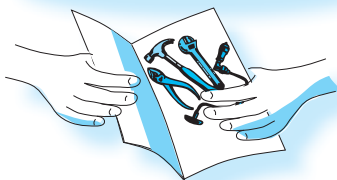




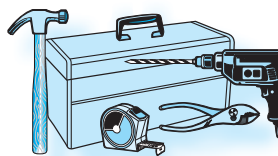
ASENNUS



LAITTEEN ASENTAMINEN



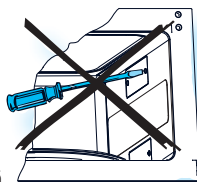
ASENNA LAITE MUKANA TOIMITETTUJA erillisiä ohjeita noudattaen.



ENNEN VERKKOVIRTAKYTKENTÄÄ

TARKISTA, ETTÄ ARVOKILVESSÄ MAINITTU JÄNNITE vastaa asuntosi verkkovirran jännitettä.

ÄLÄ POISTA UUNIN SIVUSEINÄLLÄ sijaitsevia suojailevyjä. Niiden tarkoitus on estää rasvan ja ruoanmurujen pääsy uunin mikroaaltoenergian tulokanaviin.



TARKISTA ennen asennusta, että uuni on tyhjä.

TARKISTA, ETTÄ LAITE OLE VAURIOITUNUT. Tarkista, että uunin luukku sulkeutuu kunnolla ja että luukun tiiviste ei ole vaurioitunut. Tyhjennä uuni 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 upota virtajohtoa tai pistoketta veteen. Pidä virtajohto erillään kuumista pinnoista. Muussa tapauksessa vaarana voi olla sähköisku, tulipalo tai muu vahinko.

ÄLÄ KÄYTÄ JATKOJOHTOA:



JOS VIRTASÄHKÖ ON LIIAN LYHYT, pyydä ammattitoimista sähköasentajaa asentamaan pistorasia mikroaaltouunin lähelle.

VERKKOVIRTAKYTKENNÄN JÄLKEEN

UUNI TOIMII VAIN, jos sen luukku on kunnolla kiinni.

LAITE ON KYTKETTÄVÄ maadoitettuun pistorasiaan. Laitteen valmistaja ei vastaa ihmisille, eläimille tai esineille tapahtuneista vahingoista, jotka ovat seurausta tämän määräyksen laiminlyönnistä.

KUN UUNI KYTKETÄÄN TOIMINTAAN ENSIMMÄISEN KERRAN, se pyytää valitsemaan kielen ja asettamaan senhetkisen kellonajan. Noudata tämän käyttöohjeen kappaleen "Asetusten muuttaminen" ohjeita. Kun nämä kaksi asetusta on tehty, laite on käyttövalmis.

Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ongelmista, jotka ovat aiheutuneet näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönnistä.



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA



LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

ÄLÄ KUUMENNA TAI KÄYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA uunissa tai sen läheisyydessä. Kaasut voivat aiheuttaa tulipalovaaran tai räjähdysen.

ÄLÄ KÄYTÄ MIKROAALTOUUNIA tekstiilien, paperin, mausteiden, yrttien, puun, kukkien, hedelmien tai muiden tulenarkojen materiaalien kuivattamiseen. Seurauksena voi olla tulipalo.

JOS MATERIAALI SYTTYY PALAMAAN UUNIN SISÄ- TAI ULKOPUOLELLA TAI HUOMAAT SAVUA, pidä uunin luukku kiinni ja kytke laite pois päältä. Irrota virtajohto tai katkaise virta irrottamalla sulake sähkötaulusta.

ÄLÄ YLIKYPSENNÄ RUOKAA. Seurauksena voi olla tulipalo.

ÄLÄ JÄTÄ UUNIA ILMAN VALVONTAA. Uunia on syytä valvoa varsinkin, jos ruoan valmistuksessa käytetään paperisia, muovisia tai muusta tulenarasta materiaalista valmistettuja astioita. Paperi voi hiiltäytyä tai syttyä palamaan, ja jotkin muovilaadut voivat sulaa.

ÄLÄ KÄYTÄ laitteen yhteydessä syövyttäviä aineita tai kaasuja. Tämä uuni on suunniteltu nimenomaan ruoan kuumennukseen ja kypsennykseen. Sitä ei ole tarkoitettu teollisuus- tai laboratoriokäyttöön.

KANANMUNAT

ÄLÄ KEITÄ TAI KUUMENNA MIKROAALTOUUNISSA kokonaisia, kuorittuja tai kuorimattomia kananmunia, sillä ne voivat räjähtää vielä kuumennuksen päätyttyä.



YLI 8-VUOTIAAT LAPSET sekä henkilöt, joiden fyysinen, aistien tai mielen terveys on heikentynyt tai joilla ei ole riittävä kokemusta tai taitoa, saavat käyttää tätä laitetta, jos heitä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvallista käyttöä varten ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat.

LAPSET EIVÄT SAA leikkiä laitteella.

LAPSET EIVÄT SAA KÄYTTÄÄ TAI PUHDISTAA LAITETTA TAI TEHDÄ KÄYTTÄJÄN HUOLTOTOIMENPITEITÄ, elleivät he ole yli 8-vuotiaita tai jos toimenpiteitä ei tehdä aikuisen valvonnassa.



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA



VAROITUS!

LAITE JA SEN KOSKETETTAVISSA OLEVAT OSAT SAATTAVAT KUUMENTUA käytön aikana.

VARO KOSKETTAMASTA uunin sisällä olevia lämmityselementtejä.

ALLE 8-VUOTIAAT LAPSET on pidettävä poissa laitteen luota, ellei heitä valvota jatkuvasti.

ÄLÄ KUUMENNA RUOKIA TAI NESTEITÄ mikroaaltouunissa ilmatiiviissä astioissa. Paine nousee ja astia voi räjähtää tai aiheuttaa muuten vahinkoa avautuessaan.



VIRTAJOHDON SAA KORVATA vain Whirlpoolin huoltoliikkeestä saatavalla alkuperäisellä virtajohtolla. Virtajohdon saa vaihtaa vain asiantunteva huoltoteknikko.

HUOLLON SAA SUORITTA A VAIN ASIA NTUNTEVA HUOLTOTEKNIKKO.

Sellaiset huolto- tai korjaustoimenpiteet, joiden yhteydessä joudutaan poistamaan mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavia kansia, saa tehdä vain asiantunteva henkilöstö.

ÄLÄ IRROTA MITÄÄN SUOJAKANSIA.

TARKISTA SÄÄNNÖLLISESTI, ETTÄ LUUKUN TIIVISTEET JA REUNAT ovat ehjät. Jos luukun tiiviste tai aukon reunat ovat vahingoittuneet, laitetta ei saa käyttää ennen asiantuntevan huoltoteknikon suorittamaa korjausta.





TÄRKEITÄ VAROTOIMIA



YLEISTÄ

TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN!

TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU asennettavaksi kalusteeseen. Älä käytä laitetta vapaasti seisovana.

TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU ruokien ja juomien kuumentamiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivattaminen ja lämpötyynyjen, tossujen, sienien, kosteiden vaatteiden ja vastaavien kuumentaminen voi aiheuttaa henkilövahinkojen, syttymisen tai tulipalon vaaran.

LAITETTA EI SAA KÄYTTÄÄ mikroaaltotoiminnolla, jos uunissa ei ole ruokaa. Laitteen käyttäminen tällä tavoin voi vahingoittaa sitä.

JOS HALUAT HARJOITELLA LAITTEEN käyttöä, laita uuniin lasillinen vettä. Vesi imee mikroaaltoenergian ja estää tällä tavoin uunin vahingoittumisen.

ÄLÄ KÄYTÄ UUNIN SISÄOSAA mihinkään muuhun tarkoitukseen.

POISTA PAPERI- JA MUOVIPUSSIEN METALLILANKOJA sisältävät pussinsulkijat, ennen kuin laitat pussin uuniin.



UPPOPAISTO

ÄLÄ UPPOPAISTA RUOKAA MIKROAALTOUUNISSA, sillä öljyn lämpötilaa ei voi säätää.



KÄYTÄ PALOVAMMOJEN VÄLTÄMISEKSI UUNIKINTAITA TAI PATALAPPUJA käsitellessäsi astioita ja uunin osia kuumentuksen 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:

1. Älä käytä suorakylkisiä astioita, joissa on kapea suuaukko.
2. Sekoita nestettä, ennen kuin laitat astian uuniin. Jätä teelusikka astiaan.
3. Anna astian seistä hetki kuumentuksen jälkeen ja sekoita nestettä varovasti, ennen kuin otat astian uunista.



VAROITUKSIA

NOUDATA AINA mikrokeittokirjan ohjeita. Ohjeiden noudattaminen on erityisen tärkeää valmistettaessa tai kuumennettaessa alkoholia sisältäviä ruokia.

SEKOITA PURKISSA TAI TUTTIPULLOSSA OLEVA VAUVANRUOKA tai juoma kuumentuksen 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 kuumentusta!

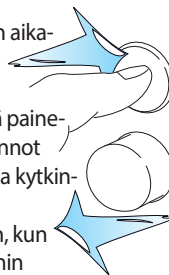


ALASPAINUVAT KYTKIMET

UUNIN VALITSIMET ovat toimituksen aikana samalla tasolla paneelin painikkeiden kanssa.

Valitsimet tulevat esiin, kun niitä painetaan, ja sen jälkeen niiden toiminnot ovat käytettävissä. Käytön aikana kytkinten ei tarvitse olla esillä.

Voit painaa ne takaisin paneeliin, kun olet tehnyt valintasi ja jatkat uunin käyttämistä.





VARUSTEET



YLEISTÄ

UUNEJA VARTEN on saatavilla monenlaisia varusteita. Ennen kuin hankit mitään varusteita, varmista, että ne soveltuvat käytettäväksi mikroaaltouuneissa.

TARKISTA ENNEN KÄYTTÖÄ, ETÄ KÄYTTÄMÄSI varusteet ovat mikroaaltouunin kestäviä ja että mikroaallot läpäisevät ne.



KUN PANET RUOKA-ASTIOITA JA MUITA VÄLINEITÄ mikroaaltouuniin, varmista, että ne eivät kosketa uunin sisäosiin.

Tämä on erityisen tärkeää silloin, kun välineet ovat metallisia tai niissä on metalliosia.

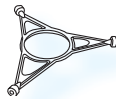
JOS METALLIA SISÄLTÄVÄ ESINE koskettaa uunin sisäosia toiminnan aikana, voi syntyä kipinöintiä, joka saattaa vaurioittaa uunia.

TARKISTA AINA ennen uunin käyttöä, että alusta voi pyöriä vapaasti.

LASIALUSTAN PYÖRITIN

KÄYTÄ LASIALUSTAN PYÖRITINTÄ lasialustan alla. Pyörittimen päälle ei saa asettaa mitään muita välineitä.

🌀 Aseta pyöritys uunin pohjalle.



LASIALUSTA

KÄYTÄ LASIALUSTAA kaikissa uunin toiminnoissa. Se kerää valuvan nesteen ja ruoanmurt, jotka muuten likaisivat uunin pohjan.

🌀 Aseta lasialusta pyörittimen päälle.



LEIVINPELTI

KÄYTÄ LEIVINPELTIÄ ainoastaan kiertoilmatoinnossa. Älä koskaan käytä sitä yhdessä mikroaaltotoiminnon kanssa.



KYPSENNYSALUSTA

KÄYTÄ KORKEAA KYPSENNYSALUSTAA grillitoimintojen kanssa.

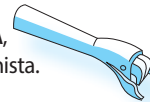


KÄYTÄ MATALAA KYPSENNYSALUSTAA, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin käyttäessäsi kiertoilmatointoja.



CRISP-ALUSTAN OTIN

KÄYTÄ MUKANA TOIMITETTUA CRISP-OTINTA, kun otat kuumaa Crisp-alustan uunista.



CRISP-ALUSTA

ASETA RUOKA SUORAAN CRISP-ALUSTALLE.

Käytä aina lasialustaa Crisp-alustan alla.

ÄLÄ LAITA MITÄÄN RUOKAILUVÄLINEITÄ Crisp-alustalle, sillä se kuumenee nopeasti erittäin kuumaksi ja välineet saattavat vahingoittua.

CRISP-ALUSTA voidaan esikuumentaa ennen käyttöä (enintään 3 minuuttia). Esikuumenna alusta Crisp-rapeapaistotoiminnolla.

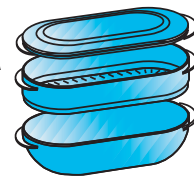


HÖYRYTYSASTIA

KÄYTÄ HÖYRYASTIAA SIIVILÄN KANSSA kypsentaessäsi esim. kalaa, vihanneksia ja perunoita.

KÄYTÄ HÖYRYASTIAA ILMAN SIIVILÄÄ kypsentaessäsi esim. riisiä, pastaruokia ja valkoisia papuja.

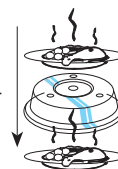
ASETA höyrytysastia aina lasialustalle.



KUPU

MIKROKUPU on tarkoitettu ruoan peittämiseen mikroaalloilla tapahtuvan kypsennyksen ja kuumennuksen aikana. Mikrokupe suojaa uunia roiskeilta, auttaa säilyttämään ruoan kosteuden ja vähentää tarvittavaa toiminta-aikaa.

KÄYTÄ mikroakupua kuumentaessasi ruokia kahdella tasolla





KÄYNNISTYSSUOJA



KÄYNNISTYSSUOJA KYTKEYTYY TOIMINTAAN MINUUTIN KULUTTUA siitä, kun uuni on palannut "valmiustilaan.



LUUKKU ON AVATTAVA JA SULJETTAVA esimerkiksi laittamalla ruokaa uuniin, ennen kuin turvalukko vapautuu.



PAINIKELUKITUS

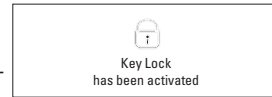


- 1 **PAINA SAMANAIKaisesti PAINIKKEITA BACK JA OK** ja pidä niitä painettuina, kunnes kuulet kaksi äänimerkkiä (3 sekuntia).

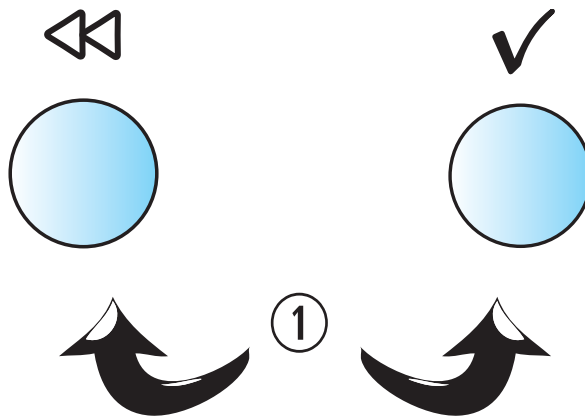
TÄMÄN TOIMINNON AVULLA voit estää lapsia käyttämästä uunia ilman valvontaa.

VAHVISTUSVIESTI näkyy näytössä kolme sekuntia, minkä jälkeen näyttö palaa edelliseen tilaan.

LUKITUksen OLLESSA AKTIVOITUNA mikään painike tai nuppi ei toimi, virtapainiketta lukuun ottamatta.



PAINIKELUKITUS OTETAAN KÄYTTÖSTÄ painamalla virtapainiketta tai avaamalla ovi.





KYPSYYSASTE (VAIN AUTOMAATTITOIMINNOT)

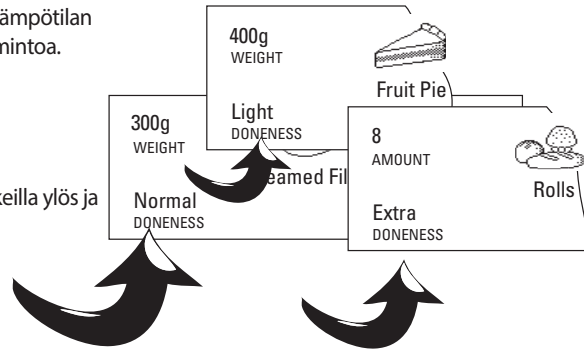


KYPSYYSASTEEN VALINTA on mahdollinen useimmissa automaattisissa toiminnoissa. Voit itse säätää kypsennyksen lopputuloksen kypsyyssasteen asetuksen avulla. Tällä tavoin voit säätää ruoan loppulämpötilan korkeammaksi tai matalammaksi oletusarvoiseen vakioasetukseen verrattuna.

KUN KÄYTÄT jotakin näistä toiminnoista, uuni valitsee oletusarvoisen vakioasetuksen. Vakioasetuksella pääset yleensä parhaaseen lopputulokseen. Jos kuumennettu ruoka on kuitenkin liian kuumaa heti nautittavaksi, voit helposti säätää ruoan lämpötilan seuraavan kerran käyttäessäsi samaa toimintoa.

KYPSYYSTASO	
TASO	LOPPUTULOS
EKSTRA	KORKEIN LOPPULÄMPÖTILA
NORMAALI	OLETUSASETUS
KEVYT	ALHAISIN LOPPULÄMPÖTILA

SE TEHDÄÄN VALITSEMALLA KYPSYYSASTE painikkeilla ylös ja alas ennen Start-painikkeen painamista.



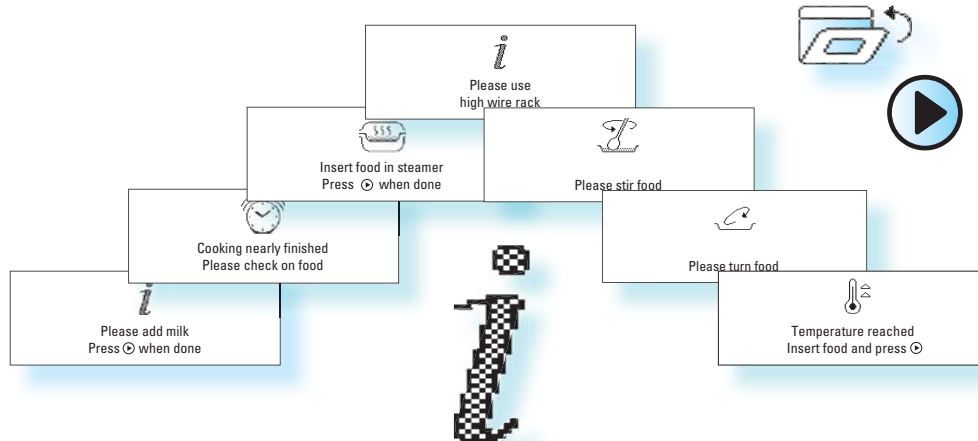
VIESTIT



JOITAKIN TOIMINTOJA KÄYTETTÄESSÄ uuni saattaa pysähtyä ja kehottaa suorittamaan toimenpiteitä tai vain ilmoittaa mitä varustetta tulee käyttää.

KUN NÄYTTÖÖN TULEE VIESTI:

- 🔔: Avaa luukku (tarvittaessa).
- 🔔: Suorita toimenpide (tarvittaessa).
- 🔔: Sulje luukku ja käynnistä uuni uudelleen painamalla käynnistyspainiketta.





JÄÄHTYY



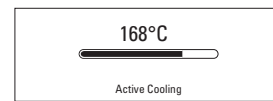
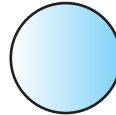
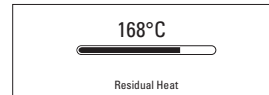
UUNIN TOIMINNAN PÄÄTTYESSÄ voi käynnistyä jäähdytysvaihe. Se on täysin normaalia.

Sen jälkeen uuni kytkeytyy pois toiminnasta automaattisesti.

JOS LÄMPÖTILA ON YLI 100 °C, uunin sisätilan senhetkinen lämpötila näkyy näytössä. Varo koskemasta uunitilaan, kun otat ruokaa uunista. Käytä patakintaita.

JOS LÄMPÖTILA ON ALLE 50 °C, näytössä näkyy 24 tunnin kello.

JÄÄHDYTYSVAIHE voidaan keskeyttää avaamalla uunin luukku aiheuttamatta uunille minkäänlaista vahinkoa.



PIKAVALINNAT

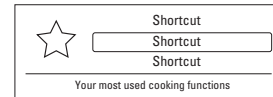


KÄYTÖN HELPOTTAMISEKSI uuni laatii automaattisesti luettelon eniten käyttämäsi pikavalinnoista.

KUN ALAT käyttää uunia, luettelossa on 10 tyhjää kohta, joissa on merkintä "shortcut". Kun käytät uunia, se täyttää automaattisesti luettelon lisäten siihen useimmin käyttämäsi toiminnot.

KUN SIIRRYT PIKAVALINTAVALIKKOON, useimmin käyttämäsi toiminto esivalitaan ja asetetaan pikavalinnaksi nro 1.

HUOMAA: Pikavalintavalikon toimintojen järjestys muuttuu automaattisesti ruoanlaittotaipojesi mukaan.

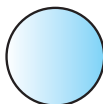


- 1 KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKINTÄ**, kunnes pikavalintavalikko näkyy näytössä.
- 2 VALITSE HALUAMASI PIKAVALINTA** säätökytkimellä. Useimmin käytetty toiminto on esivalittu.
- 3 VAHVISTA VALINTASI** painamalla OK-painiketta.
- 4 TEE TARVITTAVAT MUUTOKSET** säätökytkimellä / OK-painikkeella.
- 5 PAINA START-PAINIKETTA.**

ON/OFF

LAITE KYTKETÄÄN TOIMINTAAN (ON) TAI POIS TOIMINNASTA (OFF) virtapainikkeella tai yksinkertaisesti kääntämällä monitoimikytkintä.

KUN LAITE ON KYTKETTY TOIMINTAAN, kaikki painikkeet & nupit toimivat normaalisti, 24 tunnin kello ei näy näytössä.



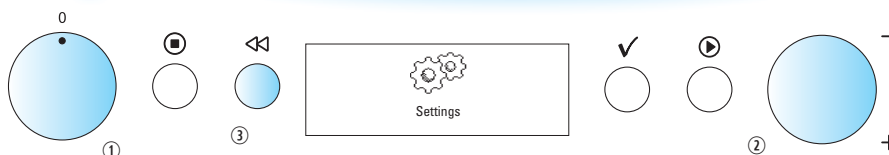
KUN LAITE ON KYTKETTY POIS TOIMINNASTA, 24 tunnin kellon näky näytössä.

HUOMAA: Uunin toiminta saattaa poiketa kuvatus- ta riippuen siitä, onko säästötilatoiminto aktivoituna vai ei (lisätietoja kohdassa Säästötila).

TÄMÄN KÄYTTÖOHJEEN KUVAUKSISSA OLETETAAN, että uuni on kytketty toimintaan.



ASETUSTEN MUUTTAMINEN



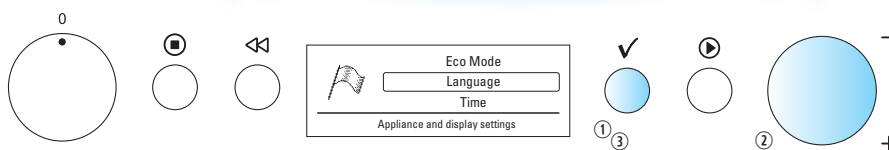
- 1 KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKIN** asentoon Asetukset.
- 2 KÄÄNNÄ SÄÄTÖKYTKINTÄ** valitaksesi yhden asetuksista asettamista varten.

KUN UUNI KYTKETÄÄN VERKKOVIRTAAN ENSIMMÄISEN KERRAN, näytössä pyydetään asettamaan kieli ja 24 tunnin kello.

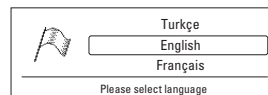
SÄHKÖKATKON JÄLKEEN kellonaika vilkkuu, ja se on asetettava uudelleen.

UUNISSA ON useita toimintoja, joita voit säätää omien tottumustesi mukaisesti.

KIELI

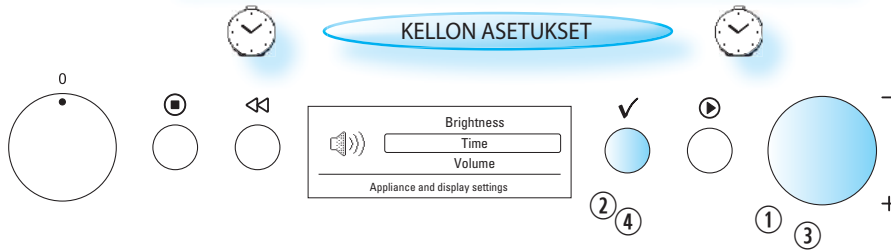


- 1 PAINA OK-PAINIKETTA.**
- 2 KÄÄNNÄ SÄÄTÖKYTKINTÄ** valitaksesi yhden käytettävissä olevista kielistä.
- 3 VAHVISTA VALINTA** painamalla uudelleen OK-painiketta.

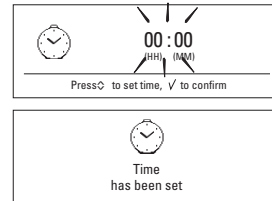




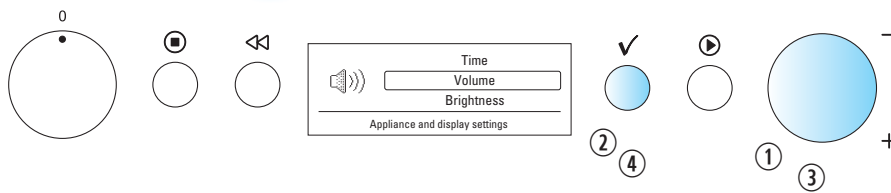
ASETUSTEN MUUTTAMINEN



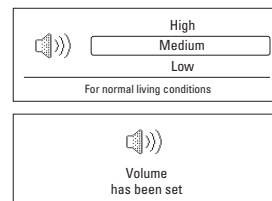
- 1 **KÄÄNNÄ SÄÄTÖKYTKINTÄ**, kunnes näytössä näkyy Time.
 - 2 **PAINA OK-PAINIKETTA**. (Numerot vilkkuvat.)
 - 3 **ASETA 24 TUNNIN KELLO** kiertämällä säätökytkintä.
 - 4 **VAHVISTA MUUTOS** painamalla OK-painiketta uudelleen.
- KELLO ON NYT ASETETTU AIKAAN, JA SE KÄY.**



ÄÄNEN ASETUS

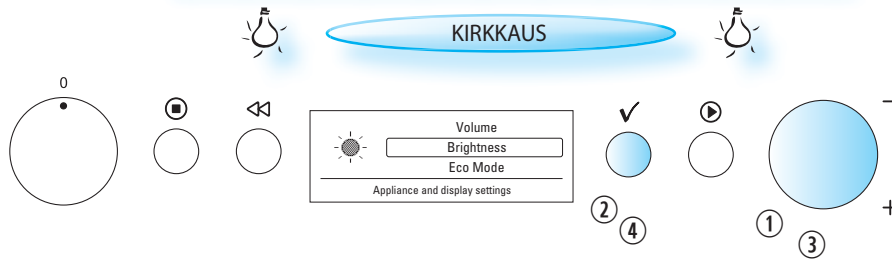


- 1 **KÄÄNNÄ SÄÄTÖKYTKINTÄ**, kunnes näytössä näkyy Volume.
- 2 **PAINA OK-PAINIKETTA**.
- 3 **ASETA ÄÄNENOIMAKKUUDEKSI KORKEA, KESKITASO, ALHAINEN TAI MYKKÄ** säätökytkintä kääntämällä.
- 4 **VAHVISTA MUUTOS** painamalla OK-painiketta uudelleen.

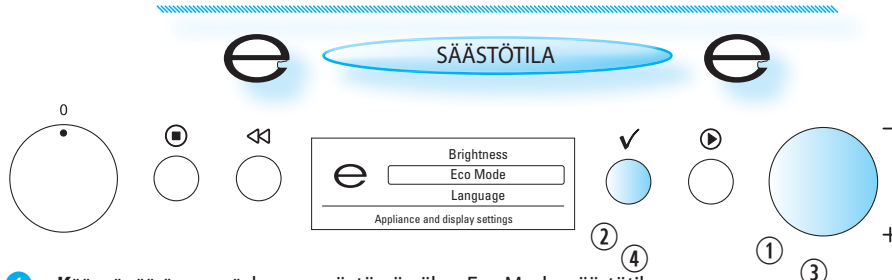
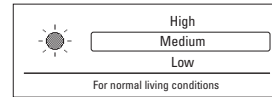




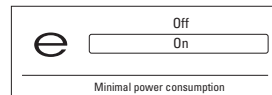
ASETUSTEN MUUTTAMINEN



- 1 KÄÄNNÄ SÄÄTÖKYTKINTÄ, kunnes näytössä näkyy Brightness.
- 2 PAINA OK-PAINIKETTA.
- 3 ASETA KIRKKAUSTASO MIELEISEKSESI säätökytkintä kääntämällä.
- 4 VAHVISTA VALINTASI painamalla uudelleen OK-painiketta.



- 1 KÄÄNNÄ SÄÄTÖKYTKINTÄ, kunnes näytössä näkyy Eco Mode -säätötila.
- 2 PAINA OK-PAINIKETTA.
- 3 KYTKE ECO-ASETUS TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA säätökytkimellä.
- 4 VAHVISTA MUUTOS painamalla OK-painiketta uudelleen.



KUN SÄÄSTÖTILA ON TOIMINNASSA, näyttö pimenee hetken kuluttua automaattisesti energian säästämiseksi. Se syttyy taas automaattisesti, kun jotain painiketta painetaan tai kun luukku avataan.

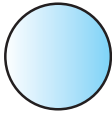
JOS ON VALITTU ASETUS OFF, näyttö ei sammua ja 24 tunnin kello näkyy jatkuvasti.



ASETUSTEN MUUTTAMINEN



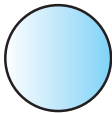
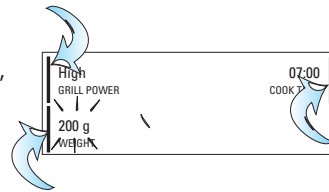
KYSENNYKSEN AIKANA



TOIMINNAN KÄYNNISTÄMISEN JÄLKEEN:

Voit lisätä aikaa helposti 30 sekunnin jaksoissa painamalla käynnistyspainiketta. *Jokainen painallus* lisää aikaa 30 sekunnilla. Voit myös lisätä tai vähentää aikaa säätökytkimellä.

SÄÄTÖKYTKIMELLÄ voit siirtyä parametreissa ja valita sen, jota haluat muuttaa.

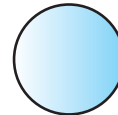


OK-PAINIKKEEN PAINAMINEN valitsee parametrin ja mahdollistaa sen muuttamisen (se vilkkuu). Muuta asetustasi säätökytkimellä.

VAHVISTA VALINTA PAINAMALLA UUELLEEN OK-PAINIKETTA. Uuni jatkaa toimintaansa automaattisesti uudella asetuksella.



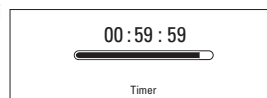
BACK-PAINIKKEELLA voit palata suoraan viimeksi muuttamaasi parametriin.





- 1 **KYTKE UUNI POIS TOIMINNASTA** kääntämällä monitoimikytkin nolla-asentoon tai painamalla virtapainiketta.
- 2 **PAINA OK-PAINIKETTA.**
- 3 **ASETA HALUAMASI AIKA** kääntämällä säätökytkintä.
- 4 **KÄYNNISTÄ AJAN LASKENTA** OK-painikkeella.

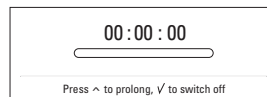
TÄMÄN TOIMINNON AVULLA voit asettaa aikahälytyksen esimerkiksi kananmunien keittämistä tai taikinan kohottamista varten. **TÄMÄ TOIMINTO ON KÄYTETTÄVISSÄ VAIN** uunin ollessa sammuksissa tai valmiustilassa.



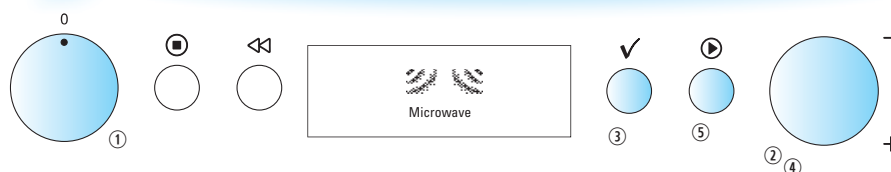
KUN AJASTIMEEN SÄÄDETTY AIKA on kulunut loppuun, uunista kuuluu äänimerkki.



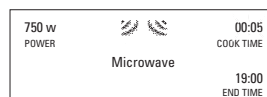
VRTAPAINIKKEEN PAINAMINEN ennen ajan päättymistä kytkee ajastimen toiminnasta.



KYPSENNYS JA KUUMENNUS MIKROAALTOTOIMINNOLLA



- 1 **KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKIN** mikroaaltoasentoon.
- 2 **ASETA TOIMINTA-AIKA** säätökytkimellä.
- 3 **VAHVISTA ASETUS** painamalla OK-painiketta.
- 4 **ASETA MIKROAALTOJEN TEHOTASO** säätökytkimellä.
- 5 **PAINA START-PAINIKETTA.**



TÄTÄ TOIMINTOA KÄYTETÄÄN kypsennettäessä ja kuumennettaessa normaaliin tapaan eri ruokia, kuten vihanneksia, kalaa, perunoita ja lihaa.

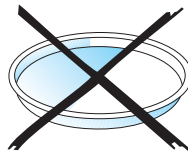
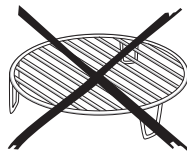


KYPSENNYS JA KUUMENNUS MIKROAALTOTOIMINNOLLA



TEHOTASO

VAIN MIKROAALLOT	
TEHO	SUOSITELTU KÄYTTÖ:
900 W	JUOMIEN, VEDEN, LIEMIEN, KAHVIN, TEEN tai muiden runsaasti vettä sisältävien ruokien kuumentaminen. Jos ruoka sisältää kananmunaa tai kermaa, valitse pienempi teho.
750 W	VIHANNESTEN, LIHAN jne. kypsentaminen.
650 W	KALAN kypsentaminen.
500 W	VAROVAINEN KYPSENNYS , esimerkiksi valkuaispitoiset kastikkeet, juusto- ja munaruoat sekä pataruokien loppukypsennys.
350 W	PATARUOKIEN HAUDUTTAMINEN , voin ja suklaan sulattaminen.
160 W	SULATUS . Voin ja juustojen pehmentäminen.
90 W	JÄÄTELÖN pehmentäminen
0 W	VAIN AJASTINTA käytettäessä.





1 KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKIN mikroaaltoasentoon.

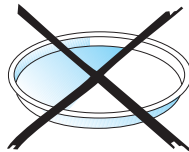
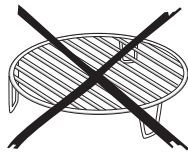
2 PAINA VIRTAPAINIKETTA.

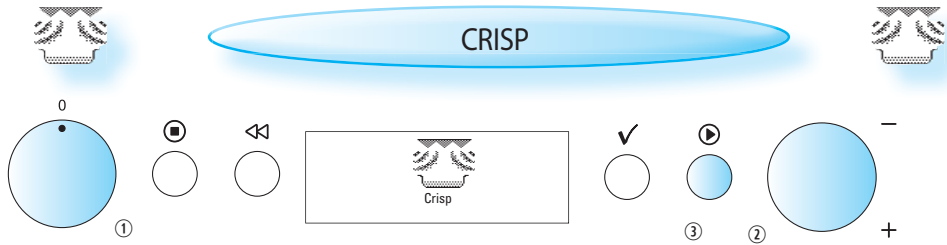
2 START-PAINIKKEEN PAINAMINEN KÄYNNISTÄÄ UUNIN AUTOMAATTISESTI suurimalla mikroaaltoteholla ja asettaa toiminta-ajaksi 30 sekuntia. Jokainen ylimääräinen painallus pidentää aikaa 30 sekunnilla.

750 w POWER		00:05 COOK TIME
	Microwave	19:00 END TIME

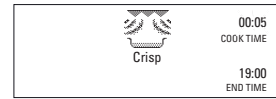
TÄTÄ TOIMINTOA KÄYTETÄÄN runsaasti nestettä sisältävien ruokalajien, kuten esim. liemen, kahvin tai teen, kuumentamiseen.

TOIMINTOA VOI KÄYTTÄÄ VAIN, kun uuni on kytketty pois päältä tai valmiutilassa ja monitoimikytkin on mikroaaltotoiminnon asennossa.





- 1 **KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKIN** Crisp-toiminnon asentoon.
- 2 **ASETA TOIMINTA-AIKA** säätökytkimellä.
- 3 **PAINA START-PAINIKETTA.**



TÄTÄ TOIMINTOA KÄYTETÄÄN pizzojen ja muiden taikinapohjaisten ruokien kuumentamiseen ja paistamiseen. Sillä voit myös paistaa esimerkiksi pekonia, munia, makkaroita ja jauhelihapihvejä.

UUNI KÄYTTÄÄ AUTOMAATTISESTI mikroaalto- ja grilli-toimintoja Crisp-alustan kuumentamiseen. Näin Crisp-alusta kuumenee nopeasti oikeaan lämpötilaan ja alkaa ruskistaa ja rapeuttaa ruokaa.

TARKISTA, että Crisp-alusta on lasialustan keskellä.

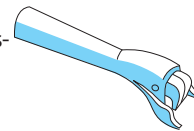


UUNI JA CRISP-ALUSTA kuumenevat erittäin kuumiksi tämän toiminnon aikana.

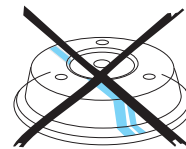
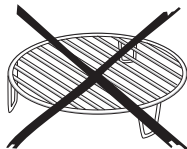
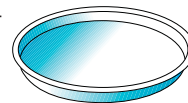
ÄLÄ LAITA CRISP-ALUSTAA kuumana kuumuutta kestävämmälle pinnalle.

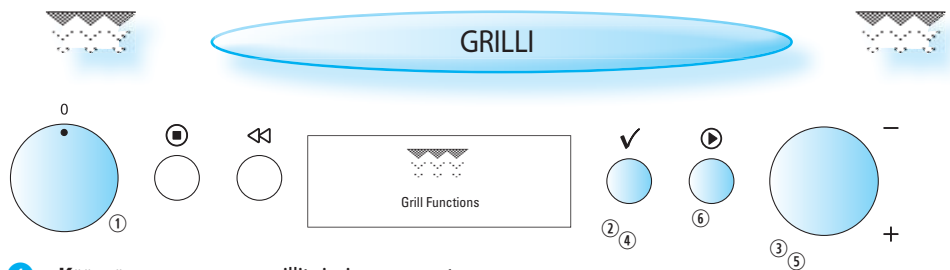
VARO KOSKETTAMASTA grillivastusta.

KÄYTÄ UUNIKINTAITA tai mukana toimitettua erityistä rapeapaistoalustan otinta ottaessasi kuumaa rapeapaistoalustan pois uunista.

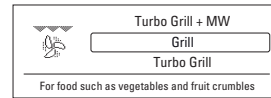


KÄYTÄ AINOASTAAN mukana toimitettua Crisp-alustaa tämän toiminnon yhteydessä. Muilla markkinoilla olevilla rapeapaistoalustoilla ei päästä hyvään lopputulokseen tässä toiminnossa.





- 1 KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKIN grillitoiminnon asentoon.
- 2 VAHVISTA VALINTA painamalla OK-painiketta.
- 3 ASETA TOIMINTA-AIKA säätökytkimellä.
- 4 VAHVISTA VALINTA painamalla OK.
- 5 ASETA GRILLIN TEHO säätökytkimellä.
- 6 PAINA START-PAINIKETTA.



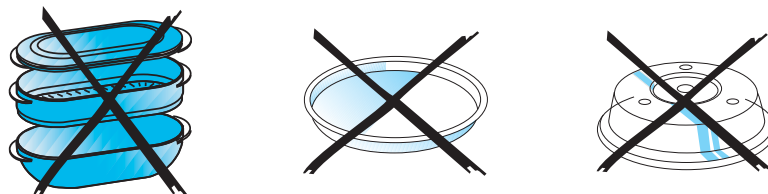
TÄLLÄ TOIMINNOLLA saat ruoan pinnalle kauniin kullanruskean värin.
ASETA JUUSTOLEIPIEN, PIHVIEN JA MAKKAROIDEN kaltaiset ruoat kypsennysalustalle.

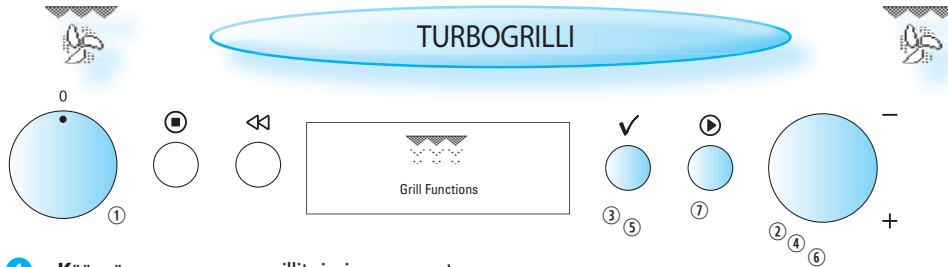
TARKISTA, ETTÄ KÄYTTÄMÄSI KEITTIÖVÄLINEET ovat uunin- ja lämmönkestäviä, ennen kuin käytät niitä grillauksessa.
ÄLÄ KÄYTÄ MUOVISIA välineitä grillauksessa. Ne sulavat. Puiset tai paperiset astiat eivät myöskään sovi grillaukseen.

TEHOTASON ASETTAMINEN

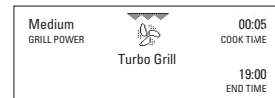
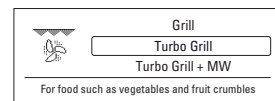
ESILÄMMITÄ GRILLIÄ 3 - 5 minuutin ajan voimakkaalla grillausteholla.

GRILLI	
SUOSITELTU KÄYTTÖ:	TEHO
JUUSTOLEIVÄT, kalaviipaleet ja jauheli-hapit	VOIMAKAS
MAKKARAT ja grillivartaat	KESKITASO
RUOKIEN kevyt ruskistus	KEVYT





- 1 KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKIN grillitoiminnon asentoon.
- 2 KÄÄNNÄ SÄÄTÖKYTKINTÄ, kunnes näytössä näkyy merkintä Turbogrilli.
- 3 VAHVISTA ASETUS painamalla OK-painiketta.
- 4 ASETA TOIMINTA-AIKA kääntämällä säätökytkintä.
- 5 VAHVISTA ASETUS painamalla OK-painiketta.
- 6 ASETA GRILLIN TEHO säätökytkimellä.
- 7 PAINA START-PAINIKETTA.



TÄTÄ TOIMINTOA KÄYTETÄÄN esimerkiksi broilerifileiden sekä vihannes- ja hedelmägratiinien valmistamiseen.

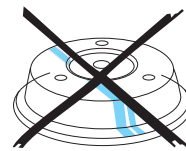
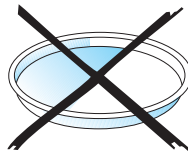
LAITA RUOKA ritilän päälle.

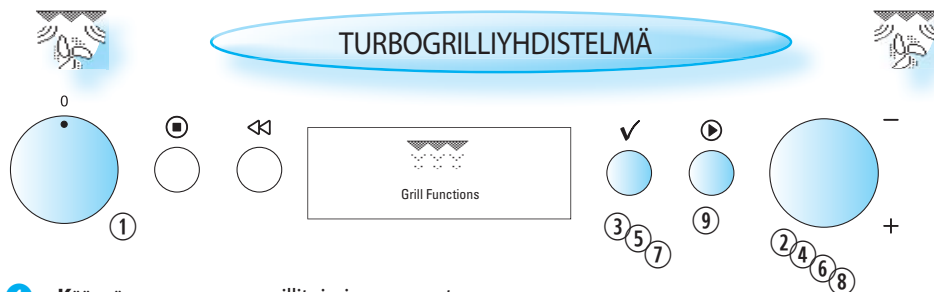
TARKISTA, ETTÄ KÄYTTÄMÄSI KEITTIÖVÄLINEET ovat uunin- ja lämmönkestäviä, ennen kuin käytät niitä grillauksessa.

ÄLÄ KÄYTÄ MUOVISIA välineitä grillauksessa. Ne sulavat. Puiset tai paperiset astiat eivät myöskään sovi grillaukseen.

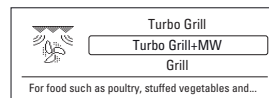
TEHOTASON ASETTAMINEN

TURBOGRILLI	
SUOSITELTU KÄYTTÖ:	TEHO
BROILERIFILEET , gratinoitu perunamuhennos.	VOIMAKAS
GRATINOIDUT tomaatit	KESKITASO
HEDELMÄGRATIINI , ruokien ruskistus	KEVYT





- 1 KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKIN grillitoiminnon asentoon.
- 2 KÄÄNNÄ SÄÄTÖKYTKINTÄ, kunnes näytössä näkyy merkintä Turbogrilli + MA.
- 3 VAHVISTA ASETUS painamalla OK-painiketta.
- 4 ASETA TOIMINTA-AIKA kääntämällä säätökytkintä.
- 5 VAHVISTA ASETUS painamalla OK-painiketta.
- 6 ASETA TURBOGRILLIN TEHO säätökytkimellä.
- 7 VAHVISTA VALINTA painamalla OK-painiketta.
- 8 ASETA MIKROAALTOTEHO säätökytkimellä.
- 9 PAINA START-PAINIKETTA.



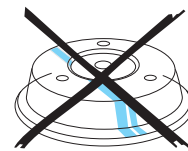
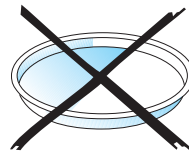
TÄLLÄ TOIMINNOLLA VALMISTETAAN esimerkiksi täytettyjä vihanneksia ja broileri-paloja.

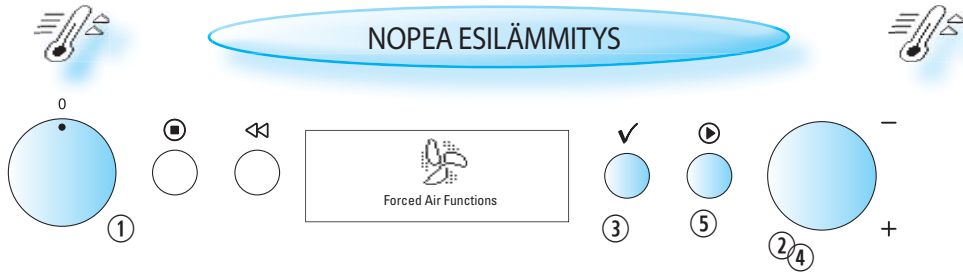
TEHOTASON ASETTAMINEN

SUURIN MAHDOLLINEN mikroaaltoteho on rajoitettu turbogrilliyhdistelmää käytettäessä tehtaan asetusarvoon.

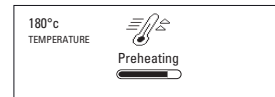
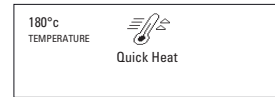
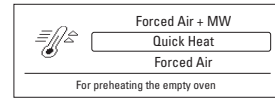
ASETA RUOKA kypsennysalustalle tai lasialustalle.

TURBOGRILLIYHDISTELMÄ		
SUOSITELTU KÄYTTÖ:	GRILLAUKSEN TEHOTASO	MIKROAALTOTEHO
BROILERIN PUOLIKKAAT	KESKITASO	350 - 500 W
TÄYTETYT VIHANNEKSET	KESKITASO	500 - 650 W
BROILERIN KOIVET	VOIMAKAS	350 - 500 W
UUNIOMENAT	KESKITASO	160 - 350 W
UUNISSA PAISTETTU KALA	VOIMAKAS	160 - 350 W





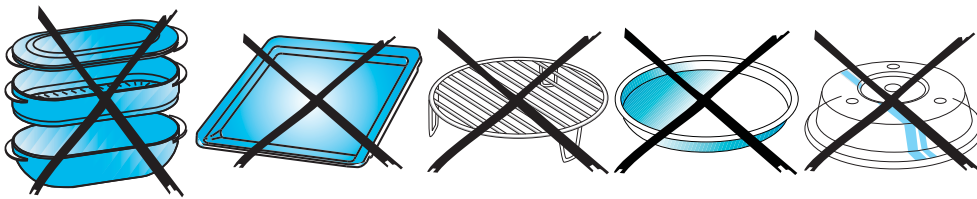
- 1 **KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKINTÄ**, kunnes löydät kiertoilma-asennon.
- 2 **KÄÄNNÄ SÄÄTÖKYTKINTÄ**, kunnes näytössä näkyy Nopea esilämmitys.
- 3 **VAHVISTA VALINTA** painamalla OK. Uuni siirtyy automaattisesti seuraavaan asetukseen.
- 4 **ASETA LÄMPÖTILA** säätökytkimellä.
- 5 **PAINA START-PAINIKETTA.**

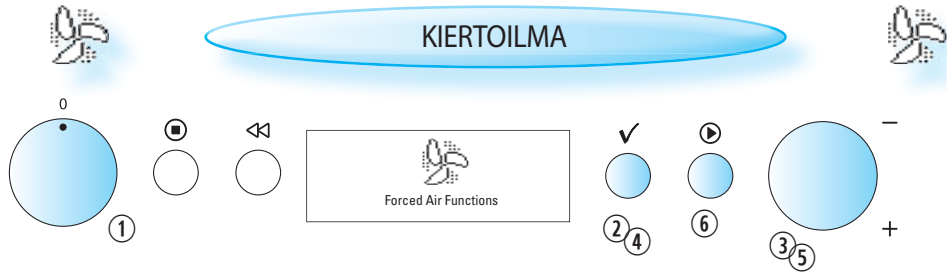


TÄMÄN TOIMINNAN AVULLA VOIT ESIKUUMENTAA tyhjän uunin. **ESIKUUMENNUS** suoritetaan aina tyhjälle uunille aivan samalla tavalla kuin tavallisessa uunissa ennen paistamista.

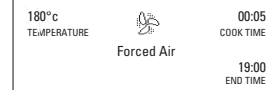
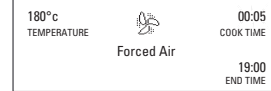
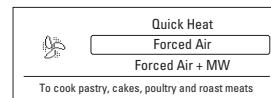
ÄLÄ LAITA RUOKAA UUNIIN ennen uunin esikuumennusta tai sen aikana. Ruoka palaa korkeassa kuumuudessa. Sen jälkeen kun lämmitys on käynnistynyt, lämpötilaa voi säätää helposti ylös- ja alas-painikkeilla.

KUN UUNI ON KUUMENTUNUT ASETETTUUN LÄMPÖTILAAN, lämpötila säilyy tässä arvossa 10 minuuttia, minkä jälkeen uuni kytkeytyy pois toiminnasta. Tämän ajan kuluessa voit laittaa ruoan uuniin ja valita kiertoilmatoiminnon, minkä jälkeen kypsennys alkaa.





- 1 **KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKINTÄ**, kunnes löydät kiertoilma-asennon.
- 2 **VAHVISTA VALINTA** painamalla OK. Uuni siirtyy automaattisesti seuraavaan asetukseen.
- 3 **ASETA TOIMINTA-AIKA** säätökytkimellä.
- 4 **VAHVISTA VALINTA** painamalla OK. Uuni siirtyy automaattisesti seuraavaan asetukseen.
- 5 **KÄÄNNÄ SÄÄTÖKYTKINTÄ** lämpötilan asettamiseksi.
- 6 **PAINA START-PAINIKETTA.**



TÄTÄ TOIMINTOA KÄYTETÄÄN marenkien, leivonnaisten, sokerikakkujen, kohokkaiden, linturuokien ja lihapaistien valmistamiseen.

KUN KUUMENNUS on käynnistynyt, voit helposti säätää toiminta-aikaa säätönupilla. Voit palata loppulämpötilan säätöön paluupainikkeella.





KIERTOILMA

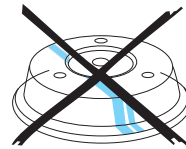


LAITA RUOKA AINA KYPSENNYSALUSTALLE, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin ruoan ympärillä.

KÄYTÄ LEIVINPELTIÄ paistaessasi pieniä leivonnaisia, kuten pikkuleipiä ja sämpylöitä.

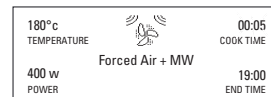
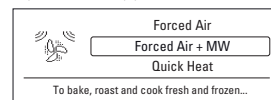


RUOKA	VARUSTEET	UUNIN LÄMPÖ °C	KYPSENNYSAIKA
PAAHTOPAISTI, MEDIUM (1,3–1,5 kg)	VUOKA ritilän päällä	170 - 180 °C	40 - 60 MIN
PORSAANPAISTI (1,3–1,5 kg)	VUOKA ritilän päällä	160 - 170 °C	70 - 80 MIN
KOKONAINEN BROILERI (1,0–1,2 kg)	VUOKA ritilän päällä	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
SOKERIKAKKU (korkea)	KAKKUVUOKA ritilän päällä	160 - 170 °C	50 - 60 MIN
SOKERIKAKKU (matala)	KAKKUVUOKA ritilän päällä	170 - 180 °C	30 - 40 MIN
PIKKULEIVÄT	LEIVINPELTI	170 - 180 °C, ESIKUUMENNETTU UUNI	10 - 12 MIN
VUOKALEIPÄ	PAISTOVUOKA ritilän päällä	180 - 200 °C, ESIKUUMENNETTU UUNI	30 - 35 MIN
SÄMPYLÄT	LEIVINPELTI	210 - 220 °C, ESIKUUMENNETTU UUNI	10 - 12 MIN
MARENGIT	LEIVINPELTI	100 - 120 °C, ESIKUUMENNETTU UUNI	40 - 50 MIN





- 1 **KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKINTÄ**, kunnes löydät kiertoilmayhdistelmäasennon. (Näytössä näkyy oletusarvoisen lämpötila ja mikroaaltoteho.)
- 2 **ASETA TOIMINTA-AIKA** säätökytkimellä.
- 3 **VAHVISTA VALINTA** painamalla OK. Uuni siirtyy automaattisesti seuraavaan asetukseen.
- 4 **ASETA LÄMPÖTILA** säätökytkimellä.
- 5 **VAHVISTA VALINTA** painamalla OK. Uuni siirtyy automaattisesti seuraavaan asetukseen.
- 6 **ASETA MIKROAALTOJEN TEHOTASO** säätökytkimellä.
- 7 **PAINA START-PAINIKETTA.**



TÄTÄ TOIMINTOA KÄYTETÄÄN liha- ja linturuokien ja uuniperunoiden valmistamiseen, valmispakasteiden kuumentamiseen sekä kakkujen, leivonnaisien, kalan ja vanukkaiden kypsennykseen.

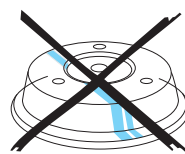
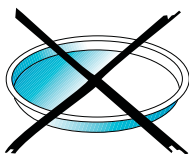
KUN KUUMENNUS on käynnistynyt, voit helposti säätää toiminta-aikaa säätönupilla. Voit palata tehotason tai loppulämpötilan säätöön paluupainikkeella.

LAITA RUOKA AINA MATALALLE KYPSENYSALUSTALLE, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin ruoan ympärillä.

SUURIN MAHDOLLINEN mikroaaltoteho on rajoitettu kiertoilmayhdistelmää käytettäessä tehtaan asetusarvoon.

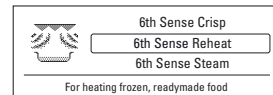


KIERTOILMAYHDISTELMÄ	
TEHO	SUOSITELTU KÄYTTÖ:
350 W	LINNUNLIHAN, KALAN JA GRATINIEN valmistus
160 W	PAISTIEN paistaminen
90 W	LEIVÄN JA KAKKUJEN paistaminen
0 W	PELKKÄ RUSKISTUS kypsennyksen aikana





- 1 **KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKIN** 6th Sense -toiminnon kohdalle.
- 2 **KÄÄNNÄ SÄÄTÖKYTKIN** 6th Sense -kuumennustoiminnon kohdalle.
- 3 **VAHVISTA VALINTA** painamalla OK.
- 4 **PAINA START-PAINIKETTA.**



TÄTÄ TOIMINTOA käytetään valmisruokien, joko pakasteiden, jääkaappikylmien tai huoneenlämpöisten ruokien, kuumentamiseen.

ASETA RUOKA mikroaaltouunin ja lämmön kestäväälle alustalle tai lautaselle.

OHJELMAA EI SAA keskeyttää.

NETTOPAINON on oltava 250 - 600 g tätä toimintoa käytettäessä. Jos paino poikkeaa tästä, käytä mieluummin manuaalitoimintoa varmistaaksesi parhaan lopputuloksen.

VARMISTA ennen toiminnon käyttöä, että uunin lämpötila on normaali huoneen lämpötila, jolloin lopputulos on mahdollisimman hyvä.

Jos säilytät aterian jääkaapissa tai annostelet aterian lautaselle kuumentamista varten, järjestä paksum-

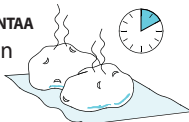


mat ja tiheimmät ruokalajit lautasen reunoille ja ohuimmat vähemmän tiheät ruokalajit keskelle.

ASETA OHUET LIHAVIIPALEET päällekkäin tai lo-

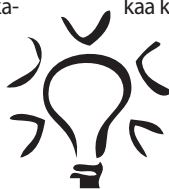
mittain. **PAKSUMMAT VIIPALEET**, esim. lihamurekkeen palat ja makkarat, asetetaan lähelle toisiaan.

PARIN MINUUTIN SEISONTA-AIKA parantaa aina lopputulosta, erityisesti kun kyseessä on pakasteruoka.

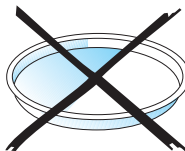
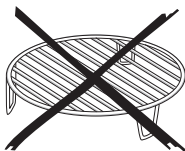


PEITÄ AINA RUOKA, kun käytät tätä toimintoa.

JOS RUOKA ON PAKATTU kannelliseen pakkaukseen, leikkaa kanteen muutama reikä, joiden kautta liiallinen paine pääsee purkautumaan kuumentuksen aikana.



PISTELE MUOVIKELMUUN reikiä haarukalla, jotta paine poistuu eikä suojus halkea, kun höyryä muodostuu kypsennyksen aikana.





MANUAALINEN SULATUS



NOUDATA OHJEITA, jotka on annettu kohdassa "Kypsentyminen ja kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla". Valitse tehotasoa 160 W manuaalisessa sulatuksessa.

TARKISTA RUOKA SÄÄNNÖLLISIN VÄLIAJOIN. Tarvittava sulatusaika selviää kokemuksen kautta.

MUOVIPUSSEIHIN, MUOVIKELMUUN TAI PAHVIPAKKAUKSIIN pakatut pakasteet voidaan panna suoraan uuniin, ellei pakkauksessa ole metallisia osia (esimerkiksi metallisia pussinsulkijoita).

PAKKAUKSEN MUOTO vaikuttaa sulamisaikaan. Matalat pakkaukset sulavat nopeammin kuin korkeat.

IRROTTELE PALASET toisistaan sulamisen alettua. Irralliset viipaleet sulavat helpommin.

PEITÄ RUOKA paikallisesti alumiinifoliolla, jos se alkaa kuumentua (esimerkiksi broilerin koivet ja siivet).



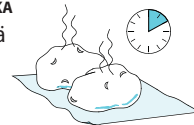
KÄÄNNÄ SUURIKOKOISIA PALOJA sulatuksen puolivälissä.

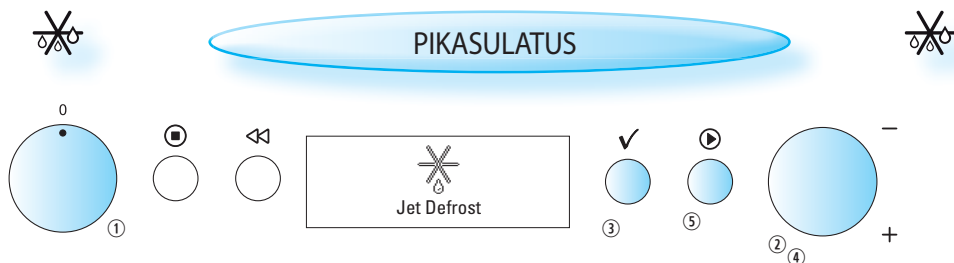
KEITETTY RUOKA, MUHENNOKSET JA LIHAKASTIKKEET sulavat paremmin, jos niitä sekoitetaan sulatuksen aikana.

SULATETTAESSA on parempi, että ruoka jää miedummin vähän jäiseksi ja sulaa loppuun seisonta-ajan aikana.

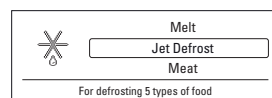


SULATUKSEN JÄLKEINEN SEISONTA-AIKA PARANTAA AINA lopputulosta, sillä lämpötila jakautuu näin tasaisesti läpi koko ruoan.





- 1 KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKIN Jet Defrost -toiminnon kohdalle.
- 2 VALITSE ELINTARVIKE säätökytkimellä.
- 3 VAHVISTA VALINTA painamalla OK.
- 4 ASETA PAINO säätökytkimellä.
- 5 PAINA START-PAINIKETTA.

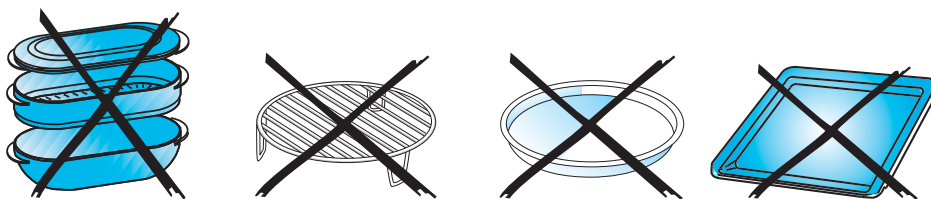


200g AMOUNT		15:00 COOK TIME
	Defrosting	19:15 END TIME

TÄTÄ TOIMINTOA käytetään lihan, lintujen, kalan, vihannesten ja leivän sulattamiseen.

Käytä pikasulatus toimintoa vain, jos ruoan paino on välillä 100 g - 3,0 kg.

ASETA RUOKA AINA lasialustalle.





PIKASULATUS



PAINO:

TÄSSÄ TOIMINNOSSA UUNIIN ON OHJELMOITAVA ruoan nettopaino. Uuni laskee automaattisesti tarvittavan ajan syötetyn painon perusteella.




JOS PAINO ON PIENempi TAI SUUREMPI KUIN SUOSITUSPAINO: Noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa "Kypsentäminen ja kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla", ja valitse sulatuksessa tehotaso 160 W.

PAKASTETUT RUOAT:

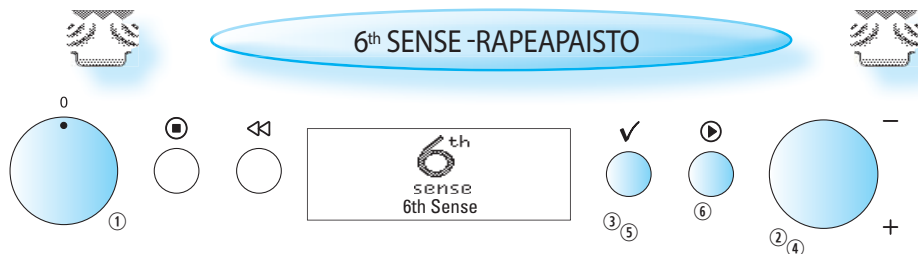
JOS RUOAN LÄMPÖTILA ON PAKASTUSLÄMPÖTILAA (-18 °C) LÄMPIMÄMPI, aseta ruoan paino alhaisemmaksi.

JOS RUOAN LÄMPÖTILA ON PAKASTUSLÄMPÖTILAA (-18 °C) KYLMEMPI, aseta ruoan paino suuremmaksi.

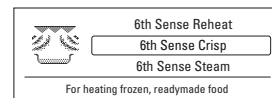


	RUOKA	VINKKEJÄ
	LIHA (100 g – 2 kg)	JAUHELIHA, kyljykset, pihvit ja paistit.
	LINNUT (100 g – 3 kg)	KOKONAINEN BROILERI, palat tai fileet.
	KALA (100 g – 2 kg)	KOKONAINEN, VIIPALEET tai fileet.
	VIHANNEKSET (100 g – 2 kg)	SEKAVIHANNEKSET, herneet, parsakaali jne.
	LEIPÄ (100 g – 2 kg)	LIMPPU ja sämpylät.

JOS RUOKALAJIA EI OLE MAINITTU TÄSSÄ TAULUKOSSA tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa Kypsentäminen ja kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla, ja valitse sulatuksen tehotasoksi 160 W.



- 1 **KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKIN** 6th Sense -toiminnon kohdalle.
- 2 **KÄÄNNÄ SÄÄTÖKYTKIN** 6th Sense crisp -toiminnon kohdalle.
- 3 **VAHVISTA VALINTA** painamalla OK.
- 4 **VALITSE ELINTARVIKE** säätökytkimellä.
- 5 **VAHVISTA VALINTA** painamalla OK.
- 6 **PAINA START-PAINIKETTA.**



TÄTÄ TOIMINTOA KÄYTETÄÄN ruokien kuumentamiseen pakastetusta tarjoilulämpötilaan.

AUTOMAATTISTA RAPEUTUSTOIMINTOA KÄYTETÄÄN VAIN pakastettujen valmisruokien kuumentamiseen.

Käytä ainoastaan mukana toimitettua Crisp-alustaa tämän toiminnon yhteydessä. Muilla markkinoilla olevilla rapeapaistoalustoilla ei päästä hyvään lopputulokseen tässä toiminnossa.





Älä aseta muita astioita tai kelmuja Crisp-alustalle!

Crisp-alustalle asetetaan pelkkä ruoka.

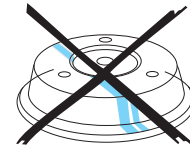
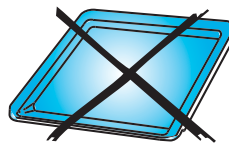
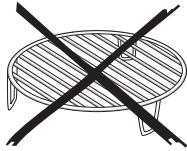


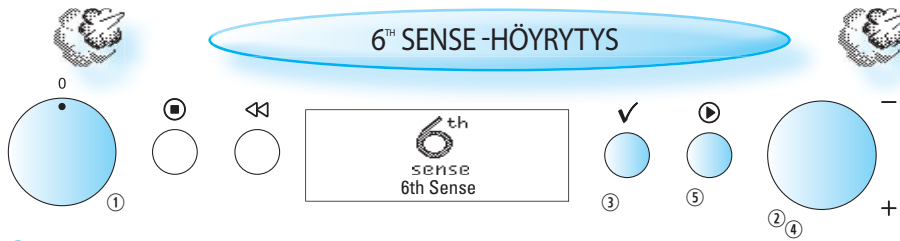
6th SENSE -RAPEAPAISTO



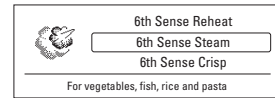
	RUOKA	VINKKEJÄ
	RANSKALAISET PERUNAT (300 - 600 g)	LEVITÄ PERUNAT tasaiseksi kerrokseksi Crisp-alustalle. Lisää halutessasi suolaa maun mukaan.
	PIZZA, ohut (250 - 500 g)	OHUTPOHJAISET pizzat.
	PANNUPIZZA (300 - 800 g)	PAKSUPOHJAISET pizzat.
	BROILERIN SIVET (300 - 600 g)	KUN PAISTAT BROILERINUGGETEJA , voitele Crisp-alusta. Kypsennä tehotasolla kevyt.

JOS RUOKAA EI OLE MAINITTU TÄSSÄ TAULUKOSSA tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, on suositeltavaa käyttää manuaalista rapeapaistotoimintoa.





- 1 **KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKIN** 6th Sense -toiminnon kohdalle.
- 2 **KÄÄNNÄ SÄÄTÖKYTKIN** 6th Sense -höyrytystoiminnon kohdalle.
- 3 **VAHVISTA VALINTA** painamalla OK.
- 4 **ASETA TOIMINTA-AIKA** kääntämällä säätökytkintä.
- 5 **PAINA START-PAINIKETTA.**



TÄTÄ TOIMINTOA KÄYTETÄÄN esimerkiksi vihanneksille, kalalle, riisille ja pastalle.

TOIMINNOSSA ON KAKSI VAIHETTA.

- ☞ Ensinnä ruoka kuumennetaan nopeasti kiehumislämpötilaan.
- ☞ Toisessa vaiheessa uuni säätyy automaattisesti haudutuslämpötilaan, jotta vältetään ylikypsennys.

HÖYRYASTIA on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan mikroaaltotoiminnossa!

ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ SITÄ MINKÄÄN MUUN TOIMINNON KANSSA.

HÖYRYTYSASTIAN KÄYTTÖ muissa toiminnoissa voi aiheuttaa vahinkoa.

TARKISTA AINA ennen uunin käyttöä, että alusta voi pyöriä vapaasti.

ASETA höyrytysastia aina lasialustalle.



6TH SENSE -HÖYRYTYYS



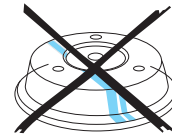
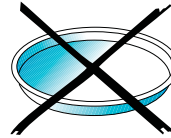
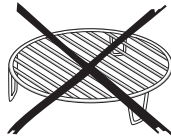
KUPU

PEITÄ RUOKA AINA KANNELLA. Varmista, että astia ja kansi ovat mikroaaltouunin kestäviä ennen niiden käyttämistä. Jos astialle ei ole sopivaa kantta, voit peittää astian lautasella. Aseta lautanen astian päälle siten, että sen pohja on astian sisäosaa vasten.

ÄLÄ KÄYTÄ ruoan peittämiseen muovia tai alumiinifoliota.

ASTIAT

ASTIAA EI SAA TÄYTTÄÄ yli puolen välin. Jos keitettävä ruokamäärä on suuri, valitse keittoastiaksi suuri kokoinen astia niin että se ei täyty yli puolen välin. Tämä estää ruoan kiehumisen yli.



VIHANNESTEN KYSENNYS

LAITA VIHANNEKSET siivilään.

Kaada 100 ml vettä pohjalle.

Peitä kannella ja aseta aika.

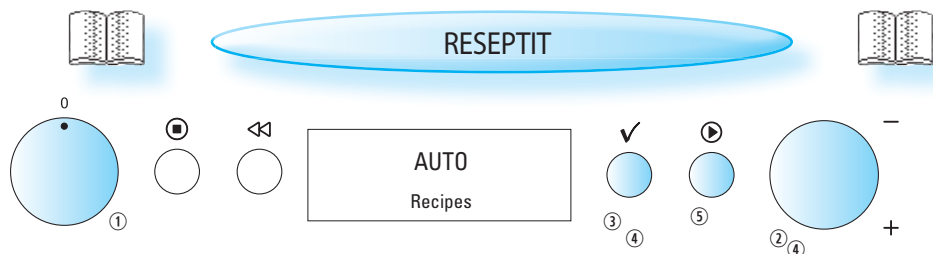
PEHMEÄT VIHANNEKSET, kuten parsakaali ja purjosipuli, kypsyvät 2–3 minuutissa.

KOVEMMAT VIHANNEKSET, kuten porkkanat ja perunat, vaativat 4 - 5 minuutin kypsennysajan.

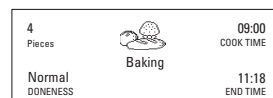
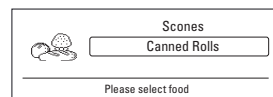
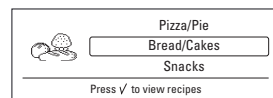
RIISIN KEITTÄMINEN

NOUDATA PAKKAUKSESSA OLEVIA SUOSITUKSIA keittoajan sekä veden ja riisin määrän suhteen.

ASETA AINEKSET ALAOSAAN. Peitä kannella ja aseta aika.



- 1 **KÄÄNNÄ MONITOIMIKYTKIN** reseptiasentoon.
- 2 **VALITSE JOKIN RESEPTIÄ** säätökytkimellä.
- 3 **VÄHVISTÄ VALINTA** painamalla OK.
- 4 **SELAA TIETOJA JA TEE TARVITTAVAT ASETUKSET** OK-painikkeella/säätökytkimellä.
- 5 **PAINA START-PAINIKETTA.**




TÄTÄ TOIMINTOA voit käyttää suosikkireseptiesi nopeaan selaamiseen.



RESEPTIT




	RUOKA	MÄÄRÄ	VARUSTEET	VINKKEJÄ
 PERUNAT	KEITETTY	300 G - 1 KG	HÖYRYASTIAN ALAOSA JA KANSI.	LAITA höyryastian alaosaan ja lisää 100 ml vettä. Peitä kannella.
	UUNISSA PAISTETTU	200 G - 1 KG	MIKRON- JA UUNIN-KESTÄVÄ VUOKA PYÖRIVÄLLÄ ALUSTALLA.	PESE ja pistele. Sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
	GRATIINI	4 - 10 ANNOSTA	MIKRON- JA UUNIN-KESTÄVÄ VUOKA MATA-LALLA ALUSTALLA.	VIIPALOI raa'at perunat ja laita ne vuokaan kerroksittain sipulin kanssa. Mausta suolalla, pippurilla ja valkosipulilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa.
	(PAKASTETTU) RANSKALAISET PERUNAT	300 - 600 G		RIPOTTELE päälle suolaa.
	LOHKOT	300 - 800 G	CRISP-ALUSTA	KUORI PERUNAT ja leikkaa lohkoiksi. Mausta, sivele hieman öljyä crisp-alustalle ja kostuta pintaa öljyllä. Sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa

JOS RUOKALAJIA EI OLE MAINITTU TAULUKOSSA tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa "Kypsentyminen ja kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla"



RESEPTIT




RUOKA		MÄÄRÄ	VARUSTEET	VINKKEJÄ	
 LIHA	PAISTIT	NAUTA	800 g - 1,5 kg	MIKRON- JA UUNINKESTÄVÄ VUOKA MATALALLA ALUSTALLA.	MAUSTA PAISTI ja aseta esilämmitettyyn uuniin
		SIKA	800 g - 1,5 kg		MAUSTA paisti ja aseta kylmään uuniin
		LAMMAS	1 - 1,5 kg		
		VASIKKA	800 g - 1,5 kg		MAUSTA PAISTI ja aseta esilämmitettyyn uuniin
	GRILLIKYLKI		700 g - 1,2 kg	CRISP-ALUSTA	MAUSTA ja aseta Crisp-alustalle.
	ENTRECÔTE		2 - 6 KPL	KORKEA KYPSENYSALUSTA PYÖRITIMELLÄ	LISÄÄ LIHA, kun grilli on kuuma. Sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa. Mausta.
	LAMPAANKYLJYS		2 - 8 KPL		
	MAKKARAT		200 - 800 g	CRISP-ALUSTA	VOITELE CRISP-ALUSTA kevyesti. Laita ruoka uuniin ja käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa
	(KEITETYT)	NAKIT	4 - 8 KPL	HÖYRYASTIAN ALAOSA ILMAN KANTTA	LAITA höyryastian alaosaan ja peitä vedellä.
	(PAKASTETTU)	HAMPURILAISET	100 - 500 g	CRISP-ALUSTA	VOITELE CRISP-ALUSTA kevyesti. Lisää liha, kun crisp-alusta on kuumentunut. Käännä ruokaa uunin kehottaessa.
PEKONI		50 - 150 g	LISÄÄ RUOKA, kun Crisp-alusta on kuumentunut, ja käännä, kun uuni näin kehottaa		
LIHAMUREKE		4 - 8 ANNOSTA	MIKRON- JA UUNINKESTÄVÄ VUOKA PYÖRIVÄLLÄ ALUSTALLA	TEE mieleisesi jauhelihataikina ja muodosta siitä mureke	

JOS RUOKALAJIA EI OLE MAINITTU TAULUKOSSA tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa "Kypsentäminen ja kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla"



RESEPTIT




RUOKA		MÄÄRÄ	VARUSTEET	VINKKEJÄ	
 LINNUT	BROILERI	PAISTIT	800 G - 1,5 KG	MIKRON- JA UUNIN- KESTÄVÄ VUOKA MA- TALALLA ALUSTALLA	MAUSTA ja laita kylmään uuniin
		FILEET (HÖYRYTE- TYT)	300 - 800 G	HÖYRYTYSASTIA	MAUSTA ja aseta höyrytys- ritilälle. Kaada 100 ml vet- tä pohjalle ja peitä kan- nella
		FILEET (PAISTETUT)	300 G - 1 KG	CRISP-ALUSTA	VOITELE CRISP-ALUSTA ke- vyesti. Mausta ja lisää fi- leet, kun crisp-alusta on kuumentunut. Käännä ruokaa, kun uuni näin ke- hottaa
		PALAT	500 G - 1,2 KG		MAUSTA PALAT ja aseta ne Crisp-alustalle nahka ylöspäin
<p>JOS RUOKALAJIA EI OLE MAINITTU TAULUKOSSA tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa "Kypsentäminen ja kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla"</p>					



RESEPTIT




RUOKA		MÄÄRÄ	VARUSTEET	VINKKEJÄ	
 KALA	KOKONAINEN KALA	UUNISSA PAISTETTU	600 G - 1,2 KG	MIKRON- JA UUNINKESTÄVÄ VUOKA MATALALLA ALUSTALLA	MAUSTA ja sivele voilla
		KEITETTY	600 G - 1,2 KG	MIKRONKESTÄVÄ VUOKA, JOSSA ON KANSI, TAI KÄYTÄ MUOVIKELMUA KANTENA	MAUSTA ja lisää 100 ml kalalientä. Kypsennä peitettynä
	FILEET (HÖYRYTETYT)		300 - 800 G	HÖYRYTYSASTIA	MAUSTA ja aseta höyrytysriitolle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella
	VIIPALEET	PAISTETTU	300 - 800 G	CRISP-ALUSTA	VOITELE CRISP-ALUSTA kevyesti. Mausta, lisää ruoka, kun crisp-alusta on kuumentunut. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa
		HÖYRYTYS	300 - 800 G	HÖYRYTYSASTIA	MAUSTA ja aseta höyrytysriitolle. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella
	(PAKASTETTU)	GRATIINI	600 G - 1,2 KG	MIKRON- JA UUNINKESTÄVÄ VUOKA PYÖRIVÄLLÄ ALUSTALLA	
		LEIVITETYT FILEET	200 - 600 G	CRISP-ALUSTA	VOITELE CRISP-ALUSTA kevyesti. Lisää ruoka, kun crisp-alusta on kuumentunut. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa

JOS RUOKALAJIA EI OLE MAINITTU TAULUKOSSA tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa "Kypsentäminen ja kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla"



RESEPTIT





RUOKA		MÄÄRÄ	VARUSTEET	VINKKEJÄ	
 VIHANNEKSET	(PAKASTETTU) VIHANNEKSET	300 - 800 G	HÖYRYTYSASTIA	ASETA HÖYRYTYSRITILÄLLE. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.	
	PORKKANAT	200 - 500 G			
	(VIHREÄT) PAVUT	200 - 500 G	HÖYRYASTIAN ALAOSA JA KANSI	LAITA höyryastian alaosaan ja lisää 100 ml vettä. Peitä kannella.	
	PARSAKAALI	200 - 500 G	HÖYRYTYSASTIA	ASETA HÖYRYTYSRITILÄLLE. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.	
	KUKKAKAALI	200 - 500 G			
	(PAKASTETTU) GRATIINI	400 - 800 G	MIKRON- JA UUNINKESTÄVÄ VUOKA PYÖRIVÄLLÄ ALUSTALLA		
	PAPRIKA	HÖYRYTYS	200 - 500 G	HÖYRYTYSASTIA	ASETA HÖYRYTYSRITILÄLLE. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.
		PAISTETTU	200 - 500 G	CRISP-ALUSTA	VOITELE CRISP-ALUSTA kevyesti. Lisää ruoka palasina, kun Crisp-alusta on kuumentunut. Mausta ja kostuta öljyllä. Sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
	MUNAKOISO	300 - 800 G	LEIKKAA PUOLIKKAIISIIN, sirottele päälle suolaa ja anna seisoa jonkin aikaa. Öljyä crisp-alusta kevyesti ja laita ruoka uuniin, kun crisp-alusta on kuumentunut. Sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa.		
	KESÄKURPITSA	HÖYRYTYS	200 - 500 G	HÖYRYTYSASTIA	ASETA HÖYRYTYSRITILÄLLE. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella.
	MAISSINTÄHKÄT	300 G - 1 KG			
	TOMAATIT	300 - 800 G	MIKRON- JA UUNINKESTÄVÄ VUOKA MATALALLA ALUSTALLA	LEIKKAA PUOLIKSI mausta ja sirottele päälle juustoa.	

JOS RUOKALAJIA EI OLE MAINITTU TAULUKOSSA tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa "Kypsäminen ja kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla"



RESEPTIT




RUOKA	MÄÄRÄ	VARUSTEET	VINKKEJÄ	
 PASTA	PASTA	1 - 4 ANNOSTA	HÖYRYASTIAN ALAOSA JA KANSI ASETÄ pastalle suositeltu kypsennysaika. Kaada vesi höyryastian alaosaan. Peitä kannella. Lisää pasta, kun uuni näin kehottaa. Kypsennä kannen alla.	
	LASAGNE	KOTONA TEHTY	4 - 10 ANNOSTA	MIKRON- JA UUNINKESTÄVÄ VUOKA MATALALLA ALUSTALLA VALMISTA mielireseptisi mukaan tai noudata lasagnepakkauksen ohjeita.
		PAKASTETTU	500 G - 1,2 KG	MIKRON- JA UUNINKESTÄVÄ VUOKA PYÖRIVÄLLÄ ALUSTALLA
 RIISI	KEITETTY	RIISI	100 - 400 ML	HÖYRYASTIAN ALAOSA JA KANSI ASETÄ riisille suositeltu kypsennysaika. Laita vesi ja riisi alaosaan ja peitä kannella
	PUURO	RIISI	2 - 4 ANNOSTA	LAITA RIISI JA VESI höyryastian alaosaan. Peitä kannella. Lisää maito, kun uuni näin kehottaa, ja jatka kypsennystä
		KAURA	1 - 2 ANNOSTA	MIKROAALTO-UUNIN KESTÄVÄ LAUTANEN ILMAN KANTTA
JOS RUOKALAJIA EI OLE MAINITTU TAULUKOSSA tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa "Kypsentäminen ja kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla"				



RESEPTIT




RUOKA		MÄÄRÄ	VARUSTEET	VINKKEJÄ	
 PIZZA/PIIRAAT	PIZZA	KOTONA TEHTY	2 - 6 ANNOSTA	LEIVINPELTI	VALMISTA MIELEISESI reseptin mukaan ja aseta leivinpeltille. Laita uuniin, kun esikuumennus on päättynyt
		OHUT (PAKASTETTU)	250 - 500 g	CRISP-ALUSTA	Poista pakkaus
		PANNUPIZZA (PAKASTETTU)	300 - 800 g		
	KYLMÄ	200 - 500 g	LAITA PIZZA UUNIIN, kun Crisp-alusta on kuumentunut		
	PIIRAAT	LORRAINE	1 PAISTOERÄ		TEE TAIKINA (250 g jauhoja, 150 g voita + 2½ rkl vettä) ja vuoraa sillä Crisp-alusta. Pistele taikinaa. Esipaista taikina. Kun uuni kehottaa lisäämään täyteen, laita taikinan päälle 200 g kinkkua, 175 g juustoa ja kaada päälle seos, jossa on 3 kananmunaa ja 300 ml kermaa. Laita uuniin ja jatka kypsentämistä
		(PAKASTETTU)	200 - 800 g		Poista pakkaus
JOS RUOKALAJIA EI OLE MAINITTU TAULUKOSSA tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa "Kypsentäminen ja kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla"					



RESEPTIT





RUOKA	MÄÄRÄ	VARUSTEET	VINKKEJÄ	
 LEIPÄ/KAKUT	VUOKALEIPÄ	1 - 2 KPL	VALMISTA taikina mieleisesi leipäreseptin mukaan. Laita se leivinpellille kohoamaan. Laita uuniin, kun uuni on kuumentunut	
	SÄMPYLÄT	1 PAISTOERÄ	LEIVINPELTI	PAKASTETTU
				ESIPAISTETUT
				TÖLKKI
				TEELEIVÄT
	SOKERIKAKKU	1 PAISTOERÄ	CRISP-ALUSTA	TEE yksi iso tai useampia pieniä teeleipiä voidellulle Crisp-alustalle
	MUFFINSIT		MIKRON- JA UUNINKESTÄVÄ KAKKUVUOKA MATALALLA ALUSTALLA	TEE TAIKINA , jonka kokonaispaino on 700 - 800 g. Laita kakku uuniin, kun uuni on kuumentunut
	PIKKULEIVÄT		LEIVINPELTI	TEE TAIKINA 16 - 18 muffinsia varten ja laita se paperivuokiin. Laita uuniin, kun uuni on kuumentunut
	MARENGIT			SUOITA LEIVINPAPERILLE ja laita uuniin, kun uuni on kuumentunut
				VATKAA 2 munanvalkuaista, 80 g sokeria ja 100 g kuivattua kookospähkinää. Mausta vaniljalla ja manteliesanssilla. Jaa 20 - 24 osaan voidellulle leivinpellille tai leivinpaperille. Laita uuniin, kun uuni on kuumentunut

JOS RUOKALAJIA EI OLE MAINITTU TAULUKOSSA tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa "Kypsentäminen ja kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla"



RESEPTIT



	RUOKA	MÄÄRÄ	VARUSTEET	VINKKEJÄ	
 VÄLIPALAT	POPCORN	90 - 100 G		LAITA PUSSI pyörivän alustan päälle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan	
	PAAHDETUT PÄHKINÄT	50 - 200 G		KAADA PÄHKINÄT Crisp-alustalle, kun se on kuumentunut. Sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa	
	BROILERI	BROILERIN SIVET	300 - 600 G		
		NUGGETIT (PAKASTE)	250 - 600 G		KAADA NUGGETIT Crisp-alustalle, kun se on kuumentunut. Sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa
 JÄLKIRUOAT	HEDELMÄ-PIIRAS	KOTONA TEHTY	1 PAISTOERÄ	CRISP-ALUSTA TEE TAIKINA , ainekset: 180 g jauhoa, 125 g voita ja 1 kananmuna. (tai käytä valmista taikinaa). Peitä Crisp-alusta taikinalla ja laita sen päälle 700 - 800 g omenaviipaleita, joihin on lisätty sokeria ja kanelia	
		PAKASTETTU	300 - 800 G		POISTA pakkaus
	UUNIOMENAT	4 - 8 KPL	MIKRON- JA UUNINKESTÄVÄ VUOKA PYÖRIVÄLLÄ ALUSTALLA	POISTA SIEMENKOTA ja täytä marsipaanilla tai kanelilla, sokerilla ja voilla	
	HEDELMÄHILLOKE	300 G - 800 G	HÖYRYTYSASTIA	ASETA HÖYRYTYSRITILÄLLE. Kaada 100 ml vettä pohjalle ja peitä kannella	
	KOHOKAS	2 - 6 ANNOSTA	UUNINKESTÄVÄ VUOKA MATALALLA ALUSTALLA	VALMISTA KOHOKASSEOS ja lisää sitruunaa, suklaata tai hedelmää ja kaada korkeareunaiseen uuninkestävään astiaan. Laita ruoka uuniin, kun uuni näin kehottaa	
	JOS RUOKALAJIA EI OLE MAINITTU TAULUKOSSA tai jos ruoan paino poikkeaa suosituspainosta, noudata ohjeita, jotka on annettu kohdassa "Kypsentäminen ja kuumentaminen mikroaaltotoiminnolla"				

HUOLTO JA PUHDISTUS

PUHDISTUS ON AINOA HUOLTOTOIMENPIDE, jota normaalisti tarvitaan.

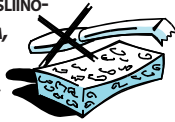
JOS UUNIA EI PIDETÄ PUHTAANA, pinnat saattavat vahingoittua, mikä voi puolestaan lyhentää uunin käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.



ÄLÄ KÄYTÄ METALLISIA HANKAUSLIINOJA, HANKAAVIA PUHDISTUSAINEITA,

teräsvilloja, karkeita hankausliinoja tms., jotka saattavat vahingoittaa käyttöpaneelia ja uunin sisä- ja ulkopintoja. Puhdista nämä pinnat käyttämällä pesusientä ja mietoa puhdistusainetta tai talouspyyhettä ja lasinpesusuihkettä. Suihkuta lasinpesuainetta talouspyyhkeeseen.

ÄLÄ SUIHKUTA pesunestettä suoraan uuniin.



IRROTA LASIALUSTA JA PYÖRITIN SÄÄNNÖLLISESTI, erityisesti, jos ruokaa on roiskunut yli, ja puhdista uunin pohja pyyhkimällä.



TÄSSÄ UUNIMALLISSA lasialustan on oltava paikoillaan uunia käytettäessä.



ÄLÄ KÄYTÄ uunia, jos lasialusta on otettu pois uunista puhdistusta varten.

KÄYTÄ MIETOA PUHDISTUSAINETTA, vettä ja pehmeää liinaa sisäpintojen, luukun etu- ja takaosan ja luukun aukon puhdistuksessa.



PYYHI RASVA- ja ruokatahrat heti pois luukun reunoista.

JOS LIKA ON TARTTUNUT TIUKASTI KIINNI, laita uuniin vesilasi ja anna veden kiehua muutaman minuutin ajan. Höyry pehmentää lian.



ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESULAITETTA mikroaaltouunin puhdistuksessa.

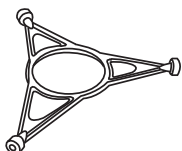
ASETA LASIALUSTALLE VESILASI, johon olet lisännyt vähän sitruunamehua, ja keitä vettä uunissa muutaman minuutin ajan poistaaksesi hajut uunista.

GRILLIVASTUSTA ei tarvitse puhdistaa, sillä korkea lämpötila polttaa mahdolliset roiskeet pois. Uunin katto grillivastuksen kohdalla on sen sijaan puhdistettava säännöllisesti. Käytä puhdistuksessa lämmintä vettä, puhdistusainetta ja pesusientä. Jos et käytä grilliä säännöllisesti, käytä grillitoimintoa vähintään 10 minuutin ajan kerran kuussa puhdistaaaksesi roiskeet.

HUOLTO JA PUHDISTUS

KONEPESTÄVIÄ:

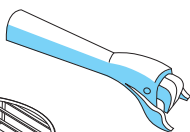
LASIALUSTAN PYÖRITIN.



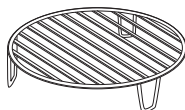
LASIALUSTA.



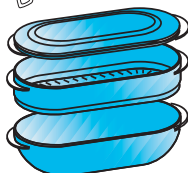
CRISP-ALUSTAN OTIN.



KYPSENNYSALUSTA.



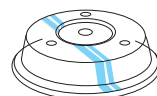
HÖYRYTYSASTIA



LEIVINPELTI



KUPU



VAROVAINEN PUHDISTUS:

CRISP-ALUSTA puhdistetaan miedolla pesuaineella ja vedellä. Erittäin likaiset kohdat voi puhdistaa hankaussienellä ja miedolla puhdistusaineella.



ANNA CRISP-ALUSTAN AINA jäähtyä ennen puhdistusta.



ÄLÄ kastele kuumaa Crisp-alustaa tai laita sitä veteen. Nopea jäähtyminen saattaa vahingoittaa sitä.



ÄLÄ KÄYTÄ TERÄSVILLAISIA HANKAUSTYÖNYJÄ. Ne naarmuttavat pintaa.

VIANMÄÄRITYS

Jos **UUNI EI TOIMI**, tarkista seuraavat asiat, ennen kuin soitat huoltoon:

- ❄️ Lasialusta ja pyöritys ovat paikoillaan.
- ❄️ Pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa.
- ❄️ Luukku on kunnolla kiinni.
- ❄️ 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 huoltoliikkeeseen, ilmoita uunin sarjanumero ja tyyppi (katso tiedot huoltokilvestä). Lisätietoja löytyy takuukirjasta.



VIRTAJOHDON SAA KORVATA vain Whirlpoolin huoltoliikkeestä saatavalla alkuperäisellä virtajohtolla. Virtajohtoon saa vaihtaa vain asian-tunteva huoltoteknikko.



HUOLLON SAA SUORITTA VAIN ASIANTUNTEVA HUOLTOTEKNIKKO. Sellaiset huolto- tai korjaustoimenpiteet, joiden yhteydessä joudutaan poistamaan mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavia kansia, saa tehdä vain asiantunteva henkilöstö. **ÄLÄ IRROTA MITÄÄN SUOJAKANSIA.**



KUUMENNUSTEHON TESTITIEDOT

STANDARDIN IEC 60705 MUKAISESTI.

KANSAINVÄLINEN SÄHKÖTEKNINEN KOMISSIO (IEC) on kehittänyt standardin erilaisten mikroaaltouunien kuumennustehon vertailevaa testausta varten. Tämän uunin suositukset:

Testi	Määrä	Keskimääräinen aika	Tehotaso	Astia
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Kiertoilma 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Kiertoilma 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Kiertoilma 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

STANDARDIN IEC 60350 MUKAISESTI.

KANSAINVÄLINEN SÄHKÖTEKNINEN KOMISSIO (IEC) on laatinut standardin erilaisten uunien kuumennustehon vertailua varten. Tämän uunin suositukset:

Testi	Keskimääräinen aika	Lämpötila	Esikuumennettu uuni	Varusteet
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	Ei	Leivinpelti
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Kyllä	Leivinpelti
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	Ei	Kypsennysalusta
8.5.2	65 - 70 min	160 - 170 °C	Kyllä	Kypsennysalusta

TEKNISET TIEDOT

SYÖTTÖJÄNNITE	230 V / 50 Hz
NIMELLISTEHO	2800 W
SULAKE	16 A
MIKROAALTOTEHO	900 W
GRILLI	1600 W
KIERTOILMA	1200 W
ULKOMITAT (KORKEUS X LEVEYS X SYVYYS)	455 x 595 x 560
SISÄMITAT (KORKEUS X LEVEYS X SYVYYS)	210 x 450 x 420

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET

PAKKAUS on täysin kierrätyskelpoinen siinä olevan kierrätysmerkinnän mukaisesti. Hävitä se paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. 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) 2002/96/EY mukaisesti. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa estämään sellaisia ympäristö- ja terveyshaittoja, joita voisi aiheuttaa 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 KÄYDÄSTÄPOISTOSSA on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä.

LISÄTIETOJA tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuolto- tai kierrätysliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

KATKAISE VERKKOJOHTO ennen käytöstäpoistoa, jotta laitetta ei voi enää kytkeä sähköverkkoon.

