

说明书：MWP 338 & MWP 339 (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:24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。

	(d)				说明书 (芬兰语)	惠而浦(中国)股份有限公司				
	(c)					图样标记	重量	比例		
	(b)							1:1		
销售地	(a)	更改内容	张丽贞	20190910		共	1	张	第	1
欧洲	标记	处数	更改理由	签字	日期	双胶纸				
个/台	设计			标准化						
1	校核			审批						
原使用机型	会签			日期						
MWP 338 & MWP 339 (芬兰)						部件编号	432E15A004256A			

SUPREMECHEF

For model MWP 338 and MWP 339

Gebrauchsanweisung	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual De Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	مادخت سال تاميل عت
	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	11

YLEINEN KÄYTTÖ

VALMIUSTILA	12
KÄYNNISTYSSUOJA / LAPSILUKKO	12
KYSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN TAI PYSÄYTTÄMINEN	12
LISÄÄ/SEKOITA/KÄÄNNÄ RUOKA	12
PYÖRINTÄALUSTAN PYSÄYTYS	13
CLOCK (KELLO)	14

KYSENNYSTOIMINNOT

JET START (PIKAKÄYNNISTYS)	15
MICROWAVE (MIKROAALTO)	16
GRILL (GRILLI)	17
FORCED AIR (KIERTOILMA)	18
DUAL CRISP (KAKSOISRAPEUTUS)	19
JET DEFROST (PIKASULATUS)	23
6TH SENSE JET REHEAT / (UDELLEENLÄMMITYS)	24
COMBI MICROWAVE + GRILL (YHDISTELMÄ (MIKROAALTO + GRILLI))	25
COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (YHDISTELMÄ (MIKROAALTO + KIERTOILMA))	26
KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN)	27
6TH SENSE DUAL STEAM (KAKSOISHÖYSTYS)	28
DUAL CRISP FRY (KAKSOIS-PAHTOLEIPÄ)	32
CHEF MENU (CHEF-VALIKKO)	34
6TH SENSE CHEF MENU (6TH SENSE -CHEF-VALIKKO)	39
AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS)	44
SPECIAL MENU (ERIKOISVALIKKO)	45

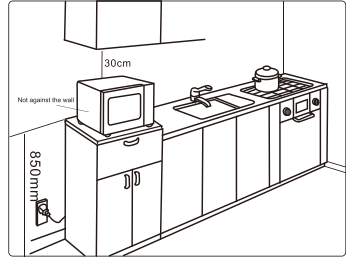
YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET

YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEITA	47
TEKNISET TIEDOT	48

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 (näkyvä 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 asutosi 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 tehollähteen 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 syttyy 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 lämmitellä tiivistetyissä astioissa, koska ne ovat alttiita räjähtämään.

VAROITUS:

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

VAROITUS:

- * Laitte ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytössä. On varottava koskettamasta uunin sisällä olevia kuunnuselementtejä.
- * 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 vamman 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 mikroaaltounissa, 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 mikroaaltounissa tai sen läheisyydessä. Kaasut voivat aiheuttaa tulipalon vaaran tai räjähdysten.
- * 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 laboratorioskäyttöön.
- * 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 sulje luukku, ennen kuin yrität uudelleen.

Tarkistamalla nämä kohdat vältät huoltohenkilön turhasta käynnistä aiheutuvat ylimääräiset kulut.

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

Lisätietoja löytyy takuukirjasta.

Virtajohdon saa korvata vain huoltoilikkeestä 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.

TURVALLISUUSOHJEET

YLEISTÄ

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa ja samanlaisissa sovelluksissa kuten:

- * Henkilöstön keittiöalueet kauppoissa, 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 oppopaista 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 tuttipullossa 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 tuttipullon tutti ennen kuumennusta!

VARUSTEET JA KUNNOSSAPITO

VARUSTEET

- * Uuneja varten on saatavilla monenlaisia varusteita. Ennen kuin hankit mitään varusteita, varmista, että ne soveltuvat käytettäväksi 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 juomalle 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).

Ruoka-astia		Vinkki
	Pyörintäalustan tuki	Käytä lasialustan tukea lasialustan alla. Pyörintäalustan tuen päälle ei saa laittaa mitään muita välineitä. Aseta pyörintäalustan tuki uunin pohjalle.
	Lasinen pyörintäalusta	Käytä lasista pyörintäalustaa kaikissa uunin toiminnoissa. Alusta kerää nesteen ja ruoanmurut, jotka muuten likaisivat uunin pohjan. Aseta lasinen pyörintäalusta pyörintäalustan tuen päälle.
 <p>Kansi YLEMPI RITILÄ KESKIASTIA ALEMPI RITILÄ POHJA</p>	Dual Steamer (kaksoishöyryastia)-painike (vain mallille MWP 339)	Kaksoishöyrystyskypsennetty ruoka ohjausanturin kanssa. Aseta höyryastia aina lasialustalle.
 	Korkea ritilä Matala ritilä	Käytä korkeaa ritilää käyttäessäsi Grill Combi (Microwave + Grill) (yhdistelmä-grilli+mikroaalto) -toimintoa. Käytä matalaa kypsennysritilää käyttäessäsi kiertoilma - tai yhdistelmä-kiertoilma+mikroaalto -toimintoa.
	Rapeutuslusta	Aseta ruoka suoraan rapeutuslustalle. Rapeutuslustan voi esikuumentaa ennen käyttöä (enintään 3 min). Käytä rapeutuslustan alla aina lasialustaa. Älä laita mitään ruokailuvälineitä rapeutuslustalle, sillä alusta kuumenee nopeasti erittäin kuumaksi, ja välineet saattavat vahingoittua.
	Rapeutuslustan otin	Käytä toimitukseen kuuluvaa rapeutuslustan otinta, kun otat rapeutuslustan 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 mieto puhdistusainetta tai talouspyyhettä ja lasinpesusuihketa. 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 uunia, 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 mieto pesuainetta.
- * Jos et käytä grilliä säännöllisesti, käytä grillitoimintoa vähintään 10 minuutin ajan kerran kuussa puhdistaaaksesi roiskeet ja välttääksesi tulipalon vaaran.

HUOMAUTUS:

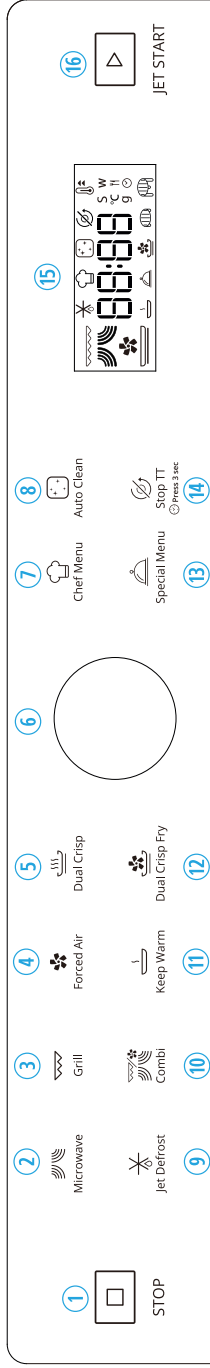
- * Kypsennysvaiheiden aikana voi esiintyä jonkin verran höyryä/kondensaatiota. Tämä ei vaikuta kypsennystuloksiin, koska se ei ole merkki tuotteen laatu/valmistusongelmista.

VAROVAINEN PUHDISTUS:

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

KONEPESTÄVIÄ:

- Pyörintäalustan tuki
- Kypsennysritilä
- Rapeutusalustan otin
- Lasinen pyörintäalusta
- Höyryastia



1 Stop (Pysäytys) -painike

Paina pysäyttääksesi tai nollataksesi minkä tahansa uunin toiminnon.

2 Microwave (Mikroaalto) -painike

Mikroaaltotoiminnon valitsemiseen.

3 Grilli (Grilli) -painike

Grilli-toiminnon valitsemiseen.

4 Forced Air (Kiertoilma) -painike

Käytä kiertoilma (esikuumentuksella) -toiminnon valitsemiseen.

5 Dual Crisp (Kaksois-paahdoteleipä) -painike

Käytä Kaksois-paahdoteleipä-toiminnon valitsemiseen.

6 Confirmation (Vahvistus) -painike/ nuppi

Käytä valinnan vahvistamiseen / Käytä arvon säätämiseen.

7 Chef-vaikkopainike

Automaattisten reseptien käyttämiseen

8 Auto Clean (Automaattinen puhdistus) -painike

Käytä Automaattinen puhdistus-toimintoa valitsemiseen.

9 Jet Defrost (Pikalusiat) -painike

Käytä Automaattinen sulatus -toimintoa valitsemiseen.

KÄYTTÖPANEELI

10 Yhdistelmä (mikroaalto + Grill) / Yhdistelmä (mikroaalto + kiertoilma)

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

11 Keep Warm (Lämpimänä pitäminen) -painike

Käytä Keep Warm (lämpimänä pitäminen) -toimintoa valitsemiseen.

12 Dual Crisp (Kaksois-paahdoteleipä) -painike

Käytä Kaksois-paahdoteleipä-toiminnon valitsemiseen.

13 Special Menu (Erikois) -vaikkopainike

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 kyseennystoiminnossa:

- Kiertoilma
- Yhdistelmä (Mikroaalto + kiertoilma)
- * • Paina ja pidä tätä painiketta 3 sekuntia päästäksesi kellon asetustilaan.

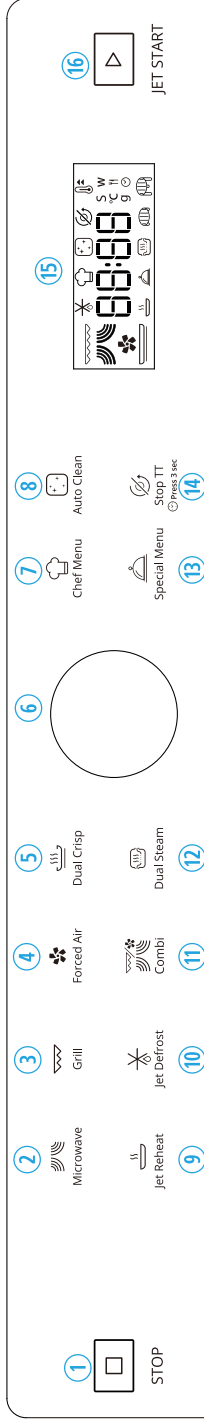
15 Näyttö

Näyttö näyttää käyttötietoa.

16 Jet Start (Pikakäynnistys) -painike

Käytä valitaksesi nopeasti mikroaalto-toiminnon Max.-teholla.

OHJAUSPANEELI (MWP 339)



1 Stop (Pysäytä) -painike

Paina pysäyttääksesi tai nollataksesi minkä tahansa uunin toiminnon.

2 Microwave (Mikroaalto) -painike

Mikroaaltotoiminnon valitsemiseen.

3 Grilli (Grilli) -painike

Grilli-toiminnon valitsemiseen.

4 Forced Air (Kiertoilma) -painike

Käytä kiertoilma (esikuumennuksella) -toiminnon valitsemiseen.

5 Dual Crisp (Kaksois-paahotteleipä) -painike

Käytä Kaksoisrapeutus-toiminnon ja Kaksois-paahotteleipä-toiminnon valitsemiseen.

6 Confirmation (Vahvistus) -painike/ nuppi

Käytä valinnan vahvistamiseen / Käytä arvon säätämiseen.

7 Chef-valikoppainike

Automaattisten reseptien käyttämiseen

8 Auto Clean (Automaattinen puhdistus) -painike

Käytä Automaattinen puhdistus-toimintoa valitsemiseen.

9 Jet Reheat (Uudelleenlämmitys) -painike

Käytä Uudelleenlämmityksen antiuri -toiminnon valitsemiseen.

10 Jet Defrost (Pikasulatus) -painike

Käytä Automaattinen sulatus -toimintoa valitsemiseen.

11 Yhdistelmä (mikroaalto + Grilli) / Yhdistelmä (mikroaalto + kiertoilma)

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

12 Dual Steam (Kaksoishöyrystys) -painike

Käytä Kaksoishöyrystys-toiminnon valitsemiseen.

13 Special Menu (Erikois) -valikoppainike

Käytä päästäksesi mukaviin erikois-toimintoihin.

14 Stop Turntable (Pyörintätalustan pysäytys) -painike

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

- Kiertoilma
- Yhdistelmä (Mikroaalto + kiertoilma)
- * Paina ja pidä tätä painiketta 3 sekuntia päästäksesi kellon asetustilaan.

15 Näyttö

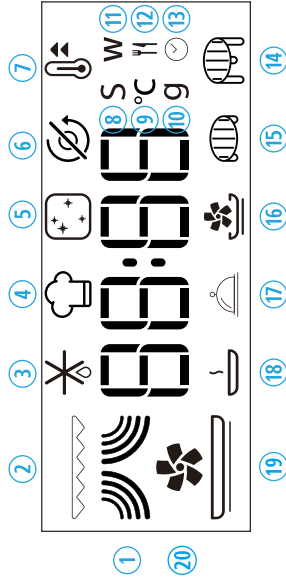
Näyttö näyttää käyttötietoa.

16 Jet Start (Pikakäynnisty) -painike

Käytä valitaksesi nopeasti mikroaalto-toiminnon Max-teholla.

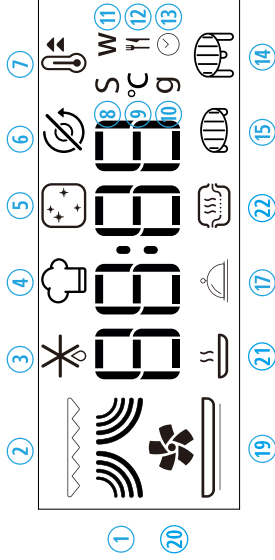
NÄYTÖN KUVAUS

MWP 338



- ① Mikroalito -toiminto
- ② Grillitoiminto
- ③ Pikasuulatus -toiminto
- ④ Chef-valikkopainike
- ⑤ Automaattinen puhdistus -toiminto
- ⑥ Pysäytä pyörimäalusta -painike
- ⑦ Esikuumennus -toiminto
- ⑧ Sekuntikuvake
- ⑨ Celsius-kuvake
- ⑩ Grammat -kuvake
- ⑪ Wattia -kuvakeicon
- ⑫ ruoan luokan valinta -kuvake

MWP 339



- ⑬ Kypsenmystajakson kesto
- ⑭ Korkea rittilä -kuvake
- ⑮ Matala rittilä -kuvake
- ⑯ Kaksois-paahloleipä -toiminto
- ⑰ Erikoisvalikko -toiminto
- ⑱ Lämpimänä pitäminen -toiminto
- ⑲ Kaksois-paahloleipä -toiminto
- ⑳ Kiertolima -toiminto
- ㉑ Pikauudeleentäminen -toiminto
- ㉒ Kaksoistöryritys -toiminto



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, lukku on avattava ja suljettava kypsennyksen aloittamiseksi, muuten näytössä näkyy:

door



KYSPENNYKSEN 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 jäädyttämiseen.
- Tuotteesta riippuen, mikä tahansa tai kaikki seuraavista voivat jatkaa tämän jäädyttämisyksikön aikana: tuuletin, sisäinen lamppu, pyörintäalustan pyöriminen. Halutessasi paina yksinkertaisesti Stop (Pysäytä) -painiketta tai avaa luukku peruuttaaksesi signaalin ja pysäyttääksesi jäädytysajan.
- Huomaa, että tämän ohjelmoidun jäädytysjakson 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 lisäämispyynnöstä, uuni siirtyy valmiustilaan.
- Huomautuksia: 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).

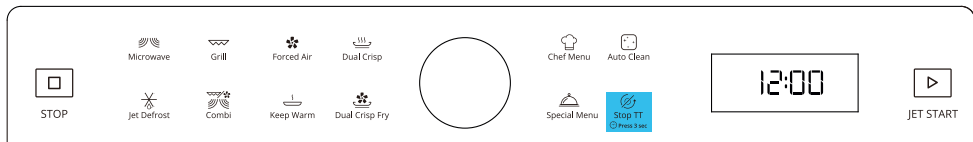


PYÖRINTÄALUSTAN PYSÄYTYS

- 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 pyörintäalustan -toimintoa.
- Tämä toiminto toimii vain seuraavissa kypsennystoiminnoissa:
 - * Forced Air (Kiertoilma)
 - * Combi (Microwave + Forced Air) (Yhdistelmä (Mikroaalto + kiertoilma))



CLOCK (KELLO)



Kun laite kytketään ensimmäistä kertaa verkkovirtaan (tai virtakatkoksen jälkeen), tai paina ja pidä Stop TT -painiketta alhalla 3 sekuntia, tuote siirtyy kellon asetustilaan.

- 1 Kierrä nuppia asettaaksesi tunnit.
- 2 Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Minuuttinumerot alkavat vilkkua.
- 3 Kierrä nuppia asettaaksesi minuutit.
- 4 Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Kello on asetettu.

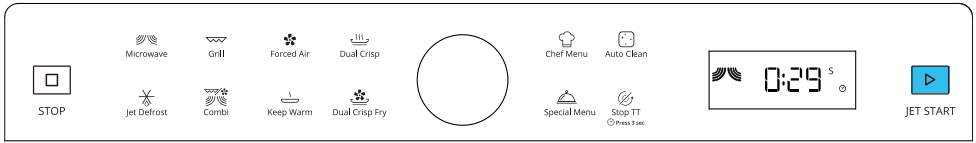
Vinkejä ja ehdotuksia:

- 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)

Tätä toimintoa käytetään runsaasti vettä sisältävien ruokien, kuten liemien, kahvin tai teen, kuumentamiseen.



① Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

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

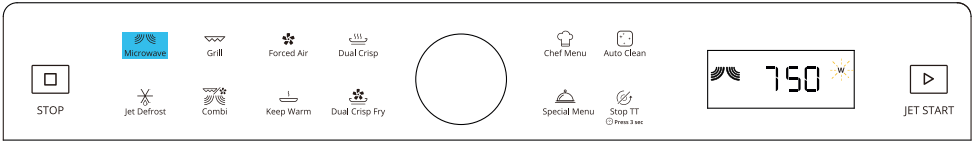
Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Uunin ollessa valmiustilassa on mahdollista käyttää Pikakäynnistys -toimintoa myös kiertämällä säätönuppia 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 750W 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
900 W	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 kypsentäminen, ei sekoitusmahdollisuutta.
500 W	Varovaisempi kypsennys, esim. valkuaispitoiset kastikkeet, juusto- ja munaruokat sekä pataruokien loppukypsennys.
350 W	Pataruokien hauduttaminen, voin sulattaminen.
160 W	Sulatus.
90 W	Jäätelön, voin ja juustojen pehmentäminen.

Vinkejä 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 15.
- Tehotaso ja kesto 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.



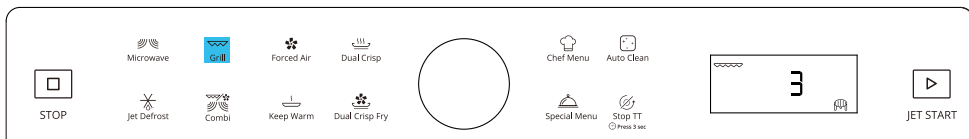
GRILL (GRILLI)

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

Asiaankuuluva
lisävaruste:



Korkea ritiä



- 1 Paina Grill (Grilli) -painiketta.
- 2 Kierrä säätönappia asettaaksesi mikroaaltotehon tason (katso alla oleva taulukko) ja vahvista painamalla Confirmation (Vahvistus) -painiketta.
- 3 Käännä nappia asettaaksesi kypsennysajan ja paina Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. kypsennysjakson käynnistämiseksi

	TEHOTASO
1	Matala
2	Normaali
3	Korkea

Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Aseta grilliritilälle ruoat, kuten juusto, paahtoleipä, pihvit ja makkarat. Laita ruoka korkealle ritiälle.
- 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 nappia tai lisätä 30 sekuntia kerrallaan painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

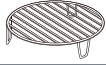


FORCED AIR (KIERTOILMA)

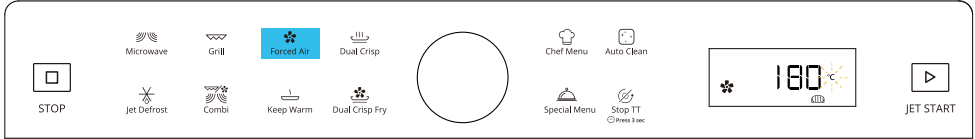
Tämä toiminto mahdollistaa uunissa paistettujen ruokalajien valmistuksen. Voimakkaan kuumennuselementin ja tuulettimen käytöllä kypsennys toimii, kuten perinteisessä uunissa. Käytä tätä toimintoa esimerkiksi marenkien, leivonnaisten, kakkujen, kokokkaiden, linturuokien tai paistien kypsennykseen.

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 säätönuppia tai paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta lisätäksesi 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) (MALLILLE MWP 338)

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

Seuraavia lisävarusteita on käytettävä kaksoisrapeutustoiminnossa:

- * Rapeutuslusta
- * Rapeutuslustan otin kuumen rapeutuslustan käsittelyyn.

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

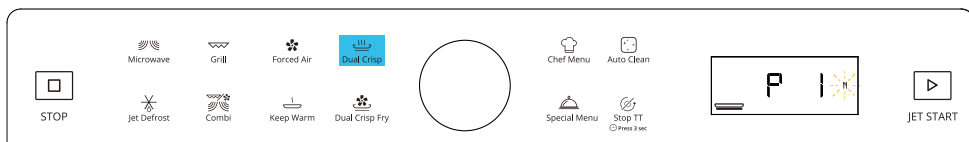
Asiaankuuluvat
lisävarusteet:



Rapeutuslusta



Rapeutuslustan otin



Dual Crisp (Kaksoisrapeutus) -toimintoa varten:

- ① Paina Dual Crisp (Kaksoisrapeutus) -painiketta, paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta vahvistaaksesi.
- ② Aseta kypsennysaika kääntämällä nuppia.
- ③ Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta.

Kaksoisrapeutus leivän sulatusta varten:

- ① Paina Dual Crisp (Kaksoisrapeutus) -painiketta.
- ② Kierrä säätönuppia valitaksesi P2 Kaksoisrapeutus leivän sulatusta varten ja vahvista painamalla Confirmation (Vahvistus) -painiketta.
- ③ Kierrä nuppia asettaaksesi painon.
- ④ Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta.



HUOMAUTUS:

Käytä suunniteltua rapeutuslustaa. Muilla markkinoilla olevilla rapeutuslustoilla ei päästä hyvään lopputulokseen tällä toiminnolla.

Vinkkejä ja ehdotuksia:

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



DUAL CRISP (KAKSOISRAPEUTUS) (MALLILLE MWP 339)

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

Seuraavia lisävarusteita on käytettävä kaksoisrapeutustoiminnossa:

* Rapeutusalusta

* Rapeutusalustan otin kuuman rapautusalustan käsittelyyn.

* Korkea ritilä (kun kypsennät Dual Crisp Fry (Kaksois-paahoteleipä) -toiminnolla)

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

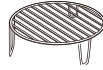
Asiaankuuluvat
lisävarusteet:



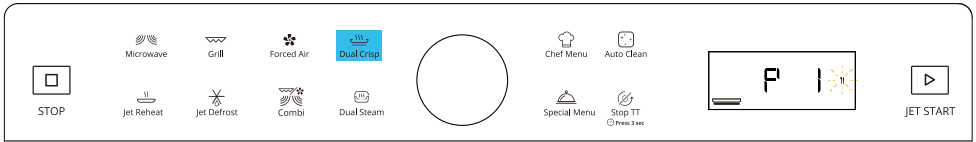
Rapeutusalusta



Rapeutusalustan otin



Korkea ritilä
(käytettävissä kaksois-
paahoteleipä-reseptillä)



Dual Crisp (Kaksoisrapeutus) -toimintoa varten:

- 1 Paina Dual Crisp (Kaksoisrapeutus) -painiketta, paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta vahvistaaksesi.
- 2 Aseta kypsennysaika kääntämällä nuppia.
- 3 Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

Kaksoisrapeutus leivän sulatusta varten:

- 1 Paina Dual Crisp (Kaksoisrapeutus) -painiketta.
- 2 Kierrä säätönuppia valitaksesi P2 Kaksoisrapeutus leivän sulatusta varten ja vahvista painamalla Confirmation (Vahvistus) -painiketta.
- 3 Kierrä nuppia asettaaksesi painon.
- 4 Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

Dual Crisp Fry (Kaksois-paahoteleipä) varten:

- 1 Paina Dual Crisp (Kaksoisrapeutus) -painiketta.
- 2 Kierrä nuppia valitaksesi Kaksois-paahoteleipä-reseptejä (P3-P9) ja vahvista painamalla Confirmation (Vahvistus) -painiketta.
- 3 Kierrä nuppia asettaaksesi painon.
- 4 Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.










HUOMAUTUS:

Käytä suunniteltua rapeutusalustaa. Muilla markkinoilla olevilla rapeutusalustoilla ei päästä hyvään lopputulokseen tällä toiminnolla.

Vinkkejä ja ehdotuksia:



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

P1-P9-oppaat:

	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 - 500 g	Käytä tätä toimintoa pakastettujen sämpylöiden, patongin ja croissantien sulattamiseen. Uuni valitsee automaattisesti tarvittavan kypsennysmenetelmän, ajan ja tehon.
P3	 Ranskalaiset	Dual Crisp Fry (Kaksois-paahtoleipä)	300 - 600 g	Voitele rapeutusalus kevyesti. Suolaa ennen paistamista. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
P4	 Kananugetit	Dual Crisp Fry (Kaksois-paahtoleipä)	200 - 600 g	Voitele rapeutusalus kevyesti. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
P5	 Leivitetty kala	Dual Crisp Fry (Kaksois-paahtoleipä)	250 - 600 g	Voitele rapeutusalus kevyesti. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
P6	 Broilerinsiivet	Dual Crisp Fry (Kaksois-paahtoleipä)	200 - 600 g	Mausta broilerinsiivet. Voitele rapeutusalus. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
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 rapeutusalus kevyesti ja lisää perunalohkot. Sekoita, kun uuni näin kehottaa.



DUAL CRISP (KAKSOISRAPEUTUS)

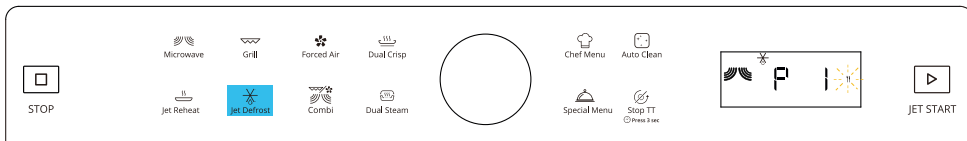
RUOKALAJIRYHMÄ		KYSENNYSMENETELMÄ	PAINO TAI AIKA	VINKKI
P8	 Falafel	Dual Crisp Fry (Kaksois-paahtoleipä)	4 annosta	Sekoita kikherneet persiljan, suolan, pippurin, jauhetun kuminan ja korianterin siementen kanssa, anna sen olla jääkaapissa noin 30 minuuttia, sekoita jauhot pienen määrään raikasta vettä 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.







JET DEFROST (PIKASULATUS)

Tämä toiminto mahdollistaa ruoan nopean sulattamisen automaattisesti.

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 kypsennysjako painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

RUOKIEN LUOKAT		PAINO	VINKKI
P1	 Liha	100 - 2000g	Jauheliha, kyljykset, pihvit ja paistit. Kypsennyksen jälkeen odota 5 minuutin ajan parasta tulosta varten.
P2	 Chicken (Broileri)	100 - 2000 g	Kokonainen broileri, palat tai leikkeet. Kypsennyksen jälkeen odota 5-10 minuuttia.
P3	 Kala	100 - 1500g	Kokonainen kala, palat tai leikkeet. Kypsennyksen jälkeen odota 5 minuuttia.
P4	 Vegetable (Kasvikset)	100 - 1500g	Sekavihannekset, kukkakaali, porkkanat Kypsennyksen jälkeen odota 5 minuuttia.
P5	 Leipä	50 - 550g	Pakasteleivät, -patongit ja -voisarvet. Kypsennyksen jälkeen odota 3 minuuttia.

Vinkejä ja ehdotuksia:

- Parhaiden tulosten saamiseksi sulattaminen on suositeltavaa tehdä suoraan lasisella pyörintäalustalla. Jos on tarpeen, on mahdollista käyttää mikroaaltouunille 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.

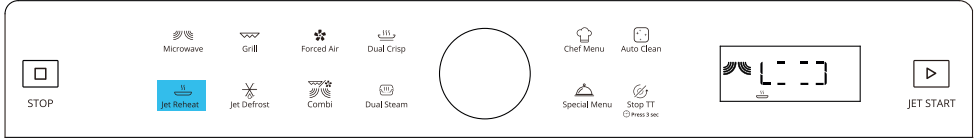


6TH SENSE JET REHEAT / (Uudelleenlämmitys)(saatavissa vain MWP 339:ssä)

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

Tätä toimintoa käytetään pakastettujen, jäähdytettyjen tai huoneenlämpöisten valmisruokien lämmittämiseen.

Laita ruoka mikron- ja kuumuudenkestävään astiaan tai lautaselle.



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 tiheimmät ruokalajit lautasen reunoille ja ohuemmat, vähemmän tiheet ruokalajit keskelle.
- Aseta ohuet lihaviipaleet päällekkäin tai lomittain.
- Paksummat viipaleet, esimerkiksi lihamurrekkeen 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.



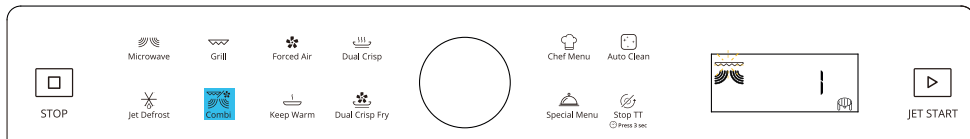
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (YHDISTELMÄ (MIKROAALTO + GRILLI))

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

Asiaankuuluva
lisävaruste:



Korkea ritilä



- 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

i 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. Puset tai paperiset astiat eivät myöskään sovi grillaukseen.
- Älä koske uunin kattoon grillivastuksen kohdalla.



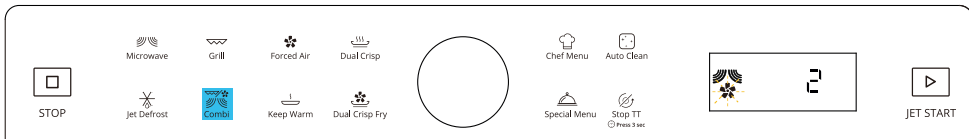
COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (YHDISTELMÄ (MIKROAALTO + KIERTOILMA))

Tämä toiminto yhdistää mikroaalto- ja kiertoilmakypsennyksen 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

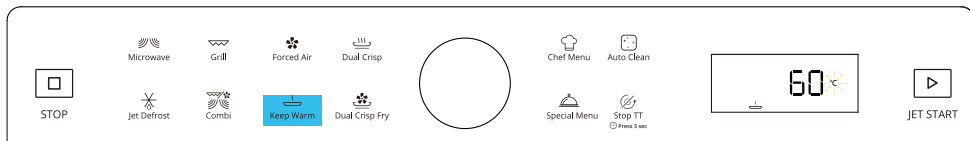
i Vinkejä ja ehdotuksia:

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



KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN) (suunniteltu painike MWP 338:lla)

Tämä toiminto mahdollistaa tuoreen keitetyn ruoan pitämisen lämpimänä.



- 1 Paina Keep Warm (Pidä lämpimänä) -painike (mallille MWP 339, paina Special Menu (Erikoisvalikko) -painiketta valitaksesi Pidä lämpimänä -toiminnon, katso "Erikoisvalikko"-kappaleesta yksityiskohtia).
- 2 Käännä nuppia säätääksesi lämpötila-alueen välille 60°C - 80°C, ja paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta vahvistaaksesi (katso alla olevaa taulukkoa suositeltuja reseptejä varten).
- 3 Paina Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. kypsennysjakson käynnistämiseksi, kypsennysjakso laskee alaspäin 30 minuutin ajan.

! HUOMAUTUS:

Kun pidä lämpimänä -toiminta on käynnistynyt:

- * Avaa luukku pysäyttääksesi pidä lämpimänä -jakson, ja sulje luukku jatkaaksesi jaksoa jäljellä olevan ajan.
- * Paina Stop (Pysäytys) -painiketta pysäyttääksesi koko pidä lämpimänä -jakson

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



6TH SENSE DUAL STEAM (KAKSOISHÖYSTYS) -painike (vain MWP 339)

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

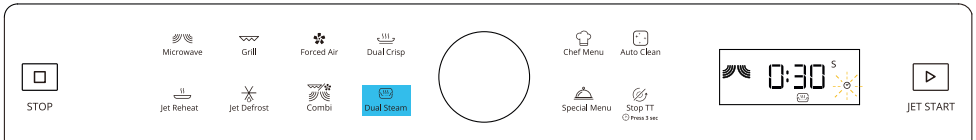
Tässä toiminnossa on kaksi vaihetta.

- * Ensimmäinen vaihe veden nopeasti kiehumislämpötilaan.
- * 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 Aseta kypsennysaika kääntämällä nuppia.
- 3 Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

Vinkejä ja ehdotuksia:

- Höyryastia on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan mikroaaltotoiminnossa!
- Toimitukseen kuuluva höyryastia tulee aina käyttää tällä toiminnolla.
- Kaksoishöyrystintä voidaan käyttää automaattipuhdistuksessa, mikroaalto- ja kaksoishöyrystyksessä. Höyryastian käyttö muissa toiminnoissa voi aiheuttaa vahinkoa.
- Aseta höyryastia aina lasialustalle.
- Veden käynnistyslämpötila on alueella 3-27°C, seisota aina vähintään 5 minuuttia ennen tarjoilua.

Kaksoishöyrystin (kaksikerroshöyrystin) Käyttöopas:

! HUOMAUTUS:

- * Kaksoishöyrystimen (kaksikerroshöyrystin) käyttäminen voi kypsentää kahta 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 JA VAIHEET	KUVAUS
Mustekala (170 g)	Vesi (100 ml)	Herneet ja kirsikkatomaatit (350 g)	Vesi (100 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni 900 W 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)	Viipaloitidut perunat ja kesäkurpitsat (200 g)	Vesi (100 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni 900 W 4 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 10min.	Tarjoillaan citronettien kanssa (sitruunamehu, oliivijöly, suola ja pippuriseos).
Broilerin rinta (120 g)	Vesi (100 ml)	Vihreät pavut (220g)	Vesi (100 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni 900 W 4 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 4 min.	Kanasalaatti keisarin byyliin (lisää leipäkuutiota).
Kesäkurpitsat (400 g) ja pippurit	Vesi (100 ml)	NA	Spelttivehnä (100 g) ja vesi (200 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni 900 W 2 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 18min.	Sekoita salaatti pestokastikkeen kanssa.
NA	Jäätynneet sekavihannekset (200 g) ja vesi (30 ml)	NA	Quinoa(100 g) ja vesi (200 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni 900 W 2 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 15min.	Quinoa ratatouillekastikkeessa öljyn ja fenkolisiementien kanssa.

YLEMPI RITILÄ	KESKIASTIA	ALEMPI RITILÄ	POHJA	KYPSENNYKSEN KESTO	KUVAUS
Broilerin reidet (250 g)	Vesi (100 ml)	NA	Basmati-riisi (200 g) sifruunaruohon ja inkivääripalojen ja veden (400 ml) kanssa	Vaihe 1: Mikroaaltouuni 900 W 4 min. Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 30min.	Kun valmis, sekoita yhteen ja priskota jogurtilla ja tajine-mausteella.
Kuutioltuja porkkanoita ja lammasta (200 g)	Vesi (100 ml)	NA	Buck-vehnää (100 g) ja vettä (200 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni 900 W 2 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 15 min.	Kun valmista, mausta tomaattikasitikkeella ja priskottele päälle kuminajauhetta.
Lihalla täytetyt paprikat (500 g)	Vesi (100 ml)	NA	Pitkäjyväinen riisi (200 g) ja vesi (300 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni 900 W 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 900 W 4 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni teho 350 W 6 min.	Tarjoa öljyn ja tuoreen tillin kanssa.
Katkaravut (kuoritut) (250 g)	Vesi (100 ml)	NA	Burgul-vehnää (100 g) ja vettä (200 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni 900 W 2 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni teho 350 W 15min.	Tarjoa öljyn ja tuoreen korianderin kanssa.
Lihapullat (250 g)	Vesi (100 ml)	NA	Pitkäjyväinen riisi (200 g) ja vesi (300 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni teho 900 W 4 min. Vaihe 2: Mikroaaltouuni teho 350 W 30min.	Tarjoa tomaattikasitikkeen tai haluamasi kastikkeen kanssa.
Kalapullat (200 g)	Vesi (100 ml)	Raastetut perunat (300 g)	Vesi (100 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni teho 900 W 4 min 30 s. Vaihe 2: Mikroaaltouuni teho 350 W 8min.	Kun valmista, muusaa perunat haarukalla, lisää maito ja raastettu juusto.

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 900 W 4 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 8 min.	Tarjoo öljyn, suolan ja pippurin kanssa.
Kampasimpukat (170 g)	Vesi (100 ml)	Parsa (300 g)	Vesi (100 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni 900 W 4 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 1 min 15s.	Tarjoo öljyn ja etikkakastikkeen kanssa.
Viipaloitdut porkkanat (250 g)	Vesi (100 ml)	NA	Hirssi (100 g) ja tofu-kuutiot (100 g) ja vesi (200 ml)	Vaihe 1: Mikroaaltouuni 900 W 2 min 30 s; Vaihe 2: Mikroaaltouuni 350 W 15 min.	Tarjoo öljyn ja soijakastikkeen kanssa.



DUAL CRISP FRY (KAKSOIS-PAAHTOLEIPÄ) (Suunniteltu painike MWP 338:lla)

Tämä toiminto mahdollistaa täydelliset kullanuskeat tulokset niin ruoan ylä- kuin alapinnolle, pitää mureana ruoan sisäosissa. Käytetään mikroaaltouunia, grilliä ja FC-kypsennystä samaan aikaan, pidä aina paikka rapeutuslusta korkealle ritilälle.

Tässä toiminnossa on käytettävä seuraavia lisävarusteita:

- * Rapeutuslusta
- * Rapeutuslustan otin kuuman rapeutuslustan käsittelyyn.
- * Korkea ritilä

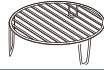
Asiaankuuluvat
lisävarusteet:



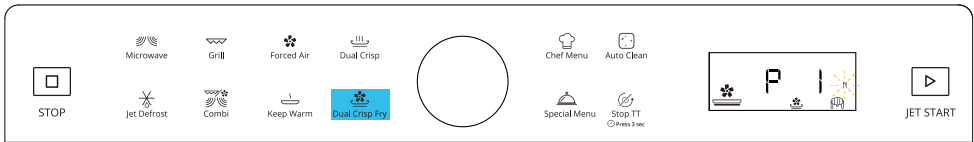
Rapeutuslusta



Rapeutuslustan otin



Korkea ritilä



Aseta tyhjä rapeutuslusta korkealle ritilälle uuniin.

- 1 Paina Dual Crisp Fry (Kaksois-paahtoleipä) -painiketta.
- 2 Kierrä nuppia valitaksesi ruoan luokan ja vahvista painamalla Confirmation (Vahvistus) -painiketta.
Kierrä nuppia asettaaksesi painon.
- 3 Aloita kypsennysjakso painamalla Confirmation (Vahvistus) / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.
- 4








Vinkejä ja ehdotuksia:

- Varmista, että rapeutuslusta on asetettu oikein korkealle ritilälle uunissa.
- Uuni ja rapeutuslusta kuumenevat erittäin kuumiksi tämän toiminnon aikana.
- Älä laita rapeutuslustaa kuumana kuumuutta kestävämmälle pinnalle.
- Käytä uunikintaita tai rapeutuslustan otinta kuuman rapeutuslustan poistamiseen.
- Käytä tämän toiminnon kanssa ainoastaan suunniteltua rapeutuslustaa. Muilla markkinoilla olevilla rapeutuslustoilla ei päästä hyvään lopputulokseen tällä toiminnolla.
- Katso lisätietoja kehotetusta ruoan lisäämisestä/sekoittamisesta/kääntämisestä taulukosta sivulla 12.



DUAL CRISP FRY (KAKSOIS-PAHTOLEIPÄ)

Ruon luokan opas:

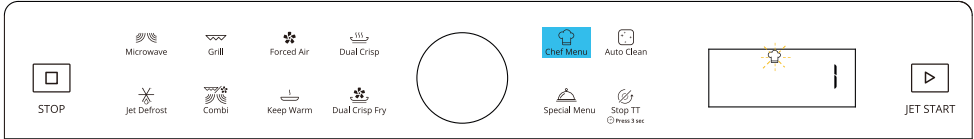
RUOKALAJIRYHMÄ		PAINO	VINKKI
P1	 Ranskalaiset	300-600g	Voitele rapeutuslusta kevyesti. Suolaa ennen paistamista. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
P2	 Kananugetit	200-600g	Voitele rapeutuslusta kevyesti. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
P3	 Leivitetty kala	250-600g	Voitele rapeutuslusta kevyesti. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
P4	 Broilerinsiivet	200-600g	Mausta broilerinsiivet. Voitele rapeutuslusta. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
P5	 Perunalohkot	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.
P6	 Falafel	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).
P7	 Mausteinen leivitetty turska	4 annosta	Sekoita kulhossa leivänmurut, paprikaa, valkosipulijauhetta, kurkumaa, suolaa ja pippuria munavalkuaisen kanssa, peitä turskaleikkeet maustetuilla leivänmuruilla ja paina niitä käsilläsi, järjestä leikkeet rapeutuslustalle.



CHEF MENU (CHEF-VALIKKO)

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: Chef-valikko säätää automaattisesti kypsennysparametrit parhaiden tulosten saamiseksi.



- 1 Paina Chef Menu (Chef-valikko) -painiketta.
- 2 Käännä nuppia valitaksesi ruoan luokan (katso alla olevaa taulukkoa).
- 3 Paina Confirmation (Vahvistus) - / Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta vahvistukseksi.
- 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 12.
- Höyrytysresepteille chef-valikossa käytä yksittäistä höyrytystä (kansi, alempi ritilä ja pohja) . Riisille, pastalla, speltillä ja quinoalle (käytä höyryntintä) vain kannen ja 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	Rapeutusalususta ja Rapeutusalusutan otin	Höyrystin (pohja, alaritilä ja kansi)	Höyrystin (pohja ja kansi)
Matala ritilä	Korkea ritilä			



CHEF-VALIKKO (MWP 338)

RUOKARESEPTIT	MÄÄRÄ	KYPSENNYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS
1-Vihannekset				
P1	 Täytetyt perunat	200g – 1000g	5,5 - 21,5 min	 Leikkaa perunat puoliskoiksi pidempää puolta pitkin. Lisää juusto perunoiden pinnalle, kun uuni kehottaa.
P2	 Perunat	200g – 1000g	6,5 - 18,5min	 Sopii perunoille 200 – 300g kukin. Pese ja pistele. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
P3	 Tomatoes (Tomaatit)	300 g – 800 g	12 - 16min	 Leikkaa puoliksi, mausta ja sirottele päälle juustoa.
2 - BROILERI				
P1	 Broilerileikkeet	200g – 1000g	14,1 - 24,6 min	 Voitele rapeutuslusta kevyesti. Mausta ja lisää fileet, kun rapeutuslusta on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
P2	 Broilerinkoivet.	400g – 1000g	16 - 29,6 min	 Mausta broilerinkoivet. Voitele rapeutuslusta. Lisää broilerinkoivet, kun rapeutuslusta on esikuumentunut, käännä, kun uuni kehottaa.
P3	 Rapea ohut leivitetty broileri	4 annosta	15 min	 Valmistele 4 broilerin rintaa (100 g kuhunkin), 100 g leivänmuruja, 20 g jauhoja, 1 muna, 3 rkl extra virgin -oliiviöljyä, suolaa ja pippuria. Kasta broileri jauhoihin peittäen molemmat rinnan puolet, liota jauhotetut rinnat munassa ja sen jälkeen peitä ne leivänmuruilla, laita rinnat rapautusalustalle.
P4	 Munakokkeli	1 – 4 kpl	1 - 5 min	 Riko kanamuna, pistä munankeltuaista hammastikulla ja kaada mikroaaltouuninkestävään astiaan.
3 - LIHAN				
P1	 Pihvi	800g – 1500g	24.9 - 41min	 Poista liha jääkaapista puoli tuntia ennen kypsennystä; mausta öljyllä, suolalla ja pippurilla ja aseta mikroaaltouunin ja uuninkestävään astiaan ja laita kylmään uuniin. Käännä paisti, kun uuni näin kehottaa. Kun kypsennys on valmis, anna lihan vetäytyä alumiinifolioon käärittyinä vähintään 15 minuuttia ennen tarjoilua.



Mikroaaltouunin
kestävä astia



Mikroaaltouunin ja
uuninkestävä astia



Rapeutuslusta ja
Rapeutuslustan otin



Höyrystin
(pohja, alaritilä ja kansi)



Höyrystin
(pohja ja kansi)

















Matala ritilä



Korkea ritilä



CHEF-VALIKKO (MWP 338)

RUOKARESEPTIT	MÄÄRÄ	KYPSENNYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS
3 - LIHAN				
P2	 Lammas	1000g – 1500g	32 - 40 min	 Poista liha jääkaapista puoli tuntia ennen kypsennystä; mausta öljyllä, suolalla ja pippurilla ja aseta mikroaaltouuniin ja uunikestävään 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 - 25 min	 Mausta Entrecote, käännä kun uuni uunin kehottaa.
P4	 Pekoni	50g – 150g	7 - 10,5 min	 Lisää liha, kun rapeutuslusta on esikuumentunut, ja käännä, kun uuni kehottaa.
P5	 Lihapullat	200 - 400g	13 - 19 min	 Mikroaaltouuniin kestävä astia matala ritilä käytä tuoreita lihapullia marketista tai tee itse suosikkireseptejä, 15 g kuhunkin, käännä kun uuni kehottaa.
4 - KALA/MERIRUOKA				
P1	 Pakastetut kuorutetut fileet	200g – 600g	13 - 23min	 Voitele rapeutuslusta kevyesti. Laita ruoka rapeutuslustalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
P2	 Breaded Shrimps (leivitetty katkaravut)	200g – 600g	10,5 - 22,1 min	 Käytä suurikokoisia katkarapuja. Voitele rapeutuslusta kevyesti. Laita ruoka rapeutuslustalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
5 - PIZZA / QUICHE				
P1	 Kotitekoisen pizza	850g	18 min	 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 rapeutuslustalle ja pistele siihen reikiä. Valmistele päällyste, jossa on 150 g tomaattisoseetta, 10 ml oliiviöljyä ja suolaa maun mukaan, ja levitä se taikinan päälle. Lisää 100 g mozzarella-juustoraastetta.



Mikroaaltouuni kestävä astia



Mikroaaltouuni ja uunikestävä astia



Rapeutuslusta ja Rapeutuslustan otin



Höyrystin (pohja, alaritilä ja kansi)



Höyrystin (pohja ja kansi)

















Matala ritilä



Korkea ritilä



CHEF MENU (CHEF-VALIKKO) (MWP 338)

RUOKARESEPTIT	MÄÄRÄ	KYPSENNYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS	
5 - PIZZA / QUICHE					
P2	 Quiche Lorraine (Juustokinkkupiiras)	900g	20 min		Rullaa auki esivalmistettu lehtitainina rapeutuslustalle sen leivinpaperin kanssa ja pistele siihen reikiä. Sekoita 4 munaa, 150 ml ruokakermaa, 130 g juustoraastetta (Gruyere-tyyppistä). Lisää 100 g pilkottua pekonia lehtitainille ja päällystä se kermalla. Mausta mustapippurilla ja muskottipähkinällä.
P3	 Pannupizza-tyyli	300g – 700g	10 - 14,1 min		Poista pakkauksesta ja aseta ruoka rapeutuslustalle.
P4	 Ohut pizza	250g – 400g	10 - 13 min		Poista pakkauksesta ja aseta ruoka rapeutuslustalle.
P5	 Tuore pizza	900g	21 min		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 rapeutuslustalle ja pistele siihen reikiä. Valmistele päällyste, jossa on 150 g tomaattisoseetta, 10 ml oliiviöljyä ja suolaa maun mukaan, ja levitä se taikinan päälle. Lisää 100 g mozzarella-juustoraastetta. Kun esilämmitys on valmis, aseta rapeutuslusta mikroaaltouuniin alaritilälle.
6 - PASTA / LASAGNA					
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 lasagne (Pakastettu lasagne)	300g – 1000g	19 - 34 min		Poista alumiinifoliot.
7 - LEIVONNAISET / JÄLKIRUOAT					
P1	 Kotitekoisen hedelmäpirakka	1200g	29 min		Vuoraa rapeutuslusta lyhyellä pastalla, pistele siihen reikiä ja ripottele pohjalle leivänmurusia hedelmämehun imeyttämistä varten. Lisää omenalohkot, joihin on lisätty sokeria ja kanelia.



Mikroaaltouuni kestävä astia



Mikroaaltouuni ja uunikestävä astia



Rapeutuslusta ja Rapeutuslustan otin



Höyrystin (pohja, alaritilä ja kanssi)



Höyrystin (pohja ja kanssi)



Matala ritilä



Korkea ritilä



CHEF-VALIKKO (MWP 338)

RUOKARESEPTIT	MÄÄRÄ	KYPSENNYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS	
7 - LEIVONNAISET / JÄLKIRUOAT					
P2	 Scones (Teeleivät)	560g	15 min		Sekoita hyvin 275 - 300g vahvoja jauhoja, 10 g leivinjauhoja, 4 g suolaa, 50 g sulatettua margariinia, 200 ml maitoa, muotoile yhdeksi kappaleeksi, jonka halkaisija on 20 cm rasvatulla rapeutusalustalla.
P3	 Kakku	600g	10,5 min		Lisää sekoituskuuhon 170 g sokeria ja 2 isoa kananmunaa ja sekoita korkealla nopeudella. Vähennä sitten nopeutta ja lisää 50 g aiemmin sulatettua margariinia, 170 g vehnäjauhoa, 10 g leivinjauhetta ja 100 ml maitoa. Voitele rapeutusalusta ja ripottele sille leivänmuruja. Kaada taikina rapeutusalustalle.
P4	 Paahdetut pähkinät	50g – 200g	5,7-7,5 min		Laita ruoka rapeutusalustalle, kun se on esikuumentunut. Sekoita, kun uuni näin kehottaa.
P5	 Sokerikakku (kevyt)	900g	46 min		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.
P6	 Muffinssit	350g	23 min		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 esilämmitys on valmis, aseta rapeutusalusta mikroaaltouuniin matalalla rutilällä.
P7	 Keksit	250g	18,5 min		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 esilämmitys on valmis, aseta mikroaaltouuniin ja uunin kestävä astia mikroaaltouuniin käyttäen matalaa rutilää.
P8	 Marengit	100g	39,5 min		Vatkaa 2 munanvalkuaista ja 80 g sokeria sekaisin. Mausta vaniljalla ja manteliesanssilla. Muotoile 10 - 12 kappaleeksi rapeutusalustalle. Kun esilämmitys on valmis, aseta mikroaaltouuniin ja uunin kestävä astia mikroaaltouuniin käyttäen matalaa rutilää.
P9	 Jogurtti	600g (150 g*4)	6 h		Laita 62 g jogurttia 4 keramiikkakuppiin (15,5 g kuhunkin), lisää 125 ml maitoa kuhunkin kuppiin (käytä kestromaitoa huoneen lämpötilassa, rasvaa 3,5 %, peitä kulho mikroaaltouuniin tuorekelmulla ja laita ne ympyrään pyörintäalustalle.



Mikroaaltouuni kestävä astia



Mikroaaltouuniin ja uuninkestävä astia



Rapeutusalusta ja Rapeutusalustan otin



Höyrystin (pohja, alaritilä ja kansi)



Höyrystin (pohja ja kansi)



Matala rutilä



Korkea rutilä



6TH SENSE -CHEF-VALIKKO (MWP 339)

RUOKARESEPTIT	MÄÄRÄ	KYPSENNYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS
1-Vihannekset				
P1	 Perunat	200g – 1000g	6,5 - 18,5 min	 Sopii perunoille 200 – 300g kukin. Pese ja pistele. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
P2	 Tomatoes (Tomaatit)	300 g – 800 g	12 - 16 min	 Leikkaa puoliksi, mausta ja sirottele päälle juustoa.
P3	 Carrots (Porkkanat)	150g – 500g	anturi	 Laita höyrystinritilä sisään ja lisää 100 ml vettä pohjalle. Peitä kannella.
P4	 Broccoli (Parsakaali)	150g – 500g	anturi	 Laita höyrystinritilä sisään ja lisää 100 ml vettä pohjalle. Peitä kannella.
P5	 Perunat	150g – 500g	anturi	 Laita höyrystinritilä sisään ja lisää 100 ml vettä pohjalle. Peitä kannella.
P6	 Frozen vegetables (Pakastevihannekset)	150g – 500g	anturi	 Laita höyrystinritilä sisään ja lisää 100 ml vettä pohjalle. Peitä kannella.
2 - BROILERI				
P1	 Broilerileikkeet	200g – 1000g	14,1 - 24,6min	 Rasvaa kevyesti mikroaaltouunin ja uuninkestävän astian. Mausta ja lisää fileet, kun mikroaaltouunin ja uunin kestävä astia on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
P2	 Broilerinkoivet.	400g – 1000g	16 - 29,6 min	 Mausta broilerinkoivet. Rasvaa mikroaaltouunin ja uuninkestävän astian. Lisää broilerinkoivet, kun rapeutuslusta on esikuumentunut, käännä, kun uuni kehottaa.
P3	 Broilerileikkeet	150g – 500g	anturi	 Mausta ja aseta höyrystinritilälle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.
3 - LIHAN				
P1	 Pihvi	800g – 1500g	25- 41 min	 Poista liha jääkaapista puoli tuntia ennen kypsennystä; mausta öljyllä, suolalla ja pippurilla ja aseta mikroaaltouunin ja uuninkestävään astiaan ja laita kylmään uuniin. Käännä paisti, kun uuni näin kehottaa. Kun kypsennys on valmis, anna lihan vetäytyä alumiinifolioon käärittyinä vähintään 15 minuuttia ennen tarjoilua.



Mikroaaltouunin kestävä astia



Mikroaaltouunin ja uuninkestävä astia



Rapeutuslusta ja Rapeutuslustan otin



Höyrystin (pohja, alaritilä ja kansi)



Höyrystin (pohja ja kansi)





















Matala ritilä



Korkea ritilä



6TH SENSE -CHEF-VALIKKO (MWP 339)

RUOKARESEPTIT	MÄÄRÄ	KYPSENNYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS	
3 - LIHAN					
P2	 Lammas	1000g – 1500g	32 - 40 min		Poista liha jääkaapista puoli tuntia ennen kypsennystä; mausta öljyllä, suolalla ja pippurilla ja aseta mikroaaltouunin 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 - 10,5 min		Lisää liha, kun rapeutusalusta on esikuumentunut, ja käännä, kun uuni kehottaa.
4 - KALA/MERIRUOKA					
P1	 Kalafileet	150g – 500g	anturi		Mausta ja aseta höyrytysritilälle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.
P2	 Pakastetut kuorutetut fileet	200g – 600g	13– 23min		Voitele rapeutusalusta kevyesti. Laita ruoka rapeutusalustalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
P3	 Katkaravut	150g – 500g	anturi		Aseta höyrytysritilälle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.
P4	 Breaded Shrimps (leivitetty katkaravut)	200g – 600g	10,5 – 22,1min		Käytä suurikokoisia katkarapuja. Voitele rapeutusalusta kevyesti. Laita ruoka rapeutusalustalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
P5	 Kalaleikkeet	150g – 500g	anturi		Mausta ja aseta höyrytysritilälle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.
P6	 Scallops (kampusimpukat)	150g – 500g	anturi		Aseta höyrytysritilälle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.



Mikroaaltouunin kestävä astia



Mikroaaltouunin ja uuninkestävä astia



Rapeutusalusta ja Rapeutusalustan otin



Höyrystin (pohja, alaritilä ja kansi)



Höyrystin (pohja ja kansi)

















Matala ritilä



Korkea ritilä



6TH SENSE -CHEF-VALIKKO (MWP 339)

RUOKARESEPTIT	MÄÄRÄ	KYPSENNYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS	
5 - PIZZA / QUICHE					
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 rapeutuslustalle ja pistele siihen reikiä. Valmistele päällyste, jossa on 150 g tomaattisosesta, 10 ml oliiviöljyä ja suolaa maun mukana, ja levitä se taikinan päälle. Lisää 100 g mozzarella-juustoraastetta.
P2	 Quiche Lorraine (Juustokinkkupiiras)	900g	20min		Rullaa auki esivalmistettu lehtitaikina rapeutuslustalle 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 rapeutuslustalle.
P4	 Pakastettu ohut pizza	250g – 400g	10–13min		Poista pakkauksesta ja aseta ruoka rapeutuslustalle.
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 rapeutuslustalle ja pistele siihen reikiä. Valmistele päällyste, jossa on 150 g tomaattisosesta, 10 ml oliiviöljyä ja suolaa maun mukaan, ja levitä se taikinan päälle. Lisää 100 g mozzarella-juustoa. Kun uunin esikuumennus on valmis, laita mikroaaltouunin ja uunin kestävä astia mikroaaltouuniin alaritillä.
6 - PASTA / LASAGNA					
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



Rapeutuslusta ja Rapeutuslustan otin



Höyrystin (pohja, alaritillä ja kansi)



Höyrystin (pohja ja kansi)















Matala ritilä



Korkea ritilä



6TH SENSE -CHEF-VALIKKO (MWP 339)

RUOKARESEPTIT	MÄÄRÄ	KYPSENNYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS
6 - PASTA / LASAGNA				
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 / 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	 Spelttivehna	100 - 400g	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 hedelmäpiirakka	1200g	29min	 Vuoraa rapeutuslusta murotaikainalla, pistele siihen reikiä ja ripottele pohjalle leivänmursia hedelmämehun 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 rapeutuslustalla, jonka halkaisija on 20 cm.



Mikroaaltouunin kestävä astia



Mikroaaltouunin ja uuninkestävä astia



Rapeutuslusta ja Rapeutuslustan otin



Höyrystin (pohja, alaritilä ja kansi)



Höyrystin (pohja ja kansi)



















Malatalä ritilä



Korkeala ritilä



6TH SENSE -CHEF-VALIKKO (MWP 339)

RUOKARESEPTIT	MÄÄRÄ	KYPSENENNYKSEN KESTO	VARUSTEET	VALMISTUS
8 - LEIVONNAISET / JÄLKIRUOAT				
P3	 Murea Kaku	600g	10,5 min	 Lisää sekoituskulhoon 170 g sokeria ja 2 isoa kananmuna ja sekoita korkealla nopeudella. Vähennä sitten nopeutta ja lisää 50 g aiemmin sulatettua margariinia, 170 g vehnäjauhoa, 10 g leivinjauhetta ja 100 ml maitoa. Voitele rapeutuslusta ja ripottele leivänmuruja. Kaada taikina rapeutuslustalle.
P4	 Paahdetut pähkinät	50g – 200g	5,7 - 7,5 min	 Lisää pähkinät, kun mikroaaltouunin ja uunin kestävä astia on esikuumentunut. Sekoita, kun uuni näin kehottaa.
P5	 Fruit (Hedelmä)	150g – 500g	sensor	 Kuurittu ja leikattu lohkoihin, aseta höyrystiritilälle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.
P6	 Sokerikaku	900g	46 min	 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	 Muffinsit	350g	23 min	 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 mikroaaltouunin ja uunin kestävä astia mikroaaltouuniin käyttäen matalaa ritilää.
P8	 Keksit	250g	18,5 min	 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 mikroaaltouunin ja uunin kestävä astia mikroaaltouuniin käyttäen matalaa ritilää.
P9	 Marengit	100g	39,5 min	 Vatkaa 2 munanvalkuaisista ja 80 g sokeria sekaisin. Mausta vaniljalla ja manteliesanssilla. Muotoile 10 - 12 palaan kroaaltouunin ja uunin kestäväään astiaan. Kun esilämmitys on valmis, aseta rapeutuslusta 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 kestromaitoa huoneen lämpötilassa, rasvaa 3,5 %, peitä kulho mikroaaltouunin tuorekelmulla ja laita ne ympyrään pyörintäalustalle.



Mikroaaltouunin kestävä astia



Mikroaaltouunin ja uunin kestävä astia



Rapeutuslusta ja Rapeutuslustan otin



Höyrystin (pohja, alaritilä ja kansi)



Höyrystin (pohja ja kansi)



Matala ritilä

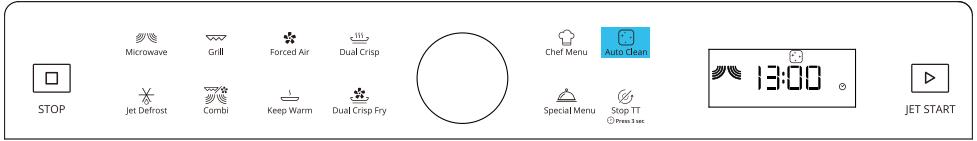


Korkea ritilä



AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS)

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



ENNEN JAKSON ALOITTAMISTA:

- 1 Laita 235 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 (Pikakäynnistys) -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.



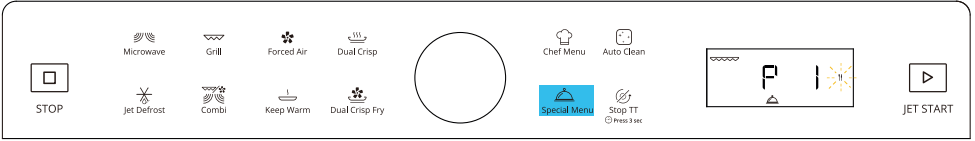
Vinkkejä ja ehdotuksia:

- 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 höyrytimen 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 pehennyksen ja sulatusten, 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 (Pikäkäynnistys) -painiketta.

RUOKARESEPTIT		MENETELMÄ	PAINO	VINKKEJÄ
MWP 338	MWP 339			
 Taikinan nostaminen	 Taikinan nostaminen	Taikinan nostaminen	250 - 500 g	Mittaa pizza-taikinalle 37°C vettä suoraan astiaan ja liuota hiiva veteen, lisää 250 g jauhoja, 2 rkl kasvisöljyä, 2 teelusikallista suolaat, vaivaa kunnes taikina on muodostunut. On mahdollista käyttää muita suosikkitaikinareseptejäsi. Älä käytä muoviasiatioita.
/	 Keep Warm (Lämpimänä pitäminen)	Keep Warm (Lämpimänä pitäminen)	katso Keep Warm (Lämpimänä pitäminen) -taulukko	Käytä tätä toimintoa painamalla suunniteltua painiketta mallissa MWP 338 painamalla Erikoisvalikko-painiketta mallissa MWP 339. Katso lisätietoja kappaleesta "Keep Warm" (Pidä lämpimänä).
 Voita	 Voita	Pehmennys	50 - 500 g	Pura jääkaappitilasta ja laita mikroaaltouuniin kestävään astiaan.
 Jäätelö	 Jäätelö	Pehmennys	100 -1000 g	Laita jäätelöastia pakastetilasta pyörintäalustalle.
 Kermajuusto	 Kermajuusto	Pehmennys	50 - 500 g	Pura jääkaappitilasta ja laita mikroaaltouuniin kestävään astiaan.

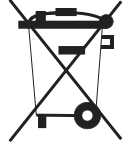
RUOKARESEPTIT		MENETELMÄ	PAINO	VINKKEJÄ
MWP 338	MWP 339			
 P5 Jäädyltetty mehu	 P6 Jäädyltetty mehu	Pehmennys	250 g-1000 g (tässä 1 ml yhtä paljon kuin 1 g)	Poista kansi pakastetilassa olevasta astiasta
 P6 Voita	 P7 Voita	Sulatus	50 - 500 g	Pura jääkaappitilasta ja laita mikroaaltouunin kestävään astiaan. Sekoita signaalin tullessa.
 P7 Suklaalastut	 P8 Suklaalastut	Sulatus	100 -500g	Laita huonelämpötilasta mikroaaltouunin kestävään astiaan. Sekoita signaalin tullessa.
 P8 Juusto	 P9 Juusto	Sulatus	50 - 500 g	Laita jääkaappitilasta mikroaaltouunin kestävään astiaan. Sekoita signaalin tullessa.
 P9 Marshmallows (Vaahtokarkit)	 P10 Marshmallows (Vaahtokarkit)	Sulatus	100 - 500 g	Laita huonelämpötilasta mikroaaltouunin kestävään astiaan. Astialla tulee olla vähintään kaksinkertainen tilavuus vaahtokarkeilla, koska ne laajenevat kypsennyksen aikana.

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.



- * Symbol 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.

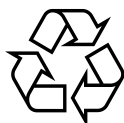
Täyttää säännökset IEC 60705, painos 4, 2010-04.

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

TESTI	MÄÄRÄ	LIKIMÄÄRÄINEN AIKA	TEHOTASO	ASTIA
12.3.1 (munatorrttu)	750 g	15-16min	750W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (sokerikakku)	475 g	7 min30 s	750W	Pyrex 3.827
12.3.3 (lihamureke)	900 g	13-14min	750W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Perunagratiini)	1200 g	23-26min	Grilli + 500 W	Pyrex 3.827
12.3.5 (Broileri)	1200 g	37-38min	Kiertoilma 200°C + 90 W	Matala ritilä
12.3.6 (Sitruunakakku)	800 g	34min	Kiertoilma 200°C + 90W	Schottin lasiastia
13,3 (Manuaalinen sulatus)	500 g	15 min	160W	Laita pyörintäalustalle 3mm paksuisen muovilevyn kanssa.

TEKNISET TIEDOT

Tietojen kuvaus	MWP 338	MWP 339
Syöttöjännite	220-230 V~50Hz	220-230 V~50Hz
Mikroaaltouunin tehonotto	1650 W	1650 W
Nimellisteho	2000 W	2000 W
Grilli	1150-1250 W	1150-1250 W
Kiertoilma	1650-1750 W	1650-1750 W
Ulkomitat (K x L x S)	373 X 490 X 540	373 X 490 X 540
Sisämitat (K x L x S)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370



432E15A004256

