

extra
SPACE

extra
SPACE
CRISP

Gebrauchsanweisung
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de Instruções
Instrucciones para el uso
Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

HAKEMISTO

ASENNUS

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

TURVALLISUUS

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA	4
VIANMÄÄRITYSOPAS	5
TURVALLISUUSOHJEET	6

VARUSTEET JA KUNNOSSAPITO

VARUSTEET	7
KUNNOSSAPITO JA PUHDISTUS	8

KÄYTTÖPANEELI

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS	9
NÄYTÖN KUVAUS	10

YLEINEN KÄYTTÖ

VALMIUSTILA	11
EKO VALMIUS-TILA	11
KÄYNNISTYSSUOJA/LAPSILUKKO	11
KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN TAI PYSÄYTTÄMINEN	11
LISÄÄ/SEKOITA/KÄÄNNÄ RUOKA	12
CLOCK (KELLO)	13

KYPSENNYS TOIMINNOT

JET START (PIKAKÄYNNISTYS)	14
MICROWAVE(MIKROAALTO)	15
GRILL (GRILLI)	17
COMBI MICROWAVE + GRILL (YHDISTELMÄ MIKROAALTO + GRILLI)	18
MANUAALINEN DEFROST(SULATUS)	19
DEFROST(SULATUS) VALIKKO	20
CRISP (RAPEUTUS) (SAATAVISSA VAIN MALLISSA MWF 206)	22
RAPEUTUSALUSTAN KÄYTTÖ: TÄRKEITÄ TIETOJA	23
AUTO COOK (AUTOMAATTINEN KYPSENNYS) -VALIKKO	24
YOGURT (JOGURTTI) (SAATAVISSA VAIN MALLISSA MWF203)	35
SOFT AND MELT(PEHMENNÄ JA SULATA)	36
AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS)	38

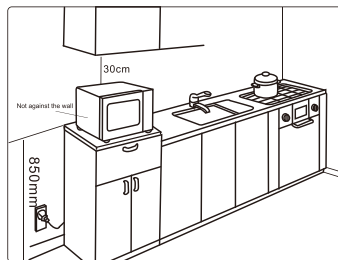
YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET

YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET	39
TEKNISET TIEDOT	40

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.



- * Tarkista, että arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä.
- * Sijoita mikroaaltouuni tukevalle ja tasaiselle alustalle, joka kestää sekä mikroaaltouunin että ruoka-astioiden ja muiden varusteiden painon. Käsittele uunia varoen.
- * Varmista, että mikroaaltouunin ala- ja yläpuolella tai ympärillä ei ole mitään, mikä voisi estää asianmukaisen ilmanvaihdon.
- * Varmista, ettei laite ole vaurioitunut. Tarkista, että mikroaaltouunin luukku sulkeutuu kunnolla, ja että luukun tiiviste ei ole vaurioitunut. Tyhjännä 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 ohjauspaneelista 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 mikroaltoenergialle altistumiselta suojaavia kansia, saa suorittaa ainoastaan asiantunteva henkilö.

VAROITUS:

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

VAROITUS:

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

VAROITUS:

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

HUOMAUTUS:

Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätöjärjestelmällä.

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

VIANMÄÄRITYSOPAS

HUOMAUTUS:

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

- * Virtajohdon liitin on kunnolla kiinni pistorasiassa.
- * Luukku on oikein 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 sen jälkeen sulje luukku, ennen kuin yrität uudelleen.

Tarkistamalla nämä kohdat vältät huoltohenkilön turhasta käynnistä aiheutuvat ylimääräiset kulut.

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

Lisätietoja löytyy takuukirjasta.

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

VAROITUS:

- * Huollon saa suorittaa vain asiantunteva huoltoteknikko.
- * Älä irrota mitään suojakansia.

YLEISTÄ

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa ja samanlaisissa sovelluksissa kuten:

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

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

! HUOMAUTUS:

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

NESTEET

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

Tämä voidaan estää seuraavasti:

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

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.
- * Metalliasiast ruoalla ja juomalle eivät ole sallittuja mikroaaltokypsennyksen aikana. (Tämä vaatimus ei ole soveltuva, jos valmistaja määrittää koon ja muodon metalliastioille, jotka ovat soveltuvia mikroaaltokypsennykseen)
- * Metalliasiast ruoalla ja juomalle eivät ole sallittuja mikroaaltokypsennyksen aikana.
- * Parempaa kypsennyssuoritusta varten on suositeltavaa, että sinun tarvitsee laittaa varusteet keskelle täysin tasaiseen sisäosaan.



KYSENNYSRITILÄ

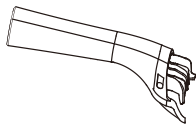
Käytä kypsennysritilää Grill(Grilli) toiminnolla.



RAPEUTUSALUSTA

Aseta ruoka suoraan rapeutusalustalle. Rapeutusalustan voi esikuumentaa ennen käyttöä (enintään 3 min).

Älä laita mitään ruokailuvälineitä rapeutusalustalle, sillä alusta kuumenee nopeasti erittäin kuumaksi, ja välineet saattavat vahingoittua.



RAPEUTUSALUSTAN OTIN

Käytä toimitukseen kuuluvaa rapeutusalustan otinta, kun otat rapeutusalustan uunista.

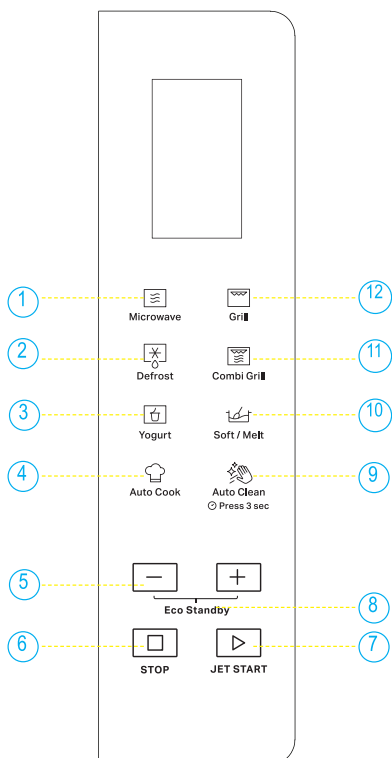
KUNNOSSAPITO JA PUHDISTUS

- * Jos mikroaaltouunia ei pidetä puhtaana, pinnat saattavat vahingoittua, mikä voi puolestaan lyhentää uunin käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.
- * Älä käytä metallisia hankausliinoja, hankaavia pesuaineita, teräsvilloja, karkeita hankausliinoja tms., jotka saattavat vahingoittaa käyttöpaneelia sekä uunin sisä- ja ulkopintoja. Puhdistusta nämä pinnat käyttämällä puhdistusliinaa ja mietoa puhdistusainetta tai talouspyyhettä ja lasinpesusuihketta. Suihkuta lasinpesuainetta talouspyyhkeeseen.
- * 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.
- * Tämä mikroaaltouuni on suunniteltu käytettäväksi kypsennysjaksoihin oikean astian kanssa täysin tasaisen sisäosan kanssa.
- * Pyyhi rasva- ja ruokatahrat heti pois luukun reunoista.
- * Tämä laite sisältää AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS) -toiminnon, jonka avulla mikroaaltouunin sisäpuoli on helppo puhdistaa. Voit katsoa lisätietoja AUTOMAATTINEN PUHDISTUS -osiosta sivulta 38.
- * Grillivastusta ei tarvitse puhdistaa, sillä korkea lämpötila polttaa mahdolliset roiskeet pois. Uunin katto grillivastuksen yläpuolella on sen sijaan puhdistettava säännöllisesti. Käytä puhdistuksessa pehmeää kostutettua liinaa ja mietoa pesuainetta.
- * Jos et käytä grilliä säännöllisesti, käytä grillitoimintoa vähintään 10 minuutin ajan kerran kuussa puhdistaksesi roiskeet ja välttääksesi tulipalon vaaran.

KÄYTTÖPANEELI

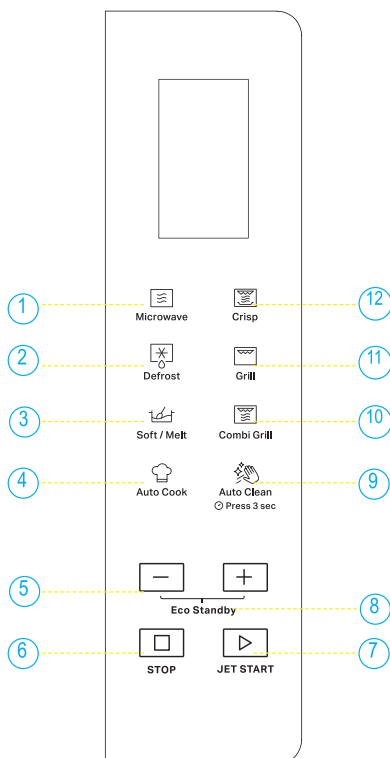
KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

MWF203



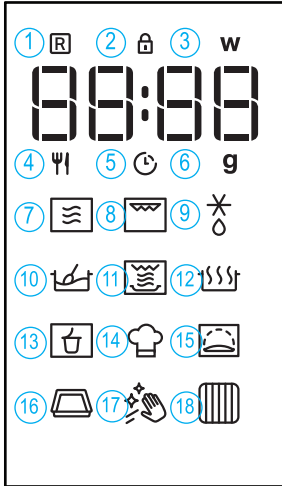
- ① Microwave (Mikroaalto)-painiketta
- ② Defrost (Sulatus)-painiketta
- ③ Yogurt (Jogurtti)-painiketta
- ④ Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta
- ⑤ +/- -painiketta
- ⑥ Stop (Pysäytys)-painiketta
- ⑦ Jet start (Pikakäynnistys) -painiketta
- ⑧ Eco Standby (Eko Valmius)-toiminto (Paina +/- -painiketta samanaikaisesti)
- ⑨ Auto Clean (Automaattinen puhdistus) -painiketta
Clock setting (Kellon asetus): press for 3 seconds(paina 3 sekuntia).
- ⑩ Soft/Melt (Pehmennä/Sulata) -painiketta
- ⑪ Combi Grill (Yhdistelmägrilli)-painiketta
- ⑫ Grill (Grilli)-painiketta

MWF206



- ① Microwave (Mikroaalto)-painike
- ② Defrost (Sulatus)-painike
- ③ Soft/Melt (Pehmennä/Sulata) -painike
- ④ Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painike
- ⑤ +/- -painike
- ⑥ Stop (Pysäytys)-painike
- ⑦ Jet Start (Pikakäynnistys)-painike
- ⑧ Eco Standby (Eko Valmius)-toiminto (Paina +/- -painiketta samanaikaisesti)
- ⑨ Auto Clean (Automaattinen puhdistus) -painike
Clock setting (Kellon asetus): press for 3 seconds(paina 3 sekuntia).
- ⑩ Combi Grill (Yhdistelmägrilli)-painike
- ⑪ Grill (Grilli)-painike
- ⑫ Crisp (Rapeutus)-painike

NÄYTÖN KUVAUS



- ① Kiskokuvake*
- ② Käynnistysuoja/lapsilukko -kuvake
- ③ Mikroaaltoteho (Wattia)
- ④ Ruokalajin valinta
- ⑤ Ajan valinta
- ⑥ Paino (grammaa)
- ⑦ Mikroaaltokuvake
- ⑧ Grillikuvake
- ⑨ Sulatus -kuvake
- ⑩ Pehmennä/Sulata -kuvake
- ⑪ Rapeutus -kuvake*
- ⑫ Pidä lämpimänä -kuvake
- ⑬ Jogurtti -kuvake
- ⑭ Automaattinen kypsennys -kuvake
- ⑮ Taikinan Nostaminen -kuvake
- ⑯ Rapeutuslusta kiskolla -kuvake*
- ⑰ Automaattinen Puhdistus -kuvake
- ⑱ Grilliritilä -kuvake

* Tämä kuvake ei ole saatavilla kaikissa malleissa. Katso mikroaaltouunisi käyttöpaneelia edelliseltä sivulta.



VALMIUSTILA

- * Kun mikroaaltouuni on kytketty pistorasiaan, eikä sitä käytetä 1 minuuttiin, se siirtyy automaattisesti valmiustilaan.
- * Päivittäisessä käytössä mikroaaltouuni siirtyy automaattisesti valmiustilaan, kun ovi suljetaan eikä laitetta käytetä 5 minuuttiin.
- * Voit poistua valmiustilasta avaamalla oven.



EKO VALMIUS-TILA

- * Eco-tila vähentää valmiustehon käyttöä.
- * Aktivoi Eco-valmiustila painamalla painikkeita +/- yhtä aikaa, jolloin näytössä näkyy "Eco" ja virrankäyttö minimoidaan.
- * Paina +/- -painiketta samanaikaisesti uudelleen poistuaksesi tästä tilasta.



KÄYNNISTYSSUOJA/LAPSILUKKO

- * Tämä automaattinen turvatoiminto aktivoidaan 6 minuuttia sen jälkeen, kun mikroaaltouunia on viimeksi käytetty, kun laite ei ole käytössä. (Huomaa, että automaattinen turvatoiminto aktivoidaan 3 minuuttia sen jälkeen, kun kypsennysjakso on päättynyt.)
- * Kun käynnistysuoja/lapsilukko on aktiivinen, näytössä näkyy kuvake eikä ohjauspaneelia voi käyttää. Ota ohjauspaneeli käyttöön avaamalla ja sulkemalla luukun.



KYPSENNYKSEN 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:

Paina Stop(Pysäytys)-painiketta, poista ruoka, sulje luukku.

Kun ruoka on kypsä:

Näytössä näkyy viesti "End" (Loppu). Äänipiippaus soi kerran minuutissa 10 minuutin ajan, kukin piippausjakso kestää 6 sekuntia. Tämä on normaalia käyttäytymistä, joka on tarkoitettu tuotteen jäähdyttämiseen.

Kypsennysjakson jälkeen ennen luukun avaamista kypsennyspuhallin ja sisäinen valo jatkaa toimintaa 2 minuuttia. Halutessasi paina yksinkertaisesti STOP (PYSÄYTYS)-painiketta tai avaa luukku peruuttaaksesi signaalin ja pysäyttääksesi jäähdytysajan.

Huomaa, että tämän ohjelmoidun jäähdytysjakson vähentämisellä tai pysäyttämällä ei ole negatiivista vaikutusta tuotteen toimintaan.



LISÄÄ/SEKOITA/KÄÄNNÄ RUOKA

Valitun toiminnon mukaan voi olla tarpeen lisätä/sekoittaa/kääntää ruokaa kypsennyksen aikana. Tässä tapauksessa uuni keskeyttää kypsennyksen ja pyytää sinua suorittamaan tarpeellisen toiminnan.

Kun saat pyynnön:

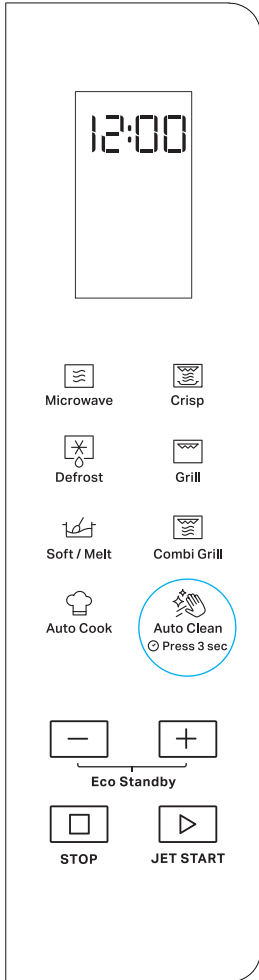
- * Avaa luukku.
- * Lisää, sekoita tai käännä ruoka (pyydetyn toiminnan mukaan).
- * Sulje luukku ja käynnistä uuni uudelleen painamalla Jet Start(Pikakäynnistys) -painiketta.

Huomautuksia:

- * 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).
- * Jos luukkua ei avata 2 minuutin kuluessa ruoan lisäämispyynnöstä, uuni siirtyy valmiustilaan.



CLOCK (KELLO)



Laitteen kellon asettaminen:

- 1 Paina ja pidä Auto Clean (Automaattinen puhdistus) -painiketta 3 sekuntia päästäksesi Kellon Asetus -tilaan.
- 2 Aseta kellonaika painamalla painiketta +/- . Asetus voi olla välillä 00:00 ja 23:59.
- 3 Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta valinnan vahvistukseksi. Minuuttinumerot alkavat vilkkua.
- 4 Aseta minuutti painamalla -/ + -painiketta.
- 5 Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Kello on asetettu.

! HUOMAUTUS:

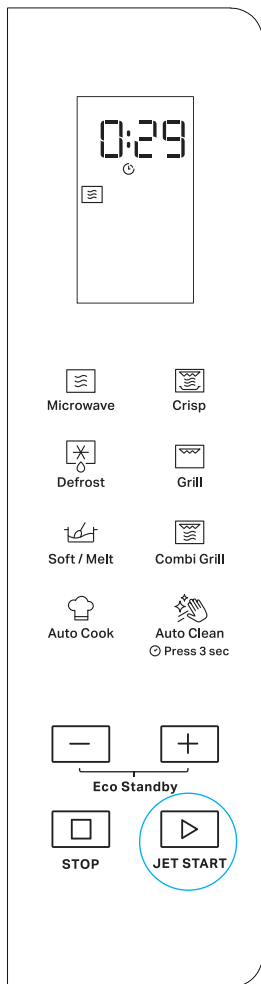
Kun laite kytketään ensimmäistä kertaa verkkovirtaan (tai virtakatkoksen jälkeen), tuote siirtyy automaattisesti kellon asetustilaan. Noudata edellä olevia ohjeita alkaen numerosta 2.

i Vinkejä ja ehdotuksia:

- Jos kelloa ei ole asetettu kytkemisen jälkeen, näytössä näkyy "12:00".
- Jos painat kellon asettamisen aikana Stop (Pysäytys)-painiketta, tai jos asetusta ei suoriteta pitkään aikaan, uuni poistuu asetustilasta eikä asetusta kelpaa. Näytössä näkyy "12:00".



JET START (PIKAKÄYNNISTYS)



Tämä toiminto sallii uunin käynnistämisen nopeasti. Sitä suositellaan nestemäisten ruokien nopeaan uudelleenlämmitykseen.

- 1 Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

! HUOMAUTUS:

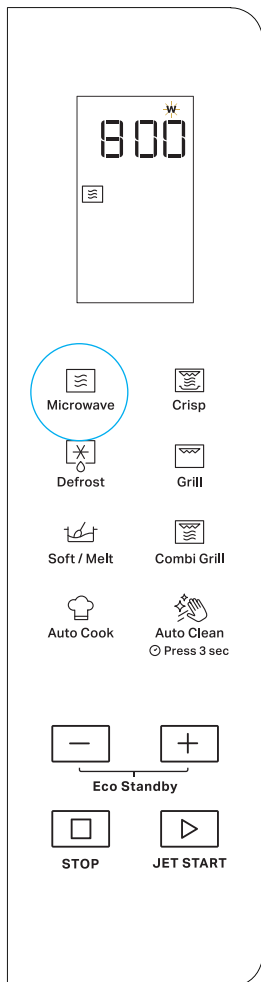
Kun Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta painetaan, Microwave (mikroaalto)-toiminto käynnistyy maksimiteholla (800 W) 30 sekunnin ajaksi.

Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Tehoa ja kestoja on mahdollista vaihtaa kypsennyksen aloittamisen jälkeenkin. Tehotason säätämiseksi paina Microwave(Mikroaalto)-painiketta. Voit muuttaa ajan kestoja painamalla +/- -painiketta, tai lisätä 30 sekuntia kerrallaan painamalla Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta.



MICROWAVE(MIKROAALTO)



Microwave (Mikroaalto)-toiminto mahdollistaa ruokien ja juomien nopean kypsentämisen tai uudelleen lämmittämisen. Pisin kypsennysaika on 90 minuuttia.

- 1 Paina Microwave (Mikroaalto)-painiketta. Oletusteho (800W) näkyy näytössä ja wattikuva-ke alkaa vilkkua.
- 2 Paina +/- -painiketta säätääksesi tehotason, ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta vahvistukseksi.
- 3 Näytössä näkyy oletuskypsennysaika (30 sekuntia). Paina +/- -painiketta kypsennysajan asettamiseksi.
- 4 Aloita kypsennys painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

Mikroaaltotehon valinta



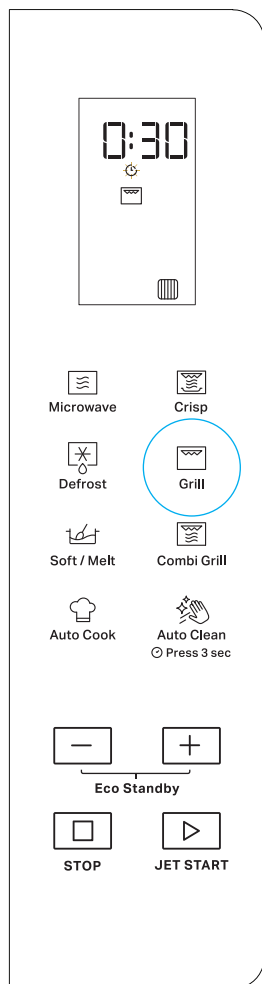
HUOMAUTUS:

Jos tarvitsee muuttaa tehoa, paina Microwave(Mikroaalto) -painiketta uudelleen, haluttu tehotaso voidaan valita alla olevan taulukon mukaisesti.

Mikroaaltoteho	Suositteltu käyttö:
90 W	Jäätelön, voin ja juustojen pehmentäminen, lämpimänä pitäminen.
160 W	Sulatus.
350 W	Pataruokien hauduttaminen, voin sulattaminen.
500 W	Varovainen kypsennys, esim. valkuaispitoiset kastikkeet, juusto- ja munaruokat sekä pataruokien loppukypsennys.
650 W	Kalan, lihan, vihannesten ja lautasella olevien aterioiden kypsentaminen.
800 W	Juomien, veden, liemien, kahvin, teen tai muiden runsaasti vettä sisältävien ruokien uudelleenkuumentaminen. Jos ruoassa on kananmunaa tai kermaa, valitse pienempi teho.



GRILL (GRILLI)



Tämä toiminto käyttää voimakasta grilliä ruokien ruskistamiseen ja grillaus- ja gratinointivaikutuksen aikaansaamiseen.

Grill(Grilli) toiminnolla voi ruskistaa myös ruokia, kuten paahtoleivät, kuumat voileivät, perunakroketit, makkarat ja vihannekset.

Asiaankuuluva
lisävaruste:



Kypsennysritilä

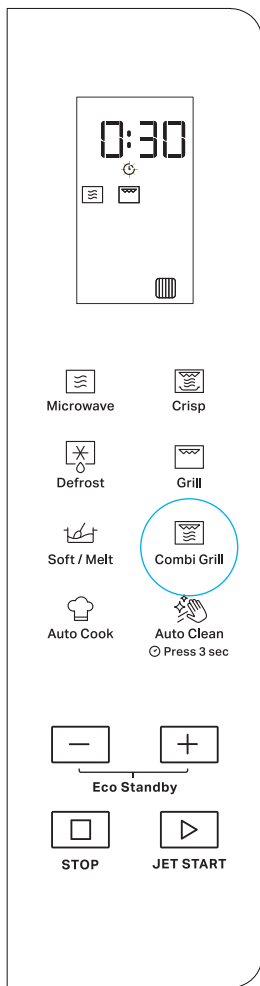
- 1 Paina Grill (Grilli)-painiketta.
- 2 Paina +/- -painiketta kypsennysajan asettamiseksi.
- 3 Aloita kypsennys painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

Vinkejä ja ehdotuksia:

- Aseta grilliritilälle ruoat, kuten paahtoleipä, pihvit ja makkarat.
- Varmista toimintoa käyttäessäsi, että käyttämäsi välineet ovat kuumuudenkestäviä.
- Älä käytä muovisia ruokailuvälineitä grillauksessa. Ne sulavat. Puiset tai paperiset astiat eivät myöskään sovi grillaukseen.
- Älä koske uunin kattoon grillivastuksen kohdalla.
- Kestoa on mahdollista vaihtaa kypsennyksen aloittamisen jälkeenkin. Voit muuttaa ajan kestoa painamalla +/- -painiketta, tai lisätä 30 sekuntia kerrallaan painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.



COMBI MICROWAVE + GRILL (YHDISTELMÄ MIKROAALTO + GRILLI)



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

- ① Paina Combi (Yhdistelmä)-painiketta.
- ② Paina +/- -painiketta kypsennysajan asettamiseksi.
- ③ Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

! HUOMAUTUS:

* Kun kypsennysprosessi on käynnistetty, paina +/- -painiketta tai paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta jatkuvasti lisätäksesi tai laskeaksesi kypsennysaikaa.

* Älä käytä kypsennysritilää Combi(Yhdistelmä) (Mikroaallot+ Grilli) -toiminnolla.

i Vinkkejä ja ehdotuksia:

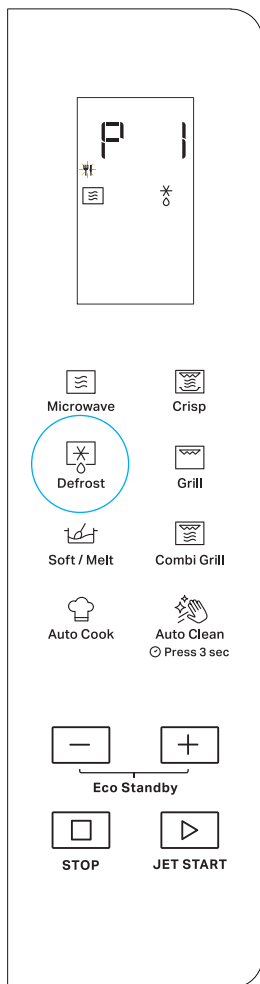
- Varmista toimintoa käyttäessäsi, että käyttämäsi välineet ovat mikron- ja kuumuudenkestäviä.
- Älä käytä muovisia ruokailuvälineitä grillauksessa. Ne voivat sulaa. Puiset tai paperiset astiat eivät myöskään sovi grillaukseen.
- Älä koske uunin kattoon grillivastuksen kohdalla.
- Kestoa on mahdollista vaihtaa kypsennyksen aloittamisen jälkeenkin.



MANUAALINEN DEFROST(SULATUS)

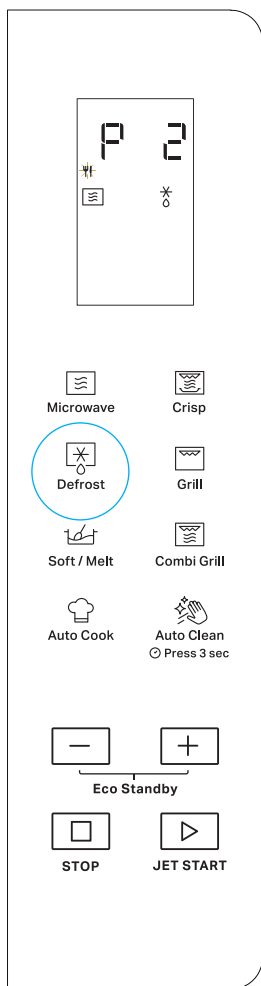
Tämä toiminto mahdollistaa ruoan nopean sulattamisen tarpeittesi mukaan.

- ① Paina Defrost (Sulatus)-painiketta.
- ② "P1" näkyy näytöllä, paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta vahvasta.
- ③ Paina +/- -painiketta kypsennysajan asettamiseksi.
- ④ Käynnistä kypsennys painamalla Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta.





DEFROST(SULATUS) VALIKKO



Tämä toiminto mahdollistaa ruoan sulattamisen automaattisesti, kuten lihan, kanan, kalan, vihannesten ja leivän.

- 1 Paina Defrost (Sulatus)-painiketta.
- 2 Paina +/- -painiketta ruokalajin asettamiseksi (P2-P6 Mallille MWF 203, P2-P7 Mallille MWF 206), sen jälkeen paina Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta vahvistukseksi.
- 3 Näytössä näkyy oletuspainoarvo. Paina +/- -painiketta asettaaksesi painon.
- 4 Paina Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta. Toiminto käynnistyy.

! HUOMAUTUS:

Kun valitset P7-Rapeutusleivän sulatuksen, käytä aina Rapeutusalustaa ja Rapeutusotinta ja kypsennysvarusteita. Katso sivua 7 nähdäksesi tiedot edellä mainittujen varusteiden käytöstä.

Vinkkejä ja ehdotuksia:

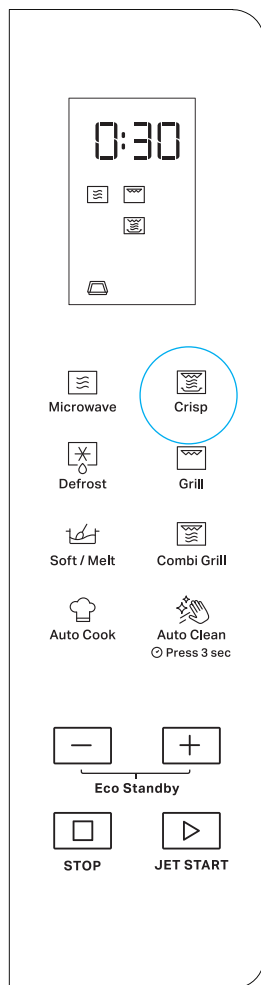
- Jos ruoan lämpötila on pakastuslämpötilaa (-18 °C) korkeampi, aseta ruoan paino alhaisemmaksi.
- Jos ruoan lämpötila on pakastuslämpötilaa (-18 °C) kylmempi, aseta ruoan paino korkeammaksi.
- Irrrottele palaset toisistaan sulamisen alettua. Irralliset viipaleet sulavat helpommin.
- Sulatuksen jälkeinen seisonta-aika parantaa aina lopputulosta, sillä lämpötila jakautuu näin tasaisesti läpi koko ruoan.

Sulatustoiminnon opas :

Ruokatyyppi		Paino	Vinkit
MWF 203	MWF 206		
 P1 Manuaalinen sulatus	 P1 Manuaalinen sulatus	Aseta kesto	Valitse manuaalinen sulatus valitaksesi oman sulatusaikasi.
 P2 Liha	 P2 Liha	100-1500g /50g	Jauheleikaa, kyljykset, pihvit tai paisti. Anna liha levätä vähintään 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen parempaa tulosta varten.
 P3 Linnut	 P3 Linnut	100-1500g /50g	Kokonainen broileri, palat tai fileet. On suositeltavaa antaa ruoan levätä 5-10 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
 P4 Kala	 P4 Kala	100-1500g /50g	Kokonainen kala, pihvit tai fileet. Anna ruoan levätä vähintään 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen parempaa tulosta varten.
 P5 Vihannekset	 P5 Vihannekset	100-1200g /50g	Suureksi, keskikokoiseksi tai pieneksi leikatut kasvikset. Anna ruoan levätä 3-5 minuuttia ennen tarjoilua parempaa tulosta varten.
 P6 Leipä	 P6 Leipä	50-500g /50g	Pakasteleivät, -patongit ja -voisarvet. Anna ruoan levätä 5 minuuttia parempaa tulosta varten.
/	 P7 Rapeutusleivän sulatus	50-300g /50g	Sulata ja lämmitä uudelleen pakastettu leipä, sämpylät, voisarvet, patongit ja leivonnaiset tuottaaksesi rapean ja kullankeltaisen tuloksen.



CRISP (RAPEUTUS) (SAATAVISSA VAIN MALLISSA MWF 206)

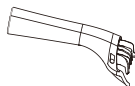


Tämä Whirlpoolin oma toiminto mahdollistaa täydelliset kullanuskeat tulokset niin ruoan ylä- kuin alapinnoille. Käytettäessä sekä Microwave(Mikroaalto)- että Grill(Grilli) kypsennystä rapeutuslusta saavuttaa nopeasti oikean lämpötilan antaen kullekin ruoalle sen ominaisen rusketuksen.



Rapeutuslusta

Asiaankuuluv
lisävaruste:



Rapeutusalus-
tan otin

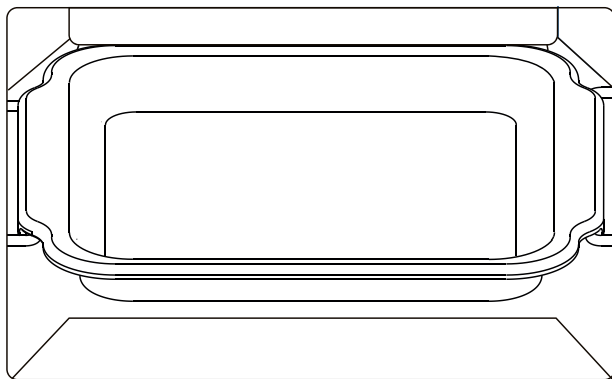
- 1 Laita ruoka Rapeutuslustalle, sen jälkeen laita Rapeutuslusta kiskolle.
- 2 Paina Crisp (Rapeutus)-painiketta.
- 3 Paina +/- -painiketta kypsennysajan asettamiseksi.
- 4 Aloita kypsennys painamalla Jet Start (Pikäkäynnistys)-painiketta.

Vinkkejä ja ehdotuksia:

Käytä tätä toimintoa pizzan, piiraiden ja kakkujen uudelleenlämmitykseen ja kypsennykseen. Se sopii myös hyvin pekonin ja munien, makkaroiden perunoiden, ranskanperunoiden, hampurilaisten, kananugettien, broilerinsiipien, katkarapujen, jne. paistamiseen öljyä lisäämättä tai vain hyvin vähän öljyä lisäten.

RAPEUTUSALUSTAN KÄYTTÖ: TÄRKEITÄ TIETOJA

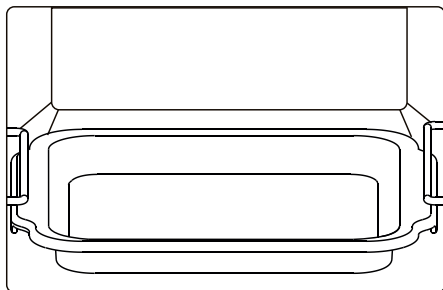
LAITA RAPEUTUSALUSTA AINA SIVUKISKOLLE.



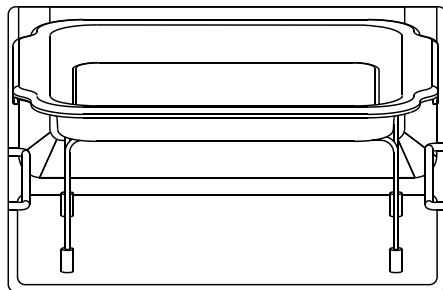
OK



EI MILLOINKAAN



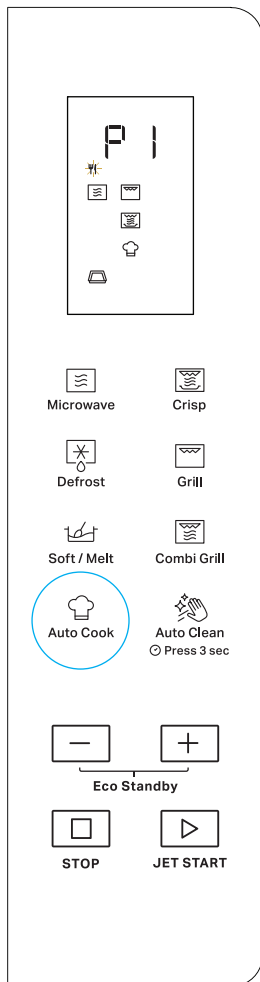
ÄLÄ LAITA RAPEUTUSALUSTAA SUORAAN SUORALLE LATTIALLE.



ÄLÄ LAITA RAPEUTUSALUSTAA KYPSENNYSRITILÄLLE.



AUTO COOK (AUTOMAATTINEN KYPSENNYS) -VALIKKO



Valikoima automaattisia reseptejä, joiden esiasetetut arvot tarjoavat ihanteellisen kypsennystuloksen.

- 1 Paina Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta.
- 2 Paina +/- -painiketta valitaksesi halutun reseptin (katso alla oleva taulukko).
- 3 Paina Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta vahvistaaksesi reseptin ja paina +/- -painiketta valitaksesi painon, kun resepti sen sallii.
- 4 Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Toiminto käynnistyy.

! HUOMAUTUS:

Joissakin resepteissä näyttö voi pyytää sinua kääntämään tai sekoittamaan ruokaa tietyn ajan jälkeen. Katso "Lisää/sekoita/käännä ruokaa" -kappale sivulta 12.

! HUOMAUTUS:

ESILÄMMITYS-menettely voi käynnistyä sen jälkeen, kun Rapeutusalustaa ollaan laittamassa suoraan.

! HUOMAUTUS:

Näyttö näyttää "ESILÄMMITYS" (kesto 2 min 30 s) ja uuni esilämmittää Rapeutusalustan. Kun tarvittava lämpötila on saavutettu, viesti "Add Food" (Lisää ruokaa) ilmoittaa, että voit lisätä ruokasi. Esilämmitys-menettelyä käytetään vain joissakin resepteissä.

Automaattisen kypsennyksen reseptiopas:(Mallille MWF 203)

Ruokatyyppi		Alkutila	Paino	Ainesosat	Toimenpide
P1 	Bolognese-liha	Huoneen lämpötila	1 resepti (700g)	300g naudan jauhelihaa 340g tomaattikastiketta 4 ruokalusikallista oliiviöljyä ½ teelusikallista kuivattua basilikaa 1 lihaliemikuutio riipaus suolaa	Liuota lihaliemikuutio oliiviöljyssä ja muodosta tahnaa kannellisessa pyrex-vuoaassa. Lisää jäljellä olevat ainesosat ja sekoita hyvin. Peltä astia kannella. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta. Kun niin pyydetään, poista astia mikroaaltouuniin, sekoita hyvin ja aseta se sitten takaisin mikroaaltouuniin. Jatka kypsennysjaksoa painamalla Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta.
	Lihakakku	Huoneen lämpötila	1 resepti (1200g)	800 g naudan jauhelihaa 2 leipäviipaleita 4 ruokalusikallista tomaattikastiketta 1 vatkattu muna 50 g mozzarella-juustoraastetta 1 pieni sipuli 8 silputtua vihreää oliivia 4 ruokalusikallista Worcestershire-kastiketta 2 ruokalusikallista silputtua persiljaa Valkosipulia, oreganoa, suolaa ja pippuria parempaa makua varten	Murskaa leipä, sipuli, valkosipuli ja persilja. Sekoita liha munaan ja mausteisiin. Lisää sekoitus rasvattuun muottiin. Täytä reunat ja sivut hyvin. Levitä tomaattikastike ja juusto päälle tasaisena kalvona. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti. Jatka kypsennysjaksoa painamalla Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta.
P3 	Lohta vihannesten kanssa	Huoneen lämpötila	1 resepti (1200g)	800g lohta leikataan 3 cm viipaleiksi 150g puolitettuja kirsikkatomaatteja 100g parsakaalia 100g kukkakaalia 20 g purjoo 2 ruokalusikallista ekstrapurjoota 1 sitruunan mehu Suola ja pippuri	Mausta lohi ja kasvikset suolalla, pippurilla, oliiviöljyllä ja sitruunalla mikroaaltouunin kestävässä astiassa. Peltä astia ja jätä höyrylle hieman tilaa päästä ulos. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta. Kypsennysjakson jälkeen poista kansi varovasti ja anna höyryn poistua astiasta.

Automaattisen kypsennyksen reseptipäsit:(Mallille MWF 203)

Ruokatyyppi		Alkutila	Paino	Ainesosat	Toimenpide
P4 	Kasviskeitto	Huoneen lämpötila	1 resepti (700g)	200g kuutioituja perunoita 100g parsakaalia 1 kuutioitu kypsä tomaatti 200 ml vettä Suola, pippuri ja raastettu parrasaanijuusto	Sekoita kaikki ainekset hyvin soveltuvassa astiassa, lukuun ottamatta juustoa. Peitä astia ja jätä höyrylle hieman tilaa päästä ulos. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti, ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistyks)-painiketta. Kypsennysjakson lopussa sekoita kaikki ainekset tehosekoittimella ja tarjoile kuumana päälle ripotellun parrasaanijuuston kanssa.
	Vihannekset	Huoneen lämpötila	1 resepti (450g)	350 g suosikkikasvisiäsi, leikkaa pieniä kuutioiksi 100 ml huoneenlämpöistä vettä 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä 1 teelusikallinen suolaa valkospipuri leikattuna puolikkaaksi	Sekoita kaikki ainekset hyvin uuniin soveltuvassa astiassa. Sulje se ja siirrä mikroaaltouuniin. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistyks)-painiketta. Kypsennysjakson loputtua poista astia lämmönkestäviillä kintilla. Varo höyryä. Poista valkospipuri ennen tarjoilua (haluttaessa).
P6 	Uuniperunat	Huoneen lämpötila	1 resepti (650 g)	2 keskikokoista perunaa 4 ruokalusikallista voita 100g halumaasi juustoraastetta Suolaa, pippuria ja juustoa päälle ripoteltavaksi	Pese ja kuivaa perunat ja tee niihin reikiä haarukalla. Aseta perunat mikroaaltouuniin kestävässä astiassa. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistyks)-painiketta. Kun käyttöillettymä niin pyytää, käämää perunoita. Ole varovainen, koska perunat ovat kuumia. Kypsennysjakson jälkeen anna perunoiden jäähtyä, leikkaa ne puoliksi ja irrota kuoret. Aseta kuoret sivuun myöhempää käyttöä varten. Murskaa peruna soseksi ja sekoita muiden aineiden joukkoon. Täytä perunankuoret sekoituksella, ripottele päälle juustoa ja aseta mikroaaltouuniin ja valitse 800 W teho 2 minuutin ajaksi sulattamista varten.

Automaattisen kypsennyksen reseptiopas:(Mallille MWF 203)

Ruokatyyppi		Alkutila	Paino	Ainesosat	Toimenpide
P7 	Riisi	Huoneen lämpötila	1 resepti (720g)	1 kuppi esikeitettyä riisiä (180 g) 540 ml huoneenlämpöistä vettä 1 teelusikallinen suolaa 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä	Yhdistä kaikki ainesosat mikroaaltouunin kestävässä astiassa, jossa on korkeat reunat (n. 10 cm). Aseta ruoka peittämättömänä mikroaaltouuniin. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikäkäynnistys)-painiketta. Kypsennysjakson jälkeen poista astia mikroaaltouunista lämmönkestävillä kintailia. Jos astiassa on vielä vettä, sekoita hyvin ja jätä sitten peitetyksi 2 minuutin ajaksi ennen tarjoilua.
	Popcorn	Huoneen lämpötila	1 resepti (100 g)	Tämä toiminto sopii 100 gramman popcorn-pussin valmistamiseen.	Aseta pakkaus popcornia pohjan keskelle. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikäkäynnistys)-painiketta.
P9 	Munakokkeili	Tuore (raaka)	1- 4	15 ml vettä 1 munaa varten	Valtaa muna(t) ja lisää oikea määrä vettä, sekoita hyvin, peitä mittauskuppi muovikääreellä.
	Kuuma fudge- sose	Tuore (raaka)	4 annosta (300g)	50 g voita 100 g tummaa suklaata 100 g sokeeria 1 ruokalusikallinen kaakaojauhetta 80 ml kermaa 1 teelusikallinen vaniljauutetta	Yhdistä 50 g voita ja 100 g silputtua tummaa suklaata mikroaaltouunin kestäväään kulhoon. Valitse kypsennysohjelma ja seuraa ohjeita. Ohjeen lopussa lisää 100 g hienoa sokeia, 1 ruokalusikallinen kaakaojauhetta, 80 ml kermaa ja 1 teelusikallinen vaniljauutetta ja sekoita hyvin. Palaat mikroaaltouunille ja jatka kypsennystä painamalla käynnistystä. Poista kastike huolellisesti mikroaaltouunista ja sekoita hyvin, seisota 2 minuuttia. Tarjoile jäätehlön tai suosikkijäätelön kanssa.
P10 	Kuumaa fudge- sose	Tuore (raaka)	4 annosta (300g)	50 g voita 100 g tummaa suklaata 100 g sokeeria 1 ruokalusikallinen kaakaojauhetta 80 ml kermaa 1 teelusikallinen vaniljauutetta	Yhdistä 50 g voita ja 100 g silputtua tummaa suklaata mikroaaltouunin kestäväään kulhoon. Valitse kypsennysohjelma ja seuraa ohjeita. Ohjeen lopussa lisää 100 g hienoa sokeia, 1 ruokalusikallinen kaakaojauhetta, 80 ml kermaa ja 1 teelusikallinen vaniljauutetta ja sekoita hyvin. Palaat mikroaaltouunille ja jatka kypsennystä painamalla käynnistystä. Poista kastike huolellisesti mikroaaltouunista ja sekoita hyvin, seisota 2 minuuttia. Tarjoile jäätehlön tai suosikkijäätelön kanssa.

Automaattisen kypsennyksen reseptiopus:(Mallille MWF 203)

Ruokatyyppi		Alkutila	Paino	Ainesosat	Toimenpide
P11 	Bruschetta	Huoneen lämpötila	1 resepti	2 italiaista leipäviipaletta, paksuus n. 1,5 cm 30 ml ekstra-neitsytoliiviöljyä 10 kuorittua ja kuutioitua kirsikkatomaattia 3 ruokaliskallista silputtua tuoretta basilikaa Suolaa, pippuria ja valkosipulia Kuutioitua mozzarellaa	Aseta leipäviipaletet grillirilliläle. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta. Kun käytöillytymä niin pyytää, poista grillirillä ja käännä leipä varovasti. Aseta se sitten takaisin mikroaaltouuniin ja paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Mausta sillä välin tomaattit suolalla, mustapippurilla ja oliivijöllyllä. Kypsenmysjakson jälkeen poista leipä mikroaaltouunista, hankaa valkosipulinkynsiä leipään, aseta tomaatti ja basilika päälle ja tarjoile heti kuutioituid mozzarellajauuston kanssa.
P12 	Makkarat	Tuore (raaka)	100-400 g/100 g	Makkarat	Viipalo makkarat kuori veitsellä, laita ne kypsenmysrillilän keskelle, käännä makkarot saatua merkin mikroaaltouunista.
P13 	Paahtoleipä	Huoneen lämpötila	40 g	Paahtoleipä	Laita paahtoleipä kypsenmysrillilän keskelle, käännä paahtoleipiä, kun mikroaaltouuni kehottaa sinua niin tekemään.
P14 	Keep Warm (Lämpimänä pitäminen)			300-1200 g risiä. 200-400 g pizza.	Laita ruoka mikroaaltouuniin. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti. Paina +/- -painiketta sopivan ajan valitsemiseksi. Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.
P15 	Taikinan nostaminen	Huoneen lämpötila	250-500g	6 g hiivaa 200 ml vettä 2 ml suolaa 2 ruokaliskallista öljyä 300 g jauhoja	Kaada lämmintä vettä (37 °C), suoraan sekoituskuuhon ja sekoita hiiva veteen. Lisää jauhot, öljy ja suola veteen. Vainaa hyvin taikinakoukulla, kunnes taikina on muodostunut (noin 5 minuuttia). Laita 200 ml vettä astiaan. Aseta astia suoraan keskelle pohjaa. Paina Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta. Kun mikroaaltouuni kehottaa, avaa luukku, poista astia, laita taikina keskelle pohjaa. Sulje luukku, jalka painamalla Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta. Älä avaa luukkuu alas laskemisen aikana. Astian tilavuuden tulee olla vähintään 3 kertaa taikinan koko.

Automaattisen kypsennyksen reseptiopas: (Mallille MWF206)

Ruokatyyppi		Alkutila	Paino	Ainesosat	Toimenpide
P1		Pakastettu	200 g-450 g/50 g	Kananugeitit	Voitele rapeutusalusla kevyesti. Laita ruoka rapeutusaluslalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun mikroaaltouuni näin kehottaa.
		Ranskalaiset	150 g-300 g/50 g	Ranskalaiset	Tämä resepti ei ole tarkoitettu pakastetuille kuorellisille ranskalaisille. Voitele rapeutusalusla kevyesti. Laita ruoka rapeutusaluslalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun mikroaaltouuni näin kehottaa.
P3		Frozen thin pizza (Pakastettu)	100g-200 g/100 g	Frozen Sliced thin Pizza (Pakastettu viipaloitu ohut pizza)	Poista pakkaus ja aseta ruoka rapeutusaluslalle.
		ohut pizza)		400 g jäähdytettyä tuulihattutaikinaa 4 munaa 150 ml ranskankermaa 100 g bekonia, kuutioitu 130 g (3½ dl) raastettua juustoa (Gruyere tai vastaava) mustapippuria ja jauhettua muskottipähkinää	Laita leivinpaperi levyn pohjalle, reunusta rapeutusalusla tuulihattutaikinalla, Vatkaa munat yhdessä ranskankerman kanssa ja sekoita juustossa ja bekonissa. Mausta pippurilla ja muskottipähkinällä. Täytä talkina täytteellä. Paista juustopiirasta, kunnes päällys on väritään kullannuskeä.
P4		Piiras	1 erä (850 g)	Huoneen lämpötila	
P5		Pakastettu	200g-450g/50g	Leivitetty kala/kalapaukot	Voitele rapeutusalusla kevyesti. Laita ruoka rapeutusaluslalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun mikroaaltouuni näin kehottaa.
		Leivitetty kala/ kalapaukot			
P6		Tuore (raaka)	200g-650g/50g	Broilerinriisivet	Mausta broilerinriisivet. Voitele rapeutusalusla. Lisää broilerinriisivet, kun rapeutusalusla on esikuumentunut, käännä, kun uuni kehottaa.
		Broilerinriisivet			

Automaattisen kypsennyksen reseptiopus: (Mallille MWF206)

Ruokatyyppi		Alkutila	Paino	Ainesosat	Toimenpide
P7		Tuore (raaka)	350 g	30 g margariinia 2 munaa 95 g sokeria 95 g vehnäjauhoja 5 g leivinjauhetta 56 ml maitoa (3% rasvaa) Margariinia ja "kevyitä" leivänmuruja rapeutusaluslalle.	Laita margariini pieneen lasikulhoon ja peitä Sulata se mikroaaltouunissa keski-matalalla teholla. Vatkaa muna ja sokeria suurella nopeudella 2 minuutin ajan. Sekoita sulatetun margariinin, jauhojen leivinjauheen kanssa. Lopuksi lisää maito ja sekoita yhdessä alhaisella nopeudella, kunnes sekoittunut. Rasvaa rapeutusaluslalta ja ripoittele leivänmuruja. Kaada taikina rapeutusaluslalle. Paista kakkua, kunnes päällisyys on väriltään kullaruskea.
				Pähkinät	Sekoita ruokaa, kun mikroaaltouuni näin kehottaa.
P9		Tuore (raaka)	150g-300g/50 g	Katkaravut	Käytä suurikokoisia katkarapuja. Voitele rapeutusaluslata kevyesti. Laita ruoka rapeutusaluslalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun mikroaaltouuni näin kehottaa.
P10		Huoneen lämpötila	1 resepti (700 g)	300 g naudan jauhelihaa 340 g tomaattikastiketta 4 ruokalusikallista oliiviöljyä ½ teelusikallista kuivattua basilikaa 1 lihaliemikuutio riippaus suolaa	Liuota lihaliemikuutio oliiviöljyssä ja muodosta tahnaa pyrex-vuoassa. Lisää jäljellä olevat ainesosat ja sekoita hyvin. Peitä astia kannella. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikäkäynnistys)-painiketta. Kun niin pyydetään, poista astia mikroaaltouunista, sekoita hyvin ja aseta se sitten takaisin mikroaaltouuniin. Jatka kypsennysjaksoa painamalla Jet Start (Pikäkäynnistys)-painiketta.

Automaattisen kypsennyksen reseptiopas: (Mallille MWF206)

Ruokatyyppi		Alkutila	Paino	Ainesosat	Toimenpide
P11		Lihakakku	Huoneen lämpötila	800 g naudan jauhelihaa 2 leipävipaleita 4 ruokalusikallista tomaattikastiketta 1 vatkattu muna 50 g mozzarella-juustoraastetta 1 pieni sipuli 8 silputtua vihreää oliivia 4 ruokalusikallista Worcestershire-kastiketta 2 ruokalusikallista silputtua persiljaa Valkosipulia, oreganoa, suolaa ja pippuria parempaa makua varten	Murskaa leipä, sipuli, valkosipuli ja persilja. Sekoita liha munaan ja mausteisiin. Lisää sekoitus rasvattuun muottiin. Täytä reunat ja sivut hyvin. Leviä tomaattikastike ja juusto päälle tasaisena kalvona. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti. Jatka kypsennysjaksoa painamalla Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta.
P12		Lohta vihannesten kanssa	Huoneen lämpötila	800g lohta leikataan 3 cm viipaleiksi 150g puolitettuja kirsikkatomaatteja 100g parsakaalia 100g kukkakaalia 20 g purjoo 2 ruokalusikallista ekstra-neitsyliiviöljyä 1 sitruunan mehu Suola ja pippuri	Mausta lohi ja kasvikset suolalla, pippurilla, oliiviöljyllä ja sitruunalla mikroaaltouunin kestävässä astiassa. Peitä astia ja jätä höyrylle hieman tilaa päästä ulos. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta. Kypsennysjakson jälkeen poista kansi varovasti ja anna höyryn poistua astiasta.
P13		Kasviskeitto	Huoneen lämpötila	200g kuutioituja perunoita 100g parsakaalia 1 kuutioitu kypsä tomaatti 200 mL vettä Suola, pippuri ja raastettu parmesaanijuusto	Sekoita kaikki ainekset hyvin soveltuvaan astiassa, lukuun ottamatta juustoa. Peitä astia ja jätä höyrylle hieman tilaa päästä ulos. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta. Kypsennysjakson lopussa sekoita kaikki ainekset tehosekoittimella ja tarjoile kuumana päälle ripotellun parmesaanijuuston kanssa.

Automaattisen kypsennyksen reseptiopas: (Mallille MWF206)

Ruokatyyppi		Alkutila	Paino	Ainesosat	Toimenpide
P14		Huoneen lämpötila	1 resepti (450g)	350 g suosikkikasvistiäsi, leikkaa pieniksi kuutioiksi 100 ml huoneenlämpöistä vettä 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä 1 teelusikallinen suolaa valkosipuli leikattuna puolikkaaksi	Sekoita kaikki ainekset hyvin uuniin soveltuvassa astiassa. Sulje se ja siirrä mikroaaltouuniin. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta. Kypsennysjakson loputtua poista astia lämmönkestävillä kintaila. Varo höyryä. Poista valkosipuli ennen tarjoilua (haluttaessa).
				2 keskikokoista perunaa 4 ruokalusikallista voita 100g halumaasi juustoraastetta Suolaa, pippuria ja juustoa päälle ripoteltavaksi	
P15		Huoneen lämpötila	1 resepti (650g)	1 kuppi esikeitettyä riisiä (180 g) 3 kupillista huoneenlämpöistä vettä (540 ml) 1 teelusikallinen suolaa 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä	Pese ja kuivaa perunat ja tee niihin reikiä haarukalla. Aseta perunat mikroaaltouuniin kestävään astiaan. Paina Auto Cook (Automaattikypsennys)-painiketta jatkuvasti valitaksesi halutun reseptin, sen jälkeen paina Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta. Kun keholetaan, käännä perunat ympäri - ole huolellinen, koska perunat ovat kuumia. Kypsennysjakson lopussa anna perunoiden jäähtyä, sen jälkeen leikkaa ne puoliskoiksi ja poista perunat kuoresta. - aseta kuoret sivuun myöhempää käyttöä varten. Murskaa peruna soseeksi ja sekoita muiden ainesten joukkoon. Täytä perunankuoret sekoituksella, ripottele päälle juustoa ja aseta mikroaaltouuniin ja valitse 800 W teho 2 minuutin ajaksi sulattamista varten.
				1 resepti (720 g)	
P16		Huoneen lämpötila	1 resepti (100g)	Tämä toiminto sopii 100 gramman popcorn-pussin valmistamiseen.	Yhdistä kaikki ainesosat mikroaaltouuniin kestävässä astiassa, jossa on korkeat reunat (n. 10 cm). Aseta ruoka peittämättömään mikroaaltouuniin. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta. Kypsennysjakson lopussa poista astia mikroaaltouunista kuumankestäviä käsiineitä käyttäen. Jos astiassa on vettä jäljellä, sekoita hyvin ja jätä sitten peitetyksi 2 minuutin ajaksi ennen tarjoilua.
				1 resepti (720 g)	
P17		Huoneen lämpötila	1 resepti (720 g)	Tuore (raaka)	Aseta pakkaus popcornia pohjan keskelle. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta.
				1 resepti (720 g)	
P18		Tuore (raaka)	1-4	15 ml vettä 1 munaa varten	Valitkaa muna(t) ja lisää oikea määrä vettä, sekoita hyvin, peitä mittauscuppi muovikääreellä.

Automaattisen kypsennyksen reseptiopas: (Mallille MWF206)

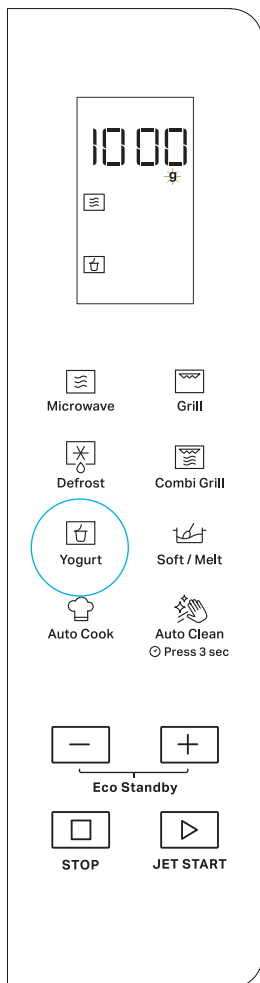
Ruokatyyppi		Alkutila	Paino	Ainesosat	Toimenpide
P19 	Kuumaa fudge- sose	Tuore (raaka)	4 annosta (300g)	50 g voita 100 g tummaa suklaata 100g sokeria 1 ruokalusikallinen kaakaojauhetta 80 ml kermaa 1 teelusikallinen vaniljauutetta	Yhdistä 50 g voita ja 100 g silputtua tummaa suklaata mikroaaltouuniin kestävään kulhoon. Valitse kypsennysohjelma ja seuraa ohjeita. Ohjeen lopussa lisää 100 g hieroa sokeria, 1 ruokalusikallinen kaakaojauhetta, 80 ml kermaa ja 1 teelusikallinen vaniljauutetta ja sekoita hyvin. Palaa mikroaaltouunille ja jatka kypsennystä painamalla käynnistystä. Poista kastike huolellisesti mikroaaltouunista ja sekoita hyvin, seisoa 2 minuuttia. Tarjoile jätelön tai suosikkijälkiruokasi kanssa.
				2 italialaista leipäviipaleita, paksuus n. 1,5 cm 30 ml ekstra-neitsytoliiviöljyä 10 kuorittua ja kuutioitua kirsikkatomaattia 3 ruokalusikallista silputtua tuoretta basilikkaa Suolaa, pippuria ja valkosipulia Kuutioitua mozzarellaa	Aseta leipäviipaleet grillitilalle Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta. Kun käyttötilitymä niin pyytää, poista kypsennysritiä ja käännä leipä varovasti. Aseta se sitten takaisin mikroaaltouuniin ja paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Mauستا sillä välin tomaatit suolalla, mustapippurilla ja oliivijöljyllä. Kypsennysjakson jälkeen poista leipä mikroaaltouunista, hankaa valkosipulinkynsiä leipään. aseta tomaatit ja basilika päälle ja tarjoile heti kuutioidun mozzarellajuuston kanssa.
P21 	Makkarat	Tuore (raaka)	100g-400g /100g	Makkarat	Viipaloi makkarat kuori veitsellä, laita ne kypsennysritiän keskelle, käännä makkarat saatuasi merkin mikroaaltouunista.
			40g	Paahtoleipä	Laita paahtoleipä kypsennysritiän keskelle, käännä paahtoleipiä, kun mikroaaltouuni kehottaa sinua niin tekemään.
P23 	Keep Warm (Lämpimänä pitäminen)	Huoneen lämpötila		300-1200 g riisiä. 200-400 g pizza.	Laita ruoka mikroaaltouuniin. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti. Paina +/- -painiketta sopivan ajan valitsemiseksi. Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

Automaattisen kypsennyksen reseptiopus: (Mallille MWF206)

Ruokatyyppi		alkutila	Paino	Ainesosat	Toimenpide
P24 	Jogurtti	Huoneen lämpötila	1000g	1000 ml maitoa 15 g jogurttia 50 g sokeria	Puhdista astia keitetyllä vedellä. Laita 1000 ml maitoa ja 15 g jogurttia astiaan, sen jälkeen lisää 50 g sokeria. Peltä astia kypsennyksen ajaksi. Älä avaa luukkua alas laskemisen aikana.
	Taikinan nostaminen	Huoneen lämpötila	250g-500g	6 g hiivaa 200 ml vettä 2 ml suolaa 2 ruokalusikallista öljyä 300 g jauhoja	Kaada lämmintä vettä (37 °C), suoraan sekoituskuuhon ja sekoita hiiva veteen. Lisää jauhot, öljy ja suola veteen. Vaivaa hyvin taikinakoukuilla, kunnes taikina on muodostunut (noin 5 minuuttia). Laita 200 ml vettä astiaan. Aseta astia suoraan keskelle pohjaa. Paina Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta. Kun mikroaaltouuni kehottaa, avaa luukku, poista astia, laita taikina keskelle pohjaa. Sulje luukku, jatka painamalla Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta. Älä avaa luukkua alas laskemisen aikana. Astian tilavuuden tulee olla vähintään 3 kertaa taikinan koko.
P25 					



YOGURT (JOGURTTI) (SAATAVISSA VAIN MALLISSA MWF203)



Tämä toiminto mahdollistaa sinulle saada terveellistä ja luonnollista jogurttia.

Valmistelu jogurtin tekemiseen:

- 1 Puhdista astia keitetyllä vedellä.
- 2 Laita 1000 ml maitoa ja 15 g jogurttia astiaan, sen jälkeen lisää 50 g sokeria ja sekoita hyvin. Peitä astia muovikääreellä.

Käynnistä jogurtin tekeminen:

- 1 Paina Yogurt(Jogurtti)-painiketta.
- 2 Aseta valmisteltu ruoka keskelle pohjaa.
- 3 Paina Jet Start(Pikakäynnistys) -painiketta.



HUOMAUTUS:

Älä avaa luukkua alas laskemisen aikana.

Vinkkejä ja ehdotuksia:

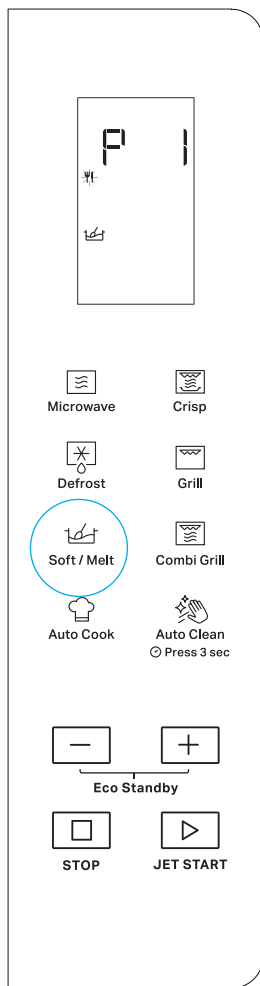
- Tähän kypsennykseen tarvitaan 5 h 15 minuuttia.
- Saat paremman tuloksen lisäämällä 15 g jogurttia maitoon jogurtin käymistä varten.
- Laittamalla jogurtin 4°C jääkaappiin 12 tunniksi kypsennysjakson jälkeen saat paremman tuloksen.
- Voit lisätä hedelmiä, vihanneksia, mehuja, jne. jogurttiin tehdäksesi haluamaasi ruokaa.



SOFT AND MELT(PEHMENNÄ JA SULATA)

Tämä toiminto mahdollistaa voin, jäätelön, jäätyneen mehun, jne. nopean sulatuksen ja pehmennyksen.

- 1 Paina Soft & Melt(Pehmennä ja Sulata) -painiketta.
- 2 Paina +/- -painiketta valitaksesi ruoan luokan, ja paina Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta vahvistukseksi.
- 3 Paina +/- -painiketta asettaaksesi painoarvon, ja käynnistä jakso painamalla Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta.

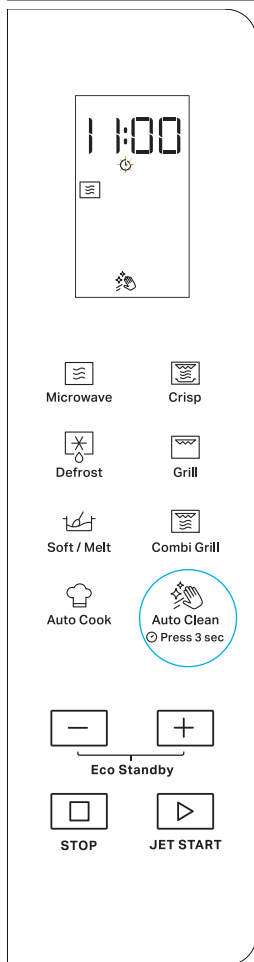


Pehmennä / Sulata -reseptiopus:

Ruokatyyppi			Alkutila	Paino	Vinkkejä
P1 	Pehmennys	Voi	Jääkaappi	50 g-500 g/50 g	Mikroaaltouunin kestävä astia.
P2 	Pehmennys	Jäätelö	Pakastettu	100-1000/50g	Laita jäätelöastia keskelle pohjaa.
P3 	Pehmennys	Kermajuusto	Jääkaappi	50 g-500 g/50 g	Mikroaaltouunin kestävä astia.
P4 	Sulatus	Voi	Jääkaappi	50 g-500 g/50 g	Mikroaaltouunin kestävä astia.
P5 	Sulatus	Suklaa	Huoneen lämpötila	100-500/50g	Mikroaaltouunin kestävä astia.
P6 	Sulatus	Juusto	Jääkaappi	50 g-500 g/50 g	Mikroaaltouunin kestävä astia.
P7 	Sulatus	Vaahtokarkit	Huoneen lämpötila	100-250g /50g	Mikroaaltouunin kestävä astia. Astialla tulee olla vähintään kaksinkertainen vaahtokarkkien tilavuus, koska ne laajenevat kypsennyksen aikana.



AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS)



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

Ennen jakson aloittamista:

- 1 Laita 250 ml vettä astiaan (katso suositukset kohdasta "Vinkkejä ja ehdotuksia").
- 2 Aseta astia suoraan keskelle pohjaa.

Jakson aloittaminen:

- 1 Paina Auto Clean (Automaattinen puhdistus) -painiketta. Puhdistusjakson kesto näkyy näytössä.
- 2 Aloita toiminto painamalla Jet Start (Pikäkäynnistys)-painiketta.

Kun jakso on suoritettu:

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



Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Parempaa puhdistustulosta varten on suositeltavaa käyttää halkaisijaltaan 17-20 cm olevaa astiaa, jonka korkeus on enintään 6,5 cm.
- On suositeltavaa käyttää mikroaaltouunille sopivaa kevyttä muoviastiaa.
- Koska astia on kuuma puhdistusjakson jälkeen, on suositeltavaa käyttää lämmönkestävää kinnasta, kun astia poistetaan mikroaaltouunista.
- Parempaa puhdistustulosta ja epämiellyttävien hajujen poistoa varten lisää veteen hie-man 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.
- Jos et käytä grilliä säännöllisesti, käytä grillitoimintoa vähintään 10 minuutin ajan kerran kuussa puhdistaksesi roiskeet ja välttääksesi tulipalon vaaran.

YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET

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



Täyttää standardit IEC 60705:2010-04 ja IEC 60350-1:2011-12

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

Testi	Määrä	Tehotaso	Aika noin
Munakastike (12.3.1)	750 g	800 W	10-11 min
Sokerikakku (12.3.2)	475 g	800 W	7-8 min
Lihamureke (12.3.3)	900 g	800 W	12-13 min
Jauhelihan sulatus (13.3)	500 g	160 W	12-15 min
Perunagratiini (12.3.4)	1100 g	Grilli Yhdistelmä	30-35 min

Testi	Esilämmitys	Toiminto	Aika noin
Paahtoleipä (9.1)	-	Grill(Grilli)	8-9 min
Hampurilainen (9.2)	-	Grill(Grilli)	80-90 min

Tekniset tiedot

Tietojen kuvaus	MWF203	MWF206
Syöttöjännite	220-230 V~50 Hz	220-230 V~50 Hz
Nimellinen ottoteho	1350 W	2100 W
Mikroaaltoteho	1350 W	1350 W
Grilli	850 W	850 W
Ulkomitat (K x L x S)	303 x 473 x 384	303 x 473 x 384
Sisämitat (K x L x S)	212 x 291 x 321	212 x 291 x 321

