joka tarjoaa automaattisia reseptejä, jotka tarjoavat täydellisiä tuloksia joka kerta.

Käytä tätä valikko valmistaessasi seuraavissa taulukoissa mainittuja ruokalajeja. Valitse vain resepti ja toimi näytön ohjeiden mukaisesti: 6th Sense Chef-valikko säätää automaattisesti kypsennysparametrit parhaiden tulosten saamiseksi.



- 1 Paina 6th Sense Chef Menu (Chef-valikko) -painiketta.
- 2 Käännä nuppia valitaksesi ruoan luokan (katso alla olevaa taulukkoa).
- 3 Paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta vahvistaaksesi.
- 4 Kierrä nuppia valitaksesi reseptin ja vahvista painamalla Vahvistus-painiketta.
- 5 Kierrä nuppia asettaaksesi painon ja paina Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta kypsennysjakson käynnistämiseksi.

Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Ruoan vaihtelevuudesta johtuen kypsennyksen kesto asetetaan keskiarvoon. Suosittelemme aina tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden ja kypsennysajan pidentämisen tapauksessa saavuttamaan oikean kypsyyden.
- Katso lisätietoja kehotetusta ruoan lisäämisestä/sekoittamisesta/kääntämisestä taulukosta sivulla 11.
- Höyrytysresepteille chef-valikossa käytä yksittäistä höyrytystä (kansi, alempi ritilä ja pohja) . Riisille, pastalla, speltille ja quinoalle käytä höyrytintä vain kannen pohjan kanssa).

HUOMAUTUS:

- Kypsennysvaiheiden aikana voi esiintyä jonkin verran höyryä/kondensaatiota. Tämä ei vaikuta kypsennystuloksiin, koska se ei ole merkki tuotteen laatu/valmistusongelmista.

VARUSTEET			
Mikroaaltouunin kestävä astia	Mikroaaltouunin ja uuninkestävä astia	Rapeutusalustan otin ja rapeutusalusta	Höyrytin (pohja, alaritilä ja kansi)
Höyrytin (alaosa ja kansi)	Matala ritilä	Korkea ritilä	



6TH SENSE CHEF MENU (CHEF-VALIKKO)

RUOKARESEPTIT	PAINO	KYPSENNYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS
1-Vihannekset				
P1	Perunat	200g – 1000g	6,5 – 18,5min	Sopii perunoille 200 – 300g kukin. Pese ja pistele. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
P2	Tomaatit	300 g – 800 g	12 – 16min	Leikkaa puoliksi, mausta ja sirottele päälle juustoa.
P3	Carrots (Porkkanat)	150g – 500g	anturi	Laita höyrystintilä sisään ja lisää 100 ml vettä pohjalle. Peitä kannella.
P4	Broccoli (Parsakaali)	150g – 500g	anturi	Laita höyrystintilä sisään ja lisää 100 ml vettä pohjalle. Peitä kannella.
P5	Perunat	150g – 500g	anturi	Laita höyrystintilä sisään ja lisää 100 ml vettä pohjalle. Peitä kannella.
P6	Frozen vegetables (Pakastevihannekset)	150g – 500g	anturi	Laita höyrystintilä sisään ja lisää 100 ml vettä pohjalle. Peitä kannella.
2 - BROILERI				
P1	Broilerinfileet	200g – 1000g	14,1 – 24,6min	Rasvaa kevyesti mikroaaltouuniin ja uuninkestävän astian. Mausta ja lisää fileet, kun mikroaaltouuni ja uunin kestävä astia on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
P2	Broilerinkoivet.	400g – 1000g	16 – 29,6min	Mausta broilerinkoivet. Rasvaa mikroaaltouuniin ja uuninkestävän astian. Lisää broilerinkoivet, kun rapeutuslusta on esikuumentunut, käännä, kun uuni kehottaa.
P3	Broilerileikkeet	150g – 500g	anturi	Mausta ja aseta höyrystintilälle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.
3 - LIHA				
P1	Pihvi	800g – 1500g	24,9 – 41min	Poista liha jääkaapista puoli tuntia ennen kypsennystä; mausta öljyllä, suolalla ja pippurilla ja aseta mikroaaltouuniin ja uuninkestävään astiaan ja laita kylmään uuniin. Käännä paisti, kun uuni näin kehottaa. Kun kypsennys on valmis, anna lihan vetäytyä alumiinifolioon käärittynä vähintään 15 minuuttia ennen tarjoilua.



Mikroaaltouunin kestävä astia



Mikroaaltouunin ja uuninkestävä astia



Rapeutuslustan otin ja rapeutuslusta



Höyrystin (pohja, alaritilä ja kansi)



Höyrystin (alaaosa ja kansi)



Matala ritilä



Korkea ritilä



6TH SENSE CHEF MENU (CHEF-VALIKKO)

RUOKARESEPTIT	PAINO	KYPSENNYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS
3 - LIHA				
P2	 Lammas	1000g – 1500g	32 – 40min	 Poista liha jääkaapista puoli tuntia ennen kypsennystä; mausta öljyllä, suolalla ja pippurilla ja aseta mikroaaltouuniin ja uuninkestävään astiaan ja laita kylmään uuniin. Käännä paisti, kun uuni näin kehottaa. Kun kypsennys on valmis, anna lihan vetäytyä alumiinifolioon käärittynä vähintään 15 minuuttia ennen tarjoilua.
P3	 Entrecote (Häränpihvi)	150g – 600g	14,9 – 25min	 Mausta Entrecote, käännä kun uuni uunin kehottaa.
P4	 Pekoni	50g – 150g	7 – 10,5min	 Lisää liha, kun rapeutuslusta on esikuumentunut, ja käännä, kun uuni kehottaa.
4 -KALAÄYRIÄISRUOAT				
P1	 Kalafileet	150g – 500g	anturi	 Mausta ja aseta höyrytsritilälle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.
P2	 Pakastetut kuorutetut fileet	200g – 600g	13 – 23min	 Voitele rapeutuslusta kevyesti. Laita ruoka rapeutuslustalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
P3	 Katkaravut	150g – 500g	anturi	 Aseta höyrytsritilälle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.
P4	 Breaded Shrimps (leivitetty katkaravut)	200g – 600g	10,5 – 22,1min	 Käytä suurikokoisia katkarapuja. Voitele rapeutuslusta kevyesti. Laita ruoka rapeutuslustalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
P5	 Kalaleikkeet	150g – 500g	anturi	 Mausta ja aseta höyrytsritilälle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.
P6	 Scallops (kampasimpukat)	150g – 500g	anturi	 Aseta höyrytsritilälle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.



Mikroaaltouunin
kestävä astia



Mikroaaltouunin ja
uuninkestävä astia



Rapeutuslustan otin ja
rapeutuslusta



Höyrystin
(pohja, alaritilä ja kansi)



Höyrystin
(alaoasa ja kansi)



Matala ritilä



Korkea ritilä



6TH SENSE CHEF MENU (CHEF-VALIKKO)

RUOKARESEPTIT	PAINO	KYPSENNYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS
5 - PIZZA / PIIRAKKA				
P1	 Kotitekoinen pizza	850g	18min	 Tee taikina (150 ml vettä, 15 g tuoretta hiivaa, 200–225 g jauhoja, 1 tl suolaa ja 10 ml öljyä). Anna kohota vähintään 2 h huoneenlämmössä liinalla peitettynä. Levitä se voidellulle rapeutasalustalle ja pistele siihen reikiä. Valmistele päällyste, jossa on 150 g tomaattisosetta, 10 ml oliiviöljyä ja suolaa maun mukaan, ja levitä se taikinan päälle. Lisää 100 g mozzarella-juustoraastetta.
P2	 Quiche Lorraine (Juustokinkkupiiras)	900g	20min	 Rullaa auki esivalmistettu lehtitaikina rapeutasalustalle sen leivinpaperin kanssa ja pistele siihen reikiä. Sekoita 4 munaa, 150 ml ruokakermaa, 130 g juustoraastetta (Gruyere-tyyppistä). Lisää 100 g pilkottua pekonia lehtitaikinalle ja päällystä se kermalla. Mausta mustapippurilla ja muskottipähkinällä.
P3	 Pannupizza-tyyli	300 g – 700g	10 – 14,1min	 Poista pakkauksesta ja aseta ruoka rapeutasalustalle.
P4	 Pakastettu ohut pizza	250g – 400g	10 – 13min	 Poista pakkauksesta ja aseta ruoka rapeutasalustalle.
P5	 Tuore pizza	900g	21min	 Tee taikina (150 ml vettä, 15 g tuoretta hiivaa, 200–225 g jauhoja, 1 tl suolaa ja 10 ml öljyä). Anna kohota vähintään 2 h huoneenlämmössä liinalla peitettynä. Levitä se voidellulle rapeutasalustalle ja pistele siihen reikiä. Valmistele päällyste, jossa on 150 g tomaattisosetta, 10 ml oliiviöljyä ja suolaa maun mukaan, ja levitä se taikinan päälle. Lisää 100 g mozzarella-juustoa. Kun uunin esikuuminen on valmis, laita mikroaaltouuniin ja uunin kestävä astia mikroaaltouuniin alarillalle.
6 - PASTA JA LASAGNE				
P1	 Tuore lasagne	1200g	28min	 Valmistele suosikkireseptisi mukaisesti. Aloita levittämällä astian pohjalle hieman valkokastiketta ja aseta sen päälle kerros lasagnelevyjä. Peitä se valkokastikkeella ja sen jälkeen lihakastikkeella. Toista tämä kolme kertaa. Peitä viimeinen kerros valkokastikkeella ja levitä sen päälle juustoraastetta saadaksesi täydellisen ruskistuksen.
P2	 Frozen lasagna (Pakastettu lasagne)	300 g – 1000g	19 – 34min	 Poista alumiinifoliot.



Mikroaaltouunin kestävä astia



Mikroaaltouunin ja uuninkestävä astia



Rapeutasalustan ja rapeutasalusta



Höyrystin (pohja, alaritilä ja kansi)



Höyrystin (alaoja ja kansi)



Matala ritilä



Korkea ritilä



6TH SENSE CHEF MENU (CHEF-VALIKKO)

RUOKARESEPTIT	PAINO	KYPSENNYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS
6 - PASTA JA LASAGNE				
P3	 Pasta	1–3 annosta	4–9min + asetusaika	 Aseta 1–3 annosta pastaa höyryastian pohjalle (alusta) ajatellen yhden annoksen vastaavaan 70 grammaa. Lisää vettä, johon on lisätty suolaa, asianmukaiselle höyryastiaan sisään merkitylle tasolle, tekstin "Pasta + Water" (Pasta ja vesi) alapuolelle (1 = 1 annos, 2 = 2 annosta jne.). Aseta kansi höyryastian päälle. Älä käytä höyryastian keskiritilää. Kun näyttö kehottaa, valitse kypsennettävien annosten määrä (L1 = 1 annos, L2 = 2 annosta jne.). Valitse kypsennysaika manuaalisesti pakkauksen mukaan.
7 - RIISI JA MAISSIHIUTALET				
P1	 Riisi	1–4 annosta	2,5–7min + asetusaika	 Aseta 1–4 annosta riisiä höyryastian pohjalle (alusta) ajatellen yhden annoksen vastaavaan 100 grammaa. Lisää vettä asianmukaiselle höyryastiaan sisään merkitylle tasolle, tekstin "Rice + Water" (Riisi ja vesi) alapuolelle (1 = 1 annos, 2 = 2 annosta jne.). Peitä höyrytimen kannella. Älä käytä höyryastian keskiritilää. Kun näyttö kehottaa, valitse kypsennettävien annosten määrä (L1 = 1 annos, L2 = 2 annosta jne.). Valitse kypsennysaika manuaalisesti pakkauksen mukaan.
P2	 Spelttievehna	1–4 annosta	20,5 – 50,5min	 Lisää 100–400 g spelttiä höyrytimeen (pohjalle), lisää kutakin 100 g:aa kohti 180 ml vettä ja ripaus suolaa, sekoita hyvin ja peitä höyrytimen kannella. Älä käytä höyrytimen ritilää.
P3	 Quinoa	1–4 annosta	22,5 – 42min	 Lisää 100–400 g kvinoa höyrytimeen (pohjalle), lisää kutakin 100 g:aa kohti 200 ml vettä, ripaus suolaa ja 20 g kuivattua tomaattia, sekoita hyvin ja peitä höyrytimen kannella. Älä käytä höyrytimen ritilää.
8 - LEIVONNAISET / JÄLKIRUOAT				
P1	 Kotitekoinen hedelmäpirakka	1200g	29min	 Vuoraa rapeutusalusta muretaikunalla, pistele siihen reikiä ja ripottele pohjalle leivänmurusia hedelmärehun imeyttämistä varten. Lisää omenalohkot, joihin on lisätty sokeria ja kanelia.
P2	 Scones (Teeleivät)	560g	15min	 Sekoita hyvin 275 - 300 g vahvoja jauhoja, 10 g leivinjauhetta, 4 g suolaa, 50 g sulatettua margariinia, 200 ml maitoa, muotoile yhdeksi kappaleeksi rasvatulla rapeutusalustalla, jonka halkaisija on 20 cm.



Mikroaaltouunin
kestävä astia



Mikroaaltouunin ja
uuninkestävä astia



Rapeutusalustan otin ja
rapeutusalusta



Höyrystin
(pohja, alaritilä ja kansi)



Höyrystin
(alaoja ja kansi)



Matala ritilä



Korkea ritilä



6TH SENSE CHEF MENU (CHEF-VALIKKO)

RUOKARESEPTIT	PAINO	KYPSENÄYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS
8 - LEIVONNAISET / JÄLKIRUOAT				
P3	 Murea Kakku	600g	10,5min	 Lisää sekoituskuuhon 170 g sokeria ja 2 isoa kanamunaa ja sekoita korkealla nopeudella. Vähennä sitten nopeutta ja lisää 50 g aiemmin sulatettua margariinia, 170 g vehnä jauhoa, 10 g leivinjauhetta ja 100 ml maitoa. Voitele rapeutus alusta ja ripottele sille leivänmuruja. Kaada taikina rapeutus alustalle.
P4	 Paahdetut pähkinät	50g – 200g	5,7 – 7,5min	 Laita ruoka rapeutus alustalle, kun se on esikuumentunut. Sekoita, kun uuni näin kehottaa.
P5	 Fruit (Hedelmä)	150g – 500g	anturi	 Kuorittu ja leikattu lohkoihin, aseta höyrytsitilälle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.
P6	 Sokerikakku	900g	46min	 Sekoita hyvin 250 g jauhoja, 15 g leivinjauhetta, 250 g sokeria, 75 g sulatettua margariinia, 150 ml kylmää vettä, 185 g kuorittuja kananmunia, kaada astiaan leivonta-arkin kanssa.
P7	 Muffinssit	350g	23min	 Vatkaa yhteen 170 g margariinia ja 170 g sokeria sähkövatkaimessa, kunnes seos on pehmeää ja vaaleaa. Sekoita joukkoon 3 munaa yksi kerrallaan. Lisää hellästi joukkoon 225 g siivilöityä jauhoa, johon on sekoitettu 7 g leivinjauhetta ja 0,25 g suolaa. Mittaa 28 g seosta paperimuotteihin ja aseta ne tasaisesti leivontapellille. Kun uunin esilämmitys on valmis, aseta mikroaaltouuniin ja uunin kestävä astia mikroaaltouuniin käyttäen matalaa ritilää.
P8	 Keksit	250g	18,5min	 Sekoita yhteen 250 g jauhoja, 100 g sokeria ja 1,5 g suolaa. Hiero 125 g margariinia Vatkaa 1 muna ja lisää seokseen. Sekoita kaikki ainekset, paino 20 kullekin, hiero palloksi, sen jälkeen käytä haarukkaa painamalla palloa ristiin kaksi kertaa. Kun uunin esilämmitys on valmis, aseta mikroaaltouuniin ja uunin kestävä astia mikroaaltouuniin käyttäen matalaa ritilää.
P9	 Marengit	100g	39,5min	 Vatkaa 2 munanvalkuaista ja 80 g sokeria sekaisin. Mausta vaniljalla ja manteliesanssilla. Muotoile 10 - 12 palaan kroaaltouuniin ja uunin kestäväan astiaan. Kun esilämmitys on valmis, aseta rapeutus alusta mikroaaltouuniin matalalla ritilällä.
P10	 Jogurtti	600g (150 g*4)	6 h	 Laita 62 g jogurttia 4 keramiikkakuppiin (15,5 g kuhunkin), lisää 125 ml maitoa kuhunkin kuppiin (käytä kestopaitoa huoneen lämpötilassa, rasvaa 3,5 %, peitä kulho mikroaaltouuniin tuorekelmulla ja laita ne ympyrään pyörintäalustalle.



Mikroaaltouuniin kestävä astia



Mikroaaltouuniin ja uuninkestävä astia



Rapeutuslustan otin ja rapeutuslusta



Höyrystin (pohja, alaritilä ja kansi)



Höyrystin (alaoja ja kansi)



Matala ritilä

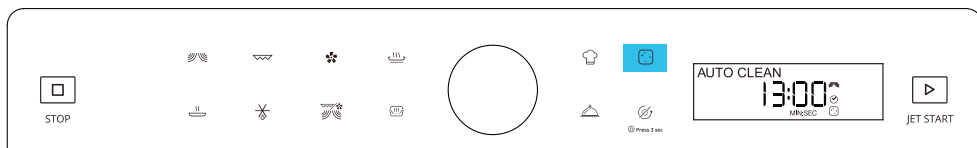


Korkea ritilä



AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS)

Tämä automaattinen puhdistusjakso auttaa sinua puhdistamaan mikroaaltouunin sisäpuolen ja poistamaan epämiellyttäviä hajuja.



ENNEN JAKSON ALOITTAMISTA:

- 1 Laita 250 ml huonelämpimää vettä mikroaaltouunin kestäväään astiaan (katso suositukset alla olevasta osiosta "Vinkkejä ja ehdotuksia").
- 2 Laita astia suoraan lasiselle pyörintäalustalle.

JAKSON ALOITTAMINEN:

- 1 Paina Auto Clean (Automaattinen puhdistus) -painiketta. Puhdistusjakson kesto näkyy näytössä.
- 2 Painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikäkäynnistys) -painiketta toiminnan aloittamiseksi.

KUN JAKSO ON SUORITETTU:

- 1 Paina Stop (Pysäytä) -painiketta.
- 2 Poista astia.
- 3 Käytä mietoon pesuaineeseen kastettua pehmeää liinaa tai talouspaperia sisäpuolen puhdistamiseen.



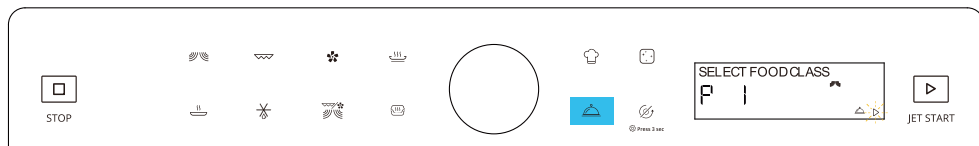
Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Parempaa puhdistustulosta varten on suositeltavaa käyttää halkaisijaltaan 17-20 cm olevaa astiaa, jonka korkeus on enintään 6,5 cm. Malleille, joilla on höyrystin varusteena, käytä vain höyrystimen pohjaa tämän toiminnon aloittamiseksi.
- Koska astia on kuuma puhdistusjakson jälkeen, on suositeltavaa käyttää lämmönkestävää kinnasta kun astia poistetaan mikroaaltouunista.
- Parempaa puhdistustulosta ja epämiellyttävien hajujen poistoa varten lisää veteen hieman sitruunamehua.
- Grillivastusta ei tarvitse puhdistaa, sillä korkea lämpötila polttaa mahdolliset roiskeet pois. Uunin katto grillivastuksen yläpuolella on sen sijaan puhdistettava säännöllisesti. Käytä puhdistuksessa pehmeää kostutettua liinaa ja mietoa pesuainetta.



SPECIAL MENU (ERIKOISVALIKKO)

Erikoisvalikko on mukava painike, joka sisältää eri toimintoja, jotka tukevat kypsennysprosessia. Se mahdollistaa taikinan noston, voin pehmennyksen ja sulatuksen, jäätelön, kermajuuston, jne.



- 1 Paina Special Menu (Erikoisvalikko) -painiketta.
- 2 Käännä nuppia valitaksesi ruoan luokan (katso alla olevaa taulukkoa) ja paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta vahvistukseksi.
- 3 Kierrä nuppia asettaaksesi painon.
- 4 Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

RUOKALAJIRYHMÄ	MENETELMÄ	PAINO	VINKKEJÄ
P1	 Taikinan nostaminen	Taikinan nostaminen	250 - 500 g
P2	 Keep Warm (Lämpimänä pitäminen)	Keep Warm (Lämpimänä pitäminen)	katso Keep Warm (Lämpimänä pitäminen) -taulukko
P3	 Voita	Pehmennys	50 - 500 g
P4	 Jäätelö	Pehmennys	100 - 1000 g
P5	 Kermajuusto	Pehmennys	50 - 500 g
P6	 Jäädetytty mehu	Pehmennys	250 g 1000 g (tässä 1 ml yhtä paljon kuin 1 g)
P7	 Voita	Sulatus	50 - 500 g
P8	 Suklaalastut	Sulatus	100 - 500 g



SPECIAL MENU (ERIKOISVALIKKO)

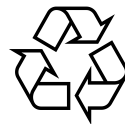
RUOKALAJIRYHMÄ		MENETELMÄ	PAINO	VINKKEJÄ
P9	 Juusto	Sulatus	50 - 500 g	Laita jääkaappitilasta mikroaaltouunin kestävään astiaan. Sekoita signaalin tullessa.
P10	 Vaahtokarkit	Sulatus	100 - 500 g	Laita huonelämpötilasta mikroaaltouunin kestävään astiaan.

Pidä lämpimänä -opas

RUOKALAJIRYHMÄ	PAINO	LÄMPÖTILA	AIKA (maksimiaika on 90 min)	ASTIA
Pizza	300 - 800 g	80°C	30 min	Rapeutusalusta
Paistettu liha	800 - 1500 g	80°C	30 min	Uunin kestävä astia
Leipä	100 - 500 g	60°C	30 min	Rapeutusalusta
Muffinssit	336 g (28 g*12 kpl)	60°C	30 min	Rapeutusalusta
Lautaset	220-620 g	70°C	30 min	Uunin kestävä astia
Keramiikka-astiat	250-850g	70°C	30 min	Uunin kestävä astia

YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET

- * Pakkauslaatikko voi olla täysin kierrätettävä, kun se on vahvistettu kierrätysymbolilla. Noudata paikallisia hävittämistä koskevia määräyksiä. Pidä mahdollisesti vaaralliset pakkausmateriaalit (muovipussit, polystyreenipalat jne.) pois lasten ulottuvilta.
- * Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätystä säätelevän WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2012/19/EU mukaisesti. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa estämään sellaisia ympäristö- ja terveyshaittoja, joita voisi aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.
- * Symboli tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräys- ja kierrätyspisteeseen.
- * Laitteen käytöstä poistossa on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä.
- * Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.
- * Katkaise virtajohto ennen käytöstä poistamista, jotta laitetta ei voi enää kytkeä sähköverkkoon.



Täyttää säännökset IEC 60705, painos 4, 2010-04.

- Kansainvälinen sähkötekniinen komissio (IEC) on laatinut standardin erilaisten mikroaaltouunien kuumennustehon vertailua varten. Tämän uunin suositukset:

Testi	Määrä	Aika noin	Tehotaso	Astia
12.3.1 (munatorttu)	1000 g	15-16 min	750 W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (Sokerikakku)	475 g	7 min 30 s	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (lihamureke)	900 g	13-14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Perunagratiini)	1200 g	23-26 min	Grilli + 500 W	Pyrex 3.827
12.3.5 (sokerikakku)	900 g	43-44 min	Kiertoilma 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6 (Broileri)	1200 g	37-38 min	Kiertoilma 200 °C + 350 W	MATALA RITILÄ
13.3 (Manuaalinen sulatus)	500 g	15 min	160W	Laita pyörintäalustalle 3mm paksuisen muovilevyn kanssa.

TEKNISET TIEDOT

Tietojen kuvaus	MWP 3391
Syöttöjännite	220-230 V~50 Hz
Mikroaaltouunin tehonotto	1650 W
Nimellinen ottoteho	2000 W
Grilli	1150-1250 W
Kiertoilma	1650-1750 W
Ulkomitat (K x L x S)	373 x 490 x 540
Sisämitat (K x L x S)	225 x 395 x 370

