

**JQ 280**

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за използване

**הוראות שימוש**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкция по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

  
**Whirlpool**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

# HAKEMISTO

---

## ASENNUS

- 3 Asennus

## TURVALLISUUS

- 4 Tärkeitä turvallisuusohjeita
- 5 Varotoimet

## LISÄVARUSTEET JA KUNNOSSAPITO

- 6 Lisävarusteet
- 7 kunnossapito ja puhdistus

## OHJAUSPANEELI

- 8 Ohjauspaneeli

## YLEINEN KÄYTTÖ

- 9 Käynnistys suojaus/lapsilukko
- 9 Kypsennyksen keskeyttäminen tai pysäyttäminen
- 10 Aseta kello
- 10 Painoanturi

## KYPSENNYSTOIMINTO

- 11 Manuaalinen kypsennys ja lämmitys mikroaalloilla
- 12 Jet start
- 13 Automaattinen mikroaalto
- 14 Manuaalinen sulatus
- 15 6th sense -sulatus
- 16 Manuaalinen grilli
- 17 Automaattinen grilli
- 18 Manuaalinen rapeutus
- 19 6th sense -rapeutus
- 20 Manuaalinen pakotettu ilma
- 21 Automaattinen pakotettu ilma
- 22 Yhdistelmägrilli
- 23 Yhdistelmätuuletin
- 24 6th sense -höyry
- 25 Pastan ja riisin keittäminen mikroaalloilla

## VIANETSINTÄOPAS


- 26 Vianetsintäopas

## YMPÄRISTÖVINKIT

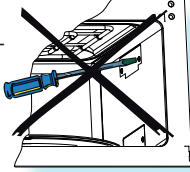
- 26 Ympäristövinkit

# ASENNUS

## ENNEN LIITÄNTÄÄ

 **TARKISTA, ETTÄ ARVOKILVEN JÄNNITE** vastaa kotonasi käytössä olevaa jännitettä.

**ÄLÄ IRROTA UUNIN SISÄSEINÄSSÄ OLEVIA MIKROAALTOTULON SUOJALEYVJÄ.** Ne estävät rasvan ja ruokahiukasten joutumisen mikroaaltotulokanaviin.




**ASETÄ UUNI VAKAALLE, TASAISELLE PIN-NALLE,** joka on riittävän luja kannattamaan uunia ja siihen laitettavia astioita. Ole varovainen uunia käsitellessäsi.

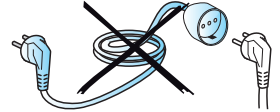


**S**ijoita uuni etäälle muista lämmönlähteistä. Riittävän ilmanvaihdon varmistamiseksi uunin yläpuolella on oltava tilaa vähintään 30 cm. Varmista että uunin alla, yläpuolella ja ympärillä oleva tila on tyhjä kunnollisen ilmavirran mahdollistamiseksi. Mikroaaltouunia ei saa sijoittaa kaappiin. Tätä uunia ei ole tarkoitettu sijoitettavaksi työtasolle, jonka pinta on matalammalla kuin 850 mm lattiasta.

**V**ARMISTA, ETT EI LAITE OLE VAHINGOITTUNUT. Varmista, että luukku sulkeutuu tiukasti vasten luukun tukea, ja ettei luukun sisäinen tiiviste ole vahingoittunut. Tyhjennä uuni ja puhdista sisätila pehmeällä, kostealla liinalla.

 **ÄLÄ KÄYTÄ TÄTÄ LAITETTA,** jos sen virtajohdot tai pistoke on vahingoittunut, jos se ei toimi kunnolla, tai jos se on vahingoittunut tai pudonnut. Älä upota virtakaapelia tai pistoketta veteen. Pidä johdot poissa kuumista pinnoista. Seurauksena voi olla sähköisku, tulipalo tai muita vaaroja.

**ÄLÄ KÄYTÄ JATKOJOHTOA:** Jos VIRTAJOHTO ON LIIAN LYHYT, pyydä pätevää



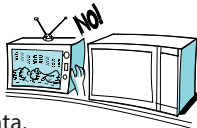
sähkötekniikko tai huoltomiestä asentamaan pistorasia lähelle laitetta.


**V**AROITUS: Maadoituspistokkeen virheellisen käyttö voi johtaa sähköiskun vaaraan. Ota yhteys pätevään sähkötekniikkoon tai huoltomieheen, jollet ymmärrä täysin maadoitusohjeita, tai jos epäilet, ettei mikroaaltouunia ole maadoitettu oikein.

## LIITÄNNÄN JÄLKEEN

**U**UNIA VOI KÄYTTÄÄ VASTA, kun uunin luukku on suljettu tiukasti.

**H**UONO TV-VASTAANOTTO ja radiohäiriöt voivat olla tuloksena, kun uuni sijoitetaan lähelle TV-vastaanotinta, radiota tai antennia.





 **TÄMÄN LAITTEEN MAADOITTAMINEN** on pakollista. Valmistaja ei ota vastuuta henkilöille, eläimille tai esineille koituvista vahingoista tämän vaatimuksen laiminlyönnistä.


**Valmistaja ei ota vastuuta ongelmista, jotka aiheutuvat käyttäjän näiden ohjeiden huomiotta jättämisestä.**


# TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA


LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA KÄYTTÖÄ VARTEN

 **ÄLÄ KUUMENNA TAI KÄYTÄ SYTTYVIÄ MATERIAALEJA** uunissa tai sen lähellä. Höyryt voivat aiheuttaa tulipalo- tai räjähdysvaaran.


 **ÄLÄ KÄYTÄ MIKROALTOUUNIA** tekstiilien, paperin, mausteiden, yrttien, puun, kukkien tai muiden syttyvien aineiden kuivaamiseen. Seurauksena voi olla tulipalo.


 **JOS UUNIN SISÄLLÄ/ULKOPUOLELLA OLEVA MATERIAALI SYTTYY TAI SE SAVUAA**, pidä uunin luukku suljettuna ja sammuta uuni. Irrota virtajohto tai sammuta virta sulake- tai virrankatkaisinpaneelista.


 **ÄLÄ KYPSENNÄ RUOKAA LIIKAA.** Seurauksena voi olla tulipalo.

 **ÄLÄ JÄTÄ UUNIA VALVOMATTA**, etenkin, jos ruoanlaitossa käytetään paperia, muovia tai muuta syttyvää materiaalia. Paperi voi hiiltäytyä tai palaa ja jotkut muovit voivat sulaa, jos niitä käytetään ruokien kuumentamiseen.

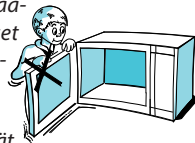
Älä jätä uunia valvomatta, jos käytät runsaasti rasvaa tai öljyä, sillä ne voivat ylikuumentua ja aiheuttaa tulipalon!

 **ÄLÄ KÄYTÄ** syövyttäviä kemikaaleja tai kaasuja tämän laitteen sisällä. Tämä uunityyppi on suunniteltu erityisesti ruoan kuumentamiseen tai kypsentämiseen. Sitä ei ole tarkoitettu teolliseen tai laboratorikäyttöön.

 **ÄLÄ RIPUSTATAI ASETA** raskaita kohteita luukkuun, sillä se voi vahingoittaa uunin luukkua ja saranoita. Luukun kahvaan ei saa ripustaa mitään.


 **LÄMPÖTILAN ASETUS** on valittava ennen käyttöä. On varottava koskettamasta kuumennuselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää loitolla uunista, jollei heitä valvota jatkuvasti.

 **TÄTÄ LAITETTA SAAVAT KÄYTTÄÄ** iältään yli 8 vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on rajoittuneet fyysinen, aistillinen tai henkinen kapasiteetti tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvalliseen käyttöön ja seilitteä siihen kuuluvat vaarat. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa tehdä kunnossapitotehtäviä ilman valvontaa. Lapsia tulee valvoo, kun he käyttävät muita lämmön lähteitä (jos käytettävissä) erikseen tai yhdessä mikroaaltojen kanssa syntyvien korkeiden lämpötilojen vuoksi.





**TÄTÄ LAITETTA EI OLE TARKOITETTU SELLAISTEN** henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, joilla on rajoittuneet fyysinen, aistillinen tai henkinen kapasiteetti, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo tai opasta heitä laitteen käytössä.

**LÄMPÖTILAN ASETUS ON VALVOTTAVA, JOTTA** varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.

 **ÄLÄ KÄYTÄ MIKROALTOUUNIA** ilmatiiviisti suljettujen säilytysastioiden kuumentamiseen. Paine lisääntyy, ja astiaa avattaessa voi syntyä vahinkoa tai se voi räjähtää.



 **LUUKUN TIIVISTEET JA LUUKUNTIIVISTEALUEET ON** tarkistettava säännöllisesti vahinkojen varalta. Jos nämä alueet ovat vahingoittuneet, laitetta ei saa käyttää ennen kuin koulutettu huoltoteknikko on korjannut ne.

 **LÄMPÖTILAN ASETUS EI OLE TARKOITETTU** käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

## MUNAT

**ÄLÄ KÄYTÄ MIKROALTOUUNIA** kokonaisten kuorellisten tai kuorettomien munien kypsentämiseen tai lämmitykseen, sillä ne voivat räjähtää vielä mikroaaltokypsennyksen päättymisen jälkeenkin.



# VAROTOIMET

## YLEISTÄ

**TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN!**

**TÄTÄ UUNIA EI SAA KÄYTTÄÄ** ilman sisällä olevaa ruokaa mikroaaltolaitetta käytettäessä. Muuten laite todennäköisesti vahingoittuu.

**UUNIN TUULETUSAUKKOJA ei saa peittää.** Ilmanotto- tai poistoaukkojen tukkiminen voi vahingoittaa uunia ja johtaa huonoihin kypsennystuloksiin.

**JOS HARJOITTELET** uunin käyttöä, aseta sisään vesilasi. Vesi absorboi mikroaaltoenergian eikä uuni vahingoitu.

**ÄLÄ SÄILYTÄ TAI KÄYTÄ** tätä laitetta ulkona.

**ÄLÄ KÄYTÄ** tätä tuotetta lähellä tiskiallasta, kosteassa kellarissa tai lähellä uima-allasta tai vastaavaa.

**ÄLÄ KÄYTÄ** uunin sisätiloja mihinkään säilytykseen.

**LAITE KUUMENE** käytön aikana. On varotta-va koskettamasta uunin sisällä olevia kuumennuselementtejä.

**POISTA METALLIA SISÄLTÄVÄT SULKIMET** paperi- tai muovipusseista ennen pussien laittamista uuniin.



## UPPOPAISTAMINEN

**ÄLÄ KÄYTÄ MIKROAALTOUUNIA** uppopaistamiseen, koska öljyn lämpötilaa ei voi kontrolloida.



**KÄYTÄ PATALAPPUJA TAI UUNIKINTAITA** palovammojen estämiseksi, kun kosketat astioita, uunin osia ja pannua kypsennyksen jälkeen. Luokse päästävät osat kuumenevat käytössä, pienet lapset on pidettävä loitolla.

## NESTEET

**ESIM. JUOMAT TAI VESI.** Nesteen ylikuumeneminen yli kiehumapisteen voi tapahtua ilman merkkejä kuplimisesta. Tämä voi johtaa kuumenesteen äkilliseen ylikiehumiseen.



**Tämän mahdollisuuden estämiseksi on suoritettava seuraavat toimet:**

1. Vältä suoraseinäisiä, kapeakaulaisia astioita.
2. Sekoita nestettä ennen sen kaatamista astiaan ja laittamista uuniin ja anna teelusikan jäädä astiaan.
3. Anna juoman jäähtyä hetki kuumennuksen jälkeen, ja sekoita uudelleen, kun poistat astian uunista.

## OLE VAROVAINEN

**KATSO AINALISÄTIETOJA** mikroaaltouunin keittokirjasta. Erityisesti, jos kypsennät tai kuumennat ruokaa, joka sisältää alkoholia.



**KUUMENNETTUASI VAUVANRUOKAA** tai nesteitä tuppullossa tai vauvanruokapurkissa, sekoita ja tarkista aina lämpötila ennen tarjoamista. Tämä varmistaa, että lämpö jakautuu tasaisesti ja vältetään palovammojen vaara.

**Varmista, että poistat kannen ja tutin ennen kuumennusta!**

## VARUSTEET

### YLEISTÄ

**KAUPOISTA ON** saatavana joukko lisävarusteita. Ennen kuin ostat, varmista, että ne sopivat mikroaaltouunikäyttöön.

**VARMISTA ENNEN KYPSENNYSTÄ, ETÄ KÄYTTÄMÄSI KEITTIÖVÄLINEET** ovat mikroaaltouuninkestäviä, ja että ne päästävät mikroaaltot läpi.



**KUN ASETAT RUOKAA JA LISÄVARUSTEITA** mikroaaltouuniin, varmista, etteivät ne joudu kosketuksiin uunin sisäosien kanssa.

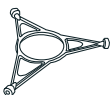
**Tämä on erityisen tärkeää, kun käytät metallisia tai metalliosia sisältäviä lisävarusteita.**

**JOS METALLIA SISÄLTÄVÄ LISÄVARUSTE** joutuu kosketuksiin uunin sisäosien kanssa uunin ollessa päällä, voi esiintyä kipinöintiä ja uuni voi vahingoittua.

**VARMISTA AINA**, että pyörintälautanen voi pyöriä tasaisesti ennen uunin käynnistämistä. Jos pyörintälautanen ei pyöri vapaasti, sinun tulee käyttää pienempää astiaa tai pyörintäalusta pysäytystoimintoa (Katso Suuret astiat -osa).

### PYÖRINTÄLAUTASEN TUKI

**KÄYTÄ PYÖRINTÄLAUTASEN TUKEA** lasisen pyörintälautasen alla. Älä koskaan aseta muita astioita pyörintälautasen tuelle.



👉 Kiinnitä pyörintälautasen tuki uuniin.

### LASINEN PYÖRINTÄLAUTANEN

**KÄYTÄ LASISTA PYÖRINTÄLAUTASTA** kaikilla kypsennystavoilla. Se kerää tippuvat mehut ja ruokahiukkaset, jotka muuten tahraisivat uunin sisäosan.



👉 Aseta lasinen pyörintälautanen pyörintälautasen tuelle.

## SUURET ASTIAT

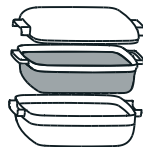
**KÄYTÄ PYÖRINTÄLAUTASEN PYSÄYTYS** -painiketta, kun kypsennät astioilla, jotka ovat niin isoja, etteivät ne pysty pyörimään vapaasti uunissa. Tätä toimintoa voi käyttää vain, kun kypsennetään mikroaalloilla ja vain yhdistelmätoiminnoilla. Painike ei toimi muilla toiminnoilla.



### HÖYRY-LISÄVARUSTE

**KÄYTÄ LISÄVARUSTETTA LÄVIKÖN KANS** -sa ruokalajeissa, kuten kala, kasvikset ja perunat.

**ASETA LISÄVARUSTE** aina lasiselle pyörintälautaselle.



### RITILÄTELIN

**KÄYTÄ KORKEAA RITILÄTELINETTÄ**, kun kypsennät grillillä.

**KÄYTÄ ALARITILÄTELINETTÄ**, kun kypsennät pakotetulla ilmalla tai yhdistelmätuulettimella.



### RAPEUTUSLEVY

**ASETA RUOKA SUORAAN RAPEUTUSLEVYLLE.**

Käytä aina lasista pyörintälautasta tukena käyttäessäsi rapeutuslevyä.

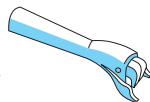
**ÄLÄ ASETA MITÄÄN ASTIOITA** rapeutuslevylle, sillä se kuumenee hyvin nopeasti ja todennäköisesti vahingoittaa astioita.

**RAPEUTUSLEVYÄ** voi esikuumentaa ennen käyttöä (maks. 3 min).



### RAPEUTUSLEVYN KAHVA

**KÄYTÄ ERITYISTÄ TOIMITUKSEEN KULUVAA RAPEUTUSLEVYN KAHVAA** kuumen rapeutuslevyn poistamiseen uunista.



## KUNNOSSAPITO JA PUHDISTUS

**PUHDISTUS ON AINOA KUNNOSSAPITOTOIMENPIDE**, joka on normaalisti tarpeen. Se on suoritettava mikroaaltouunin johto irrotettuna pistorasiasta.

**JOS UUNIA EI PIDETÄ PUHTAANA**, pinnan laatu voi huonontua, mikä lyhentää laitteen käyttöikää ja johtaa mahdollisesti vaaratilanteeseen.



**ÄLÄ KÄYTÄ METALLISIA HANKAUSTUPPOJA, HIOVIA PUHDISTUSAINEITA, teräsvillaa, rakeisia pesuliinoja jne., jotka voivat vahingoittaa ohjauspaneelia sekä uunin sisä- ja ulkopintoja. Käytä liinaa, joka on kostutettu miedolla pesuaineliuksella, tai talouspaperia ja lasinpuhdistussuihketta. Levitä lasinpuhdistussuihketta talouspaperiin.**



**ÄLÄ SUIHKUTA suoraan uuniin.**

**POISTA SÄÄNNÖLLISESTI**, erityisesti, jos ruokaa on valunut yli, pyörintälautanen, pyörintälautasen tuki ja pyyhi uunin pohja puhtaaksi.



**TÄMÄ UUNI ON SUUNNITELTU** toimimaan pyörintälautanen paikallaan.



**ÄLÄ** käytä mikroaaltouunia, kun pyörintälautanen on poistettu puhdistamista varten.

**KÄYTÄ PEHMEÄÄ JA KOSTEAA LIINAA**, joka on kostutettu miedolla pesuaineliuksella sisäpintojen, luukun etu- ja takaosan ja luukun aukon puhdistamiseen.



**ÄLÄ ANNA RASVAN** tai ruokahiukkasten kertyä luukun ympärille.

**VOIT POISTAA PIINTYNEITÄ TAHROJA** kiehattamalla kupillisen vettä uunissa 2–3 minuuttia. Vesihöyry pehmentää tahrat.

**VOIT POISTAA HAJUJA UUNISTA LISÄÄMÄLLÄ HIEMAN SITRUUNAMEHUA** vesikuppiin ja asettamalla kupin pyörintälautaselle ja keittämällä muutaman minuutin.



**ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPUHDISTUSLAITTEITA** mikroaaltouunin puhdistamiseen.



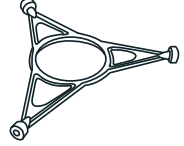
**UUNI** tulee puhdistaa säännöllisesti ja ruoantähteet tulee poistaa.

**GRILLI-ELEMENTTIÄ** ei tarvitse puhdistaa, koska suuri kuumuus polttaa pois kaikki mahdolliset roiskeet, mutta sen alla oleva pinta vaatii säännöllisen puhdistuksen. Tämä tulee tehdä pehmeällä ja kostealla liinalla, joka on kostutettu miedolla pesuaineliuksella.

**JOS GRILLIÄ EI KÄYTETÄ SÄÄNNÖLLISESTI**, sitä tulee käyttää 10 minuuttia kuukaudessa mahdollisten roiskeiden polttamiseksi tulipalovaaran pienentämiseksi.

**ASTIANPESUKONEEN KESTÄVÄ:**

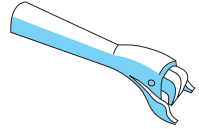
**PYÖRINTÄLAUTASEN TUKEI.**



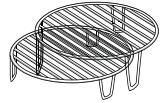
**LASINEN PYÖRINTÄLAUTANEN**



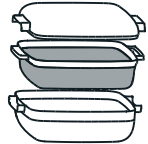
**RAPEUTUSLEVYN KAHVA**



**RITILÄTELINÉ**



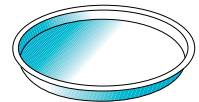
**HÖYRY-LISÄVARUSTE**



**VAROVAINEN PUHDISTUS:**

**RUSKISTUSLEVY** tulee puhdistaa miedolla pesuaineliuksella. Hyvin likaiset alueet voi puhdistaa hankausliinalla ja miedolla pesuaineella.

**ANNA** ruskistuslevyn jäähtyä aina ennen puhdistusta.



**ÄLÄ** upota ruskistuslevyä veteen tai huuhtele sitä ruskistuslevyn ollessa kuuma. Nopea jäähtyminen voi vahingoittaa sitä.



**ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSEEN TERÄSVILLAA.** Se naarmuttaa pintaa.

# OHJAUSPANEELI

## DIGITAALINEN NÄYTTÖ

Näytössä on 24-tuntinen kello ja ilmaisinsymboleja.

## YHDISTELMÄPAINIKE

Valitse tällä Yhdistelmätuuletin/ Yhdistelmägrilli-toiminto.

## RAPEUTUSPAINIKE

Valitse tällä Manuaalinen / 6th Sense -rapeutustoiminto.

## GRILLIPAINIKE

Valitse tällä Manuaalinen/ automaattinen -grillitoiminnot.

## VALITSINPAINIKE

Tuote POIS: aktivoi Jet Start -toiminnon.  
Tuote PÄÄLLÄ: vahvista kypsennysparametri ja käynnistä sitten kypsennysprosessi.

## PYSÄYTÄ-PAINIKE

Tuote PÄÄLLÄ: Paina pysäyttääksesi tai nollataksesi minkä tahansa uunin toiminnon.  
TUOTE POIS: Pidä painettuna muuttaaksesi kellonaikaa.

## PYSÄYTÄ PYÖRINTÄLAUTANEN -PAINIKE

Pysäytä tällä pyörintälautanen. Tätä toimintoa voi käyttää vain, kun kypsennetään mikroaalloilla ja Yhdistelmätoiminnoilla. Painike ei toimi muilla toiminnoilla.

## SULATUSPAINIKE

Valitse Manuaalinen / 6th Sense -sulatustoimintoja.

## PAKOTETTU ILMA -PAINIKE

Valitse manuaalinen / automaattinen -pakotettu ilma -toimintoja.

## MW-PAINIKE

Valitse tällä Manuaalinen / automaattinen - mikroaaltotoimintoja.

## SÄÄDETTÄVÄ NUPPI

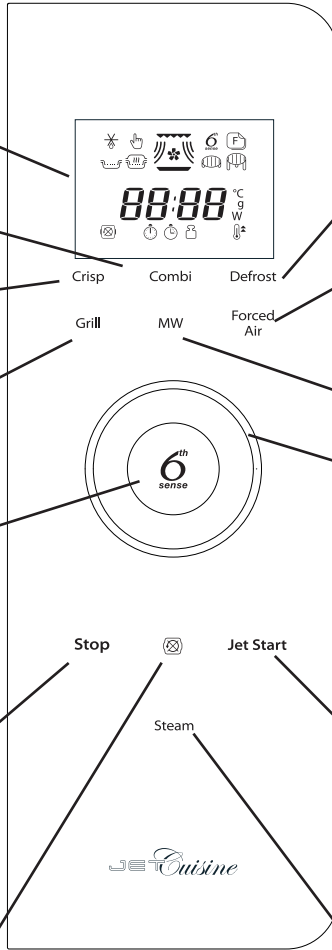
Eri toimintojen mukaisesti, kierrä valitaksesi: Mikroaaltotehotaso  
Kypsennysaika  
Paino  
Lämpötila  
Ruokalaji

## JET START -PAINIKE

Tuote POIS: aktivoi Jet Start -toiminnon.  
Tuote PÄÄLLÄ: vahvista kypsennysparametri ja käynnistä sitten kypsennysprosessi.

## HÖYRYPAINIKE

Käytä 6th Sense -höyrytoimintojen valitsemiseen.





# KÄYNNISTYSSUOJAUS/LAPSILUKKO

**TÄMÄ AUTOMAATTINEN TURVALLISUUSTOIMINTO AKTIIVOITUU YHDEN MINUUTIN JÄLKEEN, KUN UUNI ON PALANNUT "VALMIUSTILAAN".** (Uuni on "valmiustilassa", kun 24-tuntinen kello on näkyvässä, tai jos kelloa ei ole vielä asetettu, kun näytössä näkyy ":").

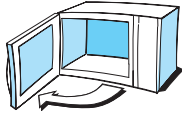


**KUN TURVALLISUUSTOIMINTO ON AKTIIVINEN,** luukku on avattava ja suljettava kypsennyksen käynnistämiseksi, muuten näytössä näkyy:

door

## KESKEYTÄ TAI PYSÄYTÄ KYSENNYS

**KYSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN:**  
**KYSENNYKSEN VOI KESKEYTTÄÄ AVAAMALLA LUUKUN,** jos kypsytys halutaan tarkistaa tai kääntää tai sekoittaa annosta. Asetus pysyy käytössä 10 minuuttia.



**KYSENNYKSEN JATKAMINEN:**  
**SULJE LUUKKU** ja paina Jet Start - tai valitsinpainiketta KERRAN. Kypsennys jatkuu siitä, missä se keskeytettiin.

**JOLLET HALUA JATKAA KYSENNYSTÄ:**  
**POISTA RUOKA,** sulje luukku ja paina STOP-painiketta.

**HUOMAUTUS:** Kypsennyksen päätyttyä tuuletin, pyörintälautanen ja sisätilojen lamppu pysyvät päällä, kunnes STOP-painiketta painetaan. Se on normaalia.

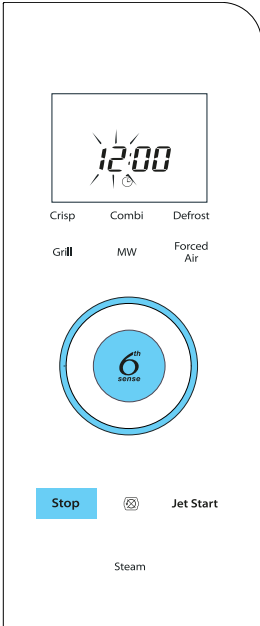
**MERKKIÄÄNI KUULUU** kerran minuutissa 10 minuutin ajan, kun kypsennys on valmis. Paina STOP-painiketta tai avaa luukku signaalin lopettamiseksi.

### LISÄÄ/KÄÄNNÄ/SEKOITA RUOKAA

**ERÄÄT RUOKALAJIT VAATIVAT,** että ruokaa lisätään, käännetään tai sekoitetaan kypsennyksen aikana (vaihtelee mallikohtaisesti). Tällöin kypsennys keskeytyy ja uuni kehottaa suorittamaan tarvittavan toiminnon.

<b>JOLLEI LUUKKUA AVATA TÄNÄ AIKANA (2 MINUUTIN KULUESSA) UUNI:</b>	
<b>LISÄÄ</b>	Pysähtyy ja siirtyy "valmiustilaan".
<b>SEKOITA</b>	Jatkaa kypsentämistä. Lopputulos ei ehkä ole optimaalinen tässä tapauksessa.
<b>KIERRÄ</b>	Jatkaa kypsentämistä. Lopputulos ei ehkä ole optimaalinen tässä tapauksessa.
<b>KUN ON TARPEEN, SEURAAVAT TOIMENPITEET ON SUORITETTAVA:</b>	
① Avaa luukku.	
② Lisää, sekoita tai käännä ruokaa.	
③ Sulje luukku ja käynnistä uudelleen painamalla valitsinpainiketta.	

## ASETA KELLO



**KUN LAITE LIITETÄÄN ENSIMMÄISTÄ KERTAA VERKKOVIRTAAN** tai virtakatkoksen jälkeen, tuote siirtyy kellon asetustilaan. Jos kelloa ei aseteta, näyttöön jää näkyviin ":" kellon asemesta.

**HUOMAUTUS: VOIT PITÄÄ STOP-PAINIKETTA PAINETTUNA MUUTAMAN SEKUNNIN** valmiustilassa siirtyäksesi kellon asetustilaan.

- 1 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi tunnit.
- 2 PAINA VALITSINPAINIKETTA.** (Kaksi oikeanpuoleista numeroa (minuutit) vilkkuu).
- 3 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi minuutit.
- 4 PAINA VALITSINPAINIKETTA UUELLEEN.**

**KELLO ON ASETETTU** ja käytössä.

**Jos STOP-painiketta** painetaan kellon asetustilassa, kello menee pois päältä ja näytössä näkyy ":".

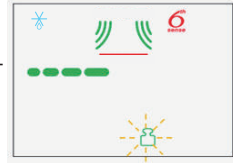
**OHJE: PIDÄ LUUKKU AUKI KELLOA ASETTAESSASI.** Tämä antaa sinulle 10 minuuttia aikaa kellon asettamiseksi loppuun. Muuten jokainen vaihe pitää suorittaa 60 sekunnissa.

## PAINOANTURI



**TÄMÄ MIKROAALTOUNI KÄYTTÄÄ PAINOANTURITEKNIKKAA** joissakin 6th sense -toiminnoissa (Sulatus, Ra-peutus ja Höyry); kun valitset jonkin näistä 6thSense -toiminnoista, sinun on vain valittava ruoka-tyyppi, jonka haluat valmistaa ja painaa käynnistuspainiketta: mikroaaltouuni tunnistaa automaattisesti ruoan painon ja asettaa kypsennysajan sen mukaisesti.

**TUNNISTUSVAIHEEN AIKANA** painokuvake vilkkuu ja edistymispalkissa näkyy painonlaskentaprosessi (katso alla esimerkki 6th -sulatustoiminnosta).



**PAINON TUNNISTUKSEN KALIBROINTI**

Painoanturitekniikka vaati kalibrointiprosessin ennen ensimmäistä käyttöä. Kalibrointi on suositeltavaa tehdä kerran vuodessa.

**KALIBROINTIPROSESSI ON TEHTÄVÄ** niin, ettei uunissa ole muuta kuin lasinen pyörintätaso.

**PIDÄ PYSÄYTÄ PYÖRINTÄLAUTANEN -PAINIKE PAINETTUNA** muutama sekunti.



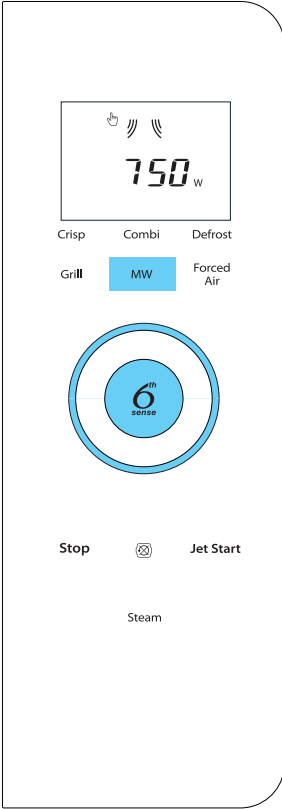
**KALIBROINTI** käynnistyy ja näytössä näkyy:

- painokuvake vilkkuu
- kalibroinnin edistymispalkki



**KUN KALIBROINTI ON VALMIS,** mikroaaltouuni palaa valmiustilaan.

# MANUAALINEN KYSENNYS JA LÄMMITYS MIKROALLOILLA



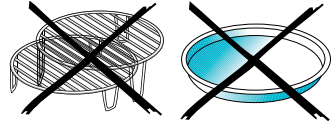
**KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA** normaaliin vihannesten, kalan, perunoiden ja lihan kypsennykseen ja lämmittämiseen.

- 1 **PAINA MW-PAINIKETTA.**
- 2 **KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA**, kunnes näet "manuaalinen tila"-kuvakkeen ja vahvasta valinta painamalla valitsinpainiketta.
- 3 **KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi tehon.
- 4 **PAINA VALITSINPAINIKETTA.**
- 5 **KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi ajan.
- 6 **PAINA VALITSINPAINIKETTA.** Toiminto käynnistyy.

*KUN KYSENNYS ON ALKANUT*

**TEHON SÄÄTÄMINEN:** Paina MW-painiketta ja kierrä säädintä arvon säätämiseksi.

**AJAN LISÄÄMINEN/VÄHENTÄMINEN:** Kierrä säätövalitsinta tai paina Jet Start - / valitsinpainiketta lisätäksesi 30 sekuntia.

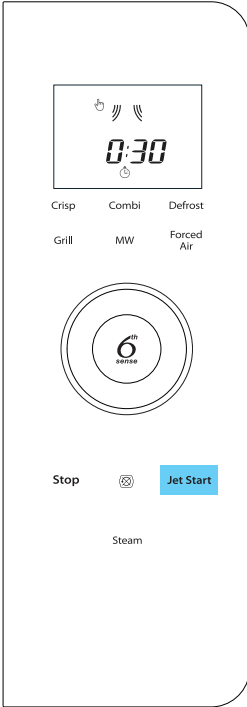


## TEHOTASON VALITSEMINEN

VAIN MIKROALLOT	
TEHO	EHDOTETTU KÄYTTÖ:
JET (950 W)	Juomien, veden, kirkkaiden keittojen, kahvin, teen tai muiden paljon vettä sisältävien ruokien lämmittämiseen. Jos ruoka sisältää munia tai kermaa, valitse alhaisempi teho.
750 W	Kalan, lihan, vihannesten jne. kypsentämiseen
650 W	Ruokien kypsentämiseen, ei mahdollista sekoittaa.
500 W	<b>ENEMMÄN HUOLELLISUUTTA VAATIVAAN KYSENTÄMISEEN</b> esim. proteiinipitoiset kastikkeet, juusto- ja munaruokat ja pataruokat.
350 W	<b>HILJALLEEN KIEHUTETTAVAT</b> muhennokset, voin sulattaminen.
160 W	<b>SULATTAMINEN.</b>
90 W	<b>VOIN</b> juustojen ja jäätelön pehmittämiseen.



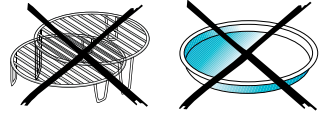
## JET START

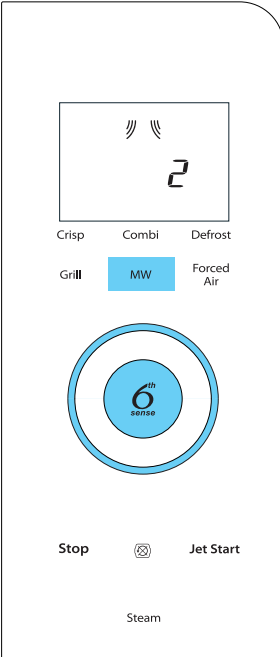


**TÄTÄ TOIMINTOA KÄYTETÄÄN** sellaisten ruokien pikalämmittämiseen, joissa on suuri vesipitoisuus, kuten kirkkaat keitot, kahvi tai tee.

**1 PAINA JET START - TAI VALITSINPAINIKETTA.**

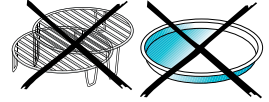
**TÄMÄ TOIMINTO KÄYNNISTYY AUTOMAATTISESTI** maksimi mikroaaltoteholla ja kypsennysaika asetettuna 30 sekunniksi. Jokainen lisäpainallus lisää aikaa 30 sekuntia. Voit myös muuttaa aikaa kiertämällä säätövalitsinta lisätäksesi ja vähentääksesi aikaa, kun toiminto on käynnistynyt.





**KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA** erilaisten ruokatyypin valmistamiseen. **UUNI VALITSEE** automaattisesti tarvittavan kypsennysmenetelmän, ajan ja tehon.

- 1 **PAINA MW-PAINIKETTA.**
- 2 **PAINA VALITSINPAINIKETTA** vahvistaaksesi Automaattinen-tila.
- 3 **KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** valitaksesi ruokalajin (katso taulukko).
- 4 **PAINA VALITSINPAINIKETTA.**
- 5 **KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi ruoan painon.
- 6 **PAINA VALITSINPAINIKETTA.** Toiminto käynnistyy.



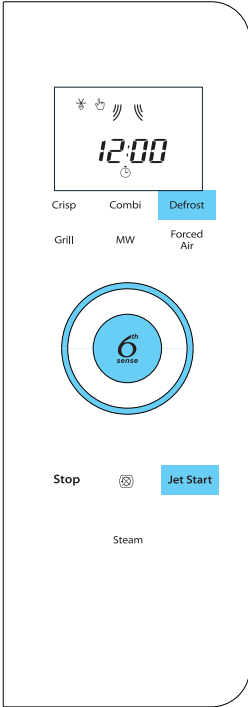
	RUOKALAJI	MÄÄRÄ	KYPSENNYKSEN AIKANA
1	UUNIPERUNAT	200G - 1KG	KÄÄNNÄ RUOKA
2	JUOMAT	150G - 600G	
3	LIHA, PAKASTETTU	200G - 500G	
4	PASTA, PAKASTE	250G - 550G	SEKOITA RUOKA
5	POPCORN	100G	
6	RIISI, PAKASTE	300G - 650G	SEKOITA RUOKA
7	KEITTO, PAKASTE	250G - 1KG	SEKOITA RUOKA
8	VIHANNEKSET, SÄILYKE	200G - 600G	
9	VIHANNEKSET, TUORE	200G - 800G	SEKOITA RUOKA
10	VIHANNEKSET, PAKASTE	150G - 600G	SEKOITA RUOKA

**RUOILLA, JOITA EI OLE TÄSSÄ TAULUKOSSA**, ja jonka paino on ali tai yli suositellun painon, tulee valita manuaalinen toiminto.

**KATSO LISÄTIETOJA** ruoan lisäämisestä/sekoittamisesta/kääntämisestä taulukosta sivulla 9.



## MANUAALINEN SULATUS



**KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA** sulattaaksesi manuaalisesti lihaa, siipikarjaa, kalaa, vihanneksia.

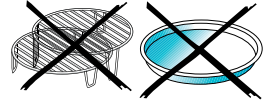
- 1 PAINA DEFROST-PAINIKETTA.**
- 2 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA**, kunnes näet "manuaalinen tila"-kuvakkeen ja vahvista valinta painamalla valitsinpainiketta.
- 3 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi ajan.
- 4 PAINA VALITSINPAINIKETTA.** Toiminto käynnistyy.

### VINKKEJÄ PAKASTEISTA:

**JOS RUOKA ON LÄMPIMÄMPÄÄ** kuin syväjäädetyislämpötila (-18 °C), valitse lyhyempi aika.

**JOS RUOKA ON KYLMEMPÄÄ** kuin syväjäädetyislämpötila (-18 °C), valitse pitempi aika.

### LISÄÄ VINKKEJÄ:



### TARKISTA JA TUTKI RUOKA SÄÄNNÖLLISESTI.

**PAKASTETUN RUOAN MUOVIPUSSEISSA**, muovikelmussa tai pahvipakkauksissa voi asettaa suoraan uuniin, jos pakkauksessa ei ole metalliosia (esim. metalliset pussinsulkijat).

**PAKKAUKSEN MUOTO** muuttuu sulatuksen aikana. Ohuet pakkaukset sulavat nopeammin kuin paksumat.

**EROTTELE KAPPALEET**, kun ne alkavat sulaa. Yksittäiset viipaleet sulavat helpommin.

**SUOJAA RUOAN** alueet pienillä alumiinifoliokappaleilla, jos ne alkavat lämmetä (esim. broilerinkoivet ja siivenkärjet).



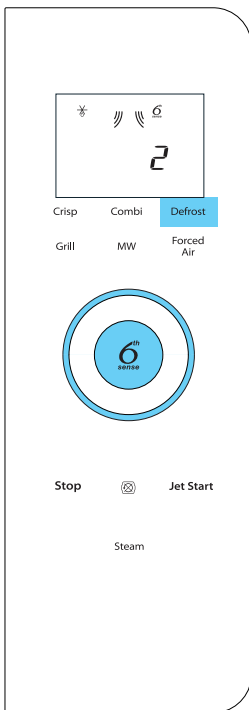
**KEITETYT RUOAT, MUHENNOKSET JA LIHAKASTIKKEET** sulavat paremmin, jos niitä sekoitetaan sulatuksen aikana.



**KÄÄNTELE SUURIA KAPPALEITA** sulatuksen aikana.

**SULATETTAESSA** on parempi esisulattaa ruokaa hieman ja antaa sen sulaa loppuun tasaantumisaikana.

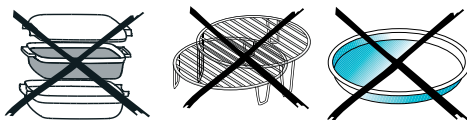
**TASAANTUMISAIKA SULATUKSEN JÄLKEEN PARANTAA AINA** tulosta, koska lämpötila jakautuu tällöin tasaisesti koko ruokaan.



**KÄYTTÄ TÄTÄ TOIMINTOA** sulattaaksesi automaattisesti lihaa, siipikarjaa, kalaa, vihanneksia.

**PARHAIDEN TULOSTEN SAAMISEKSI** on suositeltavaa sulattaa suoraan lasisella pyörintälautasella. Jos on tarpeen, on mahdollista käyttää mikroaaltouuniin sopivaa kevyttä muovirasiaa.

- 1 **PAINA DEFROST-PAINIKETTA.**
- 2 **PAINA VALITSINPAINIKETTA** vahvistaaksesi 6th sense -tilan..
- 3 **KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** valitaksesi ruokalajin (katso tau-lukko).
- 4 **PAINA VALITSINPAINIKETTA.** Toiminto käynnistyy.



Tämä on painontunnistustoiminto. Paino lasketaan automaattisesti.

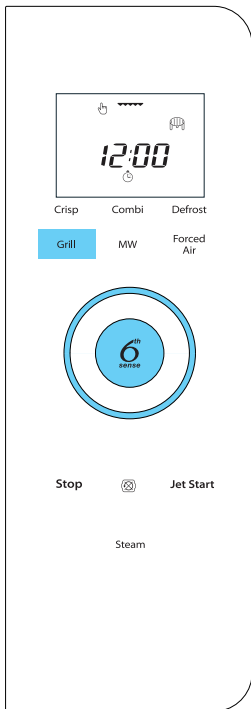
	RUOKALAJI	MÄÄRÄ	VINKKEJÄ
1	<b>KALA</b>	<b>100G - 1,5KG</b>	Kokonaiset pihvit tai fileet.
2	<b>LIHA</b>	<b>100G - 2KG</b>	Jauheliha, kyljykset, pihvit, paahtopaisti.
3	<b>SIIPIKARJA</b>	<b>100G - 2,5KG</b>	Kokonainen broileri, kappaleet tai fileet.
4	<b>VIHANNEKSET</b>	<b>100G - 1,5KG</b>	Sekavihannekset, herneet, parsakaali jne.

**RUOILLA, JOITA EI OLE TÄSSÄ TAULUKOSSA, ja jonka paino on ali tai yli suositellun painon, tulee valita manuaalinen toiminto.**

**KATSO LISÄTIETOJA** ruoan lisäämisestä/sekoittamisesta/kääntämisestä taulukosta sivulla 9.




## MANUAALINEN GRILLI




**TÄÄLLÄ TOIMINNOLLA** saat nopeasti miellyttävän ruskean pinnan ruoille, kuten juustovoileivät, kuumat leivät, makkarat, grillivartaat, pommes duchesse -peruna, gratinoidut hedelmät.

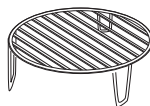
- 1 PAINA GRILLI-PAINIKETTA.**
- 2 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA**, kunnes näet "manuaalinen tila"-kuvakkeen ja vahvista valinta painamalla valitsinpainiketta.
- 3 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi ajan.
- 4 PAINA VALITSINPAINIKETTA.** Toiminto käynnistyy.

**ÄLÄ JÄTÄ UUNIN LUUKKUA AUKI** pitkäksi aikaa, kun grilli on päällä. Se voi laskea lämpötilaa.

 **VARMISTA, ETTÄ KÄYTETYT astiat ovat kuumuudenkestäviä**, kun käytät tätä toimintoa.

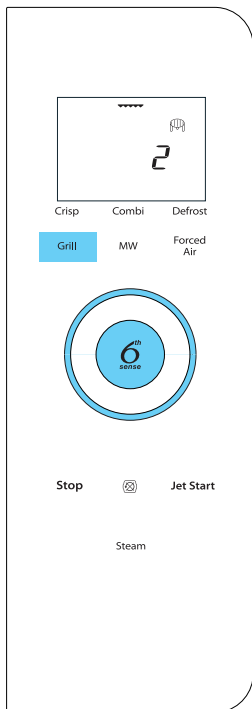
 **ÄLÄ KÄYTÄ GRILLATESSA MUOVISIA keittiövälineitä. Ne sulavat. Puiset ja paperiset asiat eivät sovi nekään.**

Korkea ritiläteline





## AUTOMAATTINEN GRILLI



**KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA** paahtoleipien, lämpimien juusto-kinkkuleipien

ja makkaroiden kuumennukseen.

- 1 **PAINAGRILLI-PAINIKETTA.**
- 2 **PAINA VALITSINPAINIKETTA** vahvistaaksesi Automaattinen-tila.
- 3 **KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ NUPPIA** valitaksesi ruokalajin.
- 4 **PAINA VALITSINPAINIKETTA.**
- 5 **KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi ruoan painon.
- 6 **PAINA VALITSINPAINIKETTA.** Toiminto käynnistyy.

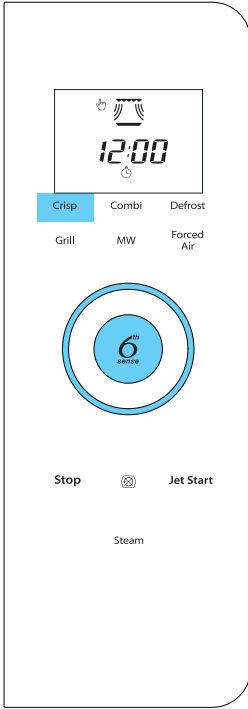
Korkea ritiläteline



RUOKALAJI	MÄÄRÄ	VINKKEJÄ	KYPSENNYKSEN AIKANA
1 <b>LÄMPIMÄT JUUSTO-KINKKULEIVÄT</b>	<b>60 - 120G</b>	<b>VALMISTA</b> kinkulla ja juustolla täytetyt kaksoisvoileivät ja aseta ne ritilätelineen keskelle ja käännä leivät, kun uuni kehottaa tekemään niin.	<b>KÄÄNNÄ RUOKA</b>
2 <b>MAKKARAT</b>	<b>100 - 400G</b>	<b>ASETA</b> ritilän keskelle ja käännä makkarat, kun uuni kehottaa tekemään niin.	<b>KÄÄNNÄ RUOKA</b>
3 <b>PAAHTOLEIPÄ</b>	<b>40 - 80G</b>	<b>ASETA</b> ritilän keskelle ja käännä paahtoleivät, kun uuni kehottaa tekemään niin.	<b>KÄÄNNÄ RUOKA</b>

**RUOILLA, JOITA EI OLE TÄSSÄ TAULUKOSSA**, ja jonka paino on ali tai yli suositellun painon, tulee valita manuaalinen toiminto.

**KATSO LISÄTIETOJA** ruoan lisäämisestä/sekoittamisesta/kääntämisestä taulukosta sivulla 9.



## MANUAALINEN RAPEUTUS

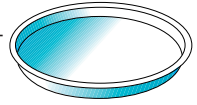


**KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA** pizzan ja muun taikinapohjaisen ruoan lämmitykseen tai kypsentämiseen sekä pekonin ja munien, makkaroiden ja hampurilaisten paistamiseen. Sivele ohuelti öljyä rapeutuslevylle. Tämän toiminnon pääominaisuus on ruskistaa ruokaa samanaikaisesti päältä ja alta.

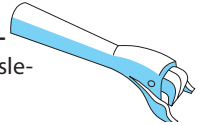
- 1 PAINA CRISP-PAINIKETTA.**
- 2 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA**, kunnes näet "manuaalinen tila"-kuvakkeen ja vahvista valinta painamalla valitsinpainiketta.
- 3 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi ajan.
- 4 PAINA VALITSINPAINIKETTA.** Toiminto käynnistyy.

**KÄYTÄ TÄLLÄ TOIMINNOLLA** AINOASTAAN toimitukseen kuuluvaa rapeutuslevyä. Muut markkinoilla saatavana olevat rapeutuslevyt eivät tuota oikeaa tulosta tällä toiminnolla.

**ON SUOSITELTAVAA** ESIKUUMENTAA uuni ja rapeutuslevy ennen ruoan asettamista uuniin.



**KÄYTÄ UUNIKINTAITA TAI ERITYISTÄ ERITYISTÄ RAPEUTUSLEVYN KAHVAA**, kun otat kuumaa rapeutuslevyä ulos uunista.



**EI OLE MAHDOLLISTA MUUTTA A TAI VAIHTAA** tehotasoa tai kytkeä grilliä päälle/pois rapeutustoimintoa käytettäessä.



**UUNI KÄYTTÄÄ AUTOMAATTISESTI** mikroaaltoja ja grilliä rapeutuslevyn kuumentamiseen. Näin rapeutuslevy saavuttaa nopeasti työkentelylämpötilan ja alkaa ruskistaa ja rapeuttaa ruokaa.



**VARMISTA**, että rapeutuslevy on asetettu oikein keskelle lasista pyörintälautasesta.



**UUNI JA RAPEUTUSLEVY TULEVAT HYVIN KUUMIKSI TÄTÄ TOIMINTOA KÄYTETTÄESSÄ.**

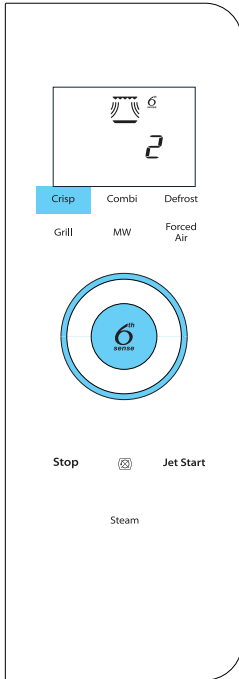


**ÄLÄ ASETA KUUMAA RAPEUTUSLEVYÄ** millekään herkästi syttyvälle pinnalle.



**OLE VAROVAINEN. ÄLÄ KOSKETA** kattopintaa grilli-elementin päällä.





*Tämä on painontunnistustoiminto. Paino lasketaan automaattisesti.*

## 6TH SENSE -RAPEUTUS



**KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA** erilaisten pakasteruokien valmistamiseen. Sillä voi myös sulattaa pakastettua leipää ja lämmittää ja rapeuttaa sen. (katso ruokalaji 8 alla olevassa kaaviossa)

**UUNI VALITSEE** automaattisesti tarvittavan kypsennysmenetelmän, ajan ja tehon.

- 1 **PAINA CRISP-PAINIKETTA.**
- 2 **PAINA VALITSINPAINIKETTA** vahvistaaksesi 6th sense -tilan.
- 3 **KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** valitaksesi ruokalajin (katso taulukko).
- 4 **PAINA VALITSINPAINIKETTA.** Toiminto käynnistyy.

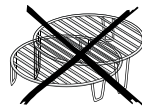
**JOILLAKIN RUOKALAJEILLA** on esikuumennusvaihe ennen kypsennyksen aloittamista.

**ESIKUUMENNUS** aikana PRE- HEAT (ESIKUUMENNUS) -viesti näkyy näytössä.

**KÄYTÄ TÄMÄN TOIMINNON KANSSA AINOASTAAN** toimitukseen kuuluvaa rapeutuslevyä. Muut markkinoilla saatavana olevat rapeutuslevyt eivät tuota oikeaa tulosta tällä toiminnolla.



**KÄYTÄ UUNIKINTAITA TAI ERITYISTÄ TOIMITUKSEEN KUULUVAA RAPEUTUSLEVYN KAHVAA**, kun otat kuuman rapeutuslevyn ulos uunista.



	RUOKALAJI	MÄÄRÄ	KÄYTETTÄVÄT LISÄVARUSTEEN	KYSENNYKSEN AIKANA
1	LEIVITETTY BROILERIN FILEE, SIIVET	250 - 500G	KÄYTÄ RAPEUTUSLEVYÄ	KÄÄNNÄ RUOKA
2	CORDON BLEU	1 - 4 KPL	LAITA TYHJÄ RAPEUTUSLEVY UUNIIN ESIKUUMENTUMAAN. LISÄÄ RUOKAA, KUN "LISÄÄ RUOKAA"-ILMOITUS TULEE NÄKYVIIN	KÄÄNNÄ RUOKA
3	KALAPUIKOT	250 - 500G	LAITA TYHJÄ RAPEUTUSLEVY UUNIIN ESIKUUMENTUMAAN. LISÄÄ RUOKAA, KUN "LISÄÄ RUOKAA"-ILMOITUS TULEE NÄKYVIIN	KÄÄNNÄ RUOKA
4	RANSKANPERUNAT	250 - 500G	KÄYTÄ RAPEUTUSLEVYÄ	SEKOITA RUOKA
5	PANNUPIZZA	300 - 750G	KÄYTÄ RAPEUTUSLEVYÄ	
6	OHUT PIZZA	250 - 750G	KÄYTÄ RAPEUTUSLEVYÄ	
7	QUICHE	250 - 600G	KÄYTÄ RAPEUTUSLEVYÄ	
8	LEIVÄN SULATUS 	50 - 650G	KÄYTÄ RAPEUTUSLEVYÄ	KÄÄNNÄ RUOKA

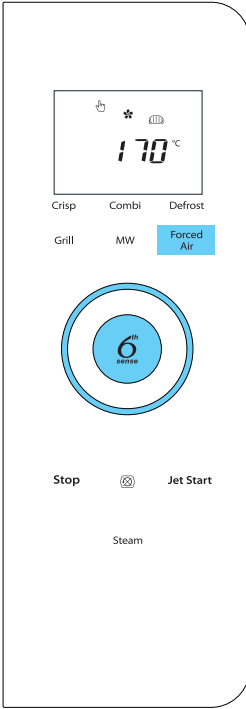
**RUOILLA, JOITA EI OLE TÄSSÄ TAULUKOSSA**, ja jonka paino on ali tai yli suositellun painon, tulee valita manuaalinen toiminto.

**HUOMAUTUS:** Rapeutuslevylle voi esikuumennuksen ajaksi levittää hieman öljyä tai voita.

**KATSO LISÄTIETOJA** ruoan lisäämisestä/sekoittamisesta/kääntämisestä taulukosta sivulla 9.



## MANUAALINEN PAKOTETTU ILMA



**KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA** marengin, leivonnaisten, kakkujen, pikkuleipien, muffinsseiden, suklaakohokkaiden, siipikarjan ja paahtopaistin kypsentämiseen.

- 1 PAINA PAKOTETTU ILMA -PAINIKETTA.**
- 2 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA**, kunnes näet "manuaalinen tila"-kuvakkeen ja vahvista valinta painamalla valitsinpainiketta.
- 3 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi lämpötilan.
- 4 PAINA VALITSINPAINIKETTA.**
- 5 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi ajan.
- 6 PAINA VALITSINPAINIKETTA.** Toiminto käynnistyy.

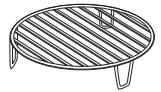
**ENNEN KYPSENNYKSEN ALOITTAMISTA** on esikuumennusvaihe.

### *KUN KYPSENNYS ON ALKANUT*

**LÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN:** Paina Pakotettu ilma -painiketta ja kierrä säädintä arvon säätämiseksi.

**AJAN LISÄÄMINEN/VÄHENTÄMINEN:** Kierrä säätövalitsinta tai paina Jet Start - / valitsinpainiketta lisätäksesi 30 sekuntia.

**ASETA RUOKA ALARITILÄTELINEELLE** antaaksesi ilman kiertää vapaasti ruoan ympärillä.



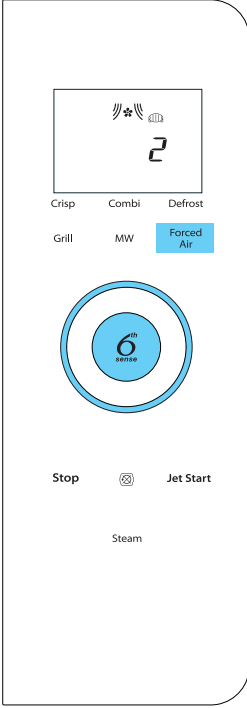
**KÄYTÄ RAPEUTUSLEVYÄ** leivontapeltinä, kun leivot pieniä kohteita, kuten pikkuleipiä ja muffinsseja. Aseta levy matalalle ritilätelineelle.



**VARMISTA, ETTÄ KÄYTETYT astiat** ovat kuumuudenkestäviä, kun käytät tätä toimintoa.



# AUTOMAATTINEN PAKOTETTU ILMA



**KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA**, kun leivot kakkutaikinasta tehtyjä leivonnaisia, pikkuleipiä, muffinsseja ja rullia.

**ASETA LEVY AINA** matalalle ritalätelineelle.

- 1 **PAINA PAKOTETTU ILMA -PAINIKETTA.**
- 2 **PAINA VALITSINPAINIKETTA** vahvistaaksesi Automaattinen-tila.
- 3 **KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** valitaksesi ruokalajin.
- 4 **PAINA VALITSINPAINIKETTA.**
- 5 **KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi ruoan painon.
- 6 **PAINA VALITSINPAINIKETTA.** Toiminto käynnistyy.

**JOILLAKIN RUOKALAJEILLA** on esikuumennusvaihe ennen kypsennyksen aloittamista.

**ESIKUUMENNUSKSEN** aikana, "PRE- HEAT"-ilmoitus tulee näkyviin.



**VARMISTA, ETTÄ KÄYTETYT astiat ovat mikroaaltouunin ja kuumuudenkestäviä, kun käytät tätä toimintoa.**



	RUOKALAJI	MÄÄRÄ	VINKKEJÄ
1	<b>KAKKUTAIKINA</b>	<b>400 - 800G</b>	<b>KÄYTÄ</b> mikroaaltojen ja kuumuudenkestäviä kakkulautasia.
2	<b>EVÄSTEET</b>	<b>600G</b>	<b>KÄYTÄ</b> rapetuslevyä leivontapeltinä, petiä leivinpaperilla. <b>LISÄÄ</b> ruoka, kun uuni kehottaa tekemään niin.
3	<b>MUFFINSSIT</b>	<b>600G</b>	<b>KÄYTÄ</b> rapeutuslevyä leivontapeltinä ja aseta paperimuotit levylle. <b>LISÄÄ</b> ruoka, kun uuni kehottaa tekemään niin.
4	<b>SÄMPYLÄT, ESILEIVOTUT, PAKASTE</b>	<b>300G</b>	Lisää, kun uuni on esikuumentunut.
5	<b>SÄMPYLÄT, ESIPAISTETUT</b>	<b>300G</b>	Tyhjöpakatuille sämpylöille. Lisää, kun uuni on esikuumentunut.

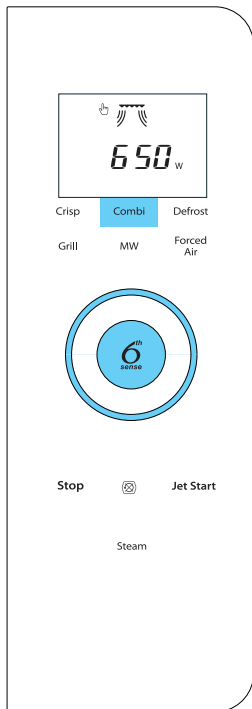
**RUOILLA, JOITA EI OLE TÄSSÄ TAULUKOSSA**, ja jonka paino on ali tai yli suositellun painon, tulee valita manuaalinen toiminto.



## YHDISTELMÄ-GRILLI



**KYPSENNÄ TÄLLÄ TOIMINNOLLA** suurikokoisia ruokia, joita on ruskistettava päältä, kutengratiinit, lasagne, siipikarja ja uuniperunat.



- 1 PAINA COMBI-PAINIKETTA TOISTUVASTI** asettaaksesi yhdistelmägrillitoiminnon.
- 2 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi tehon.
- 3 PAINA VALITSINPAINIKETTA.**
- 4 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** asettaaksesi ajan.
- 5 PAINA VALITSINPAINIKETTA.** Toiminto käynnistyy.

**KUN KYPSENNYS ON ALKANUT**

**TEHON SÄÄTÄMINEN:** Paina MW-painiketta ja kierrä säädintä arvon säätämiseksi.

**AJAN LISÄÄMINEN/VÄHENTÄMINEN:** Kierrä säätövalitsinta tai paina Jet Start - / valitsinpainiketta lisätäksesi 30 sekuntia.

**ÄLÄ JÄTÄ UUNIN LUUKKUA AUKI** pitkäksi aikaa, kun grilli on päällä. Se voi laskea lämpötilaa.

**JOS KYPSENNÄT SUURIKOKOISIA GRATIINEITA**, jotka vaativat pyörintälautasen pysäyttämistä, käännä ruoka noin puolessa välissä kypsennysaikaa. Tämä on tarpeen värin saamiseksi koko yläpinnalle.

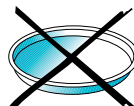


**VARMISTA, ETTÄ KÄYTETYT astiat ovat mikroaaltouuninkestäviä,** kun käytät tätä toimintoa.



**ÄLÄ KÄYTÄ GRILLATESSA MUOVISIA keittiövälineitä. Ne sulavat. Puiset ja paperiset astiat eivät sovi nekkään.**

Korkea ritiläläteline

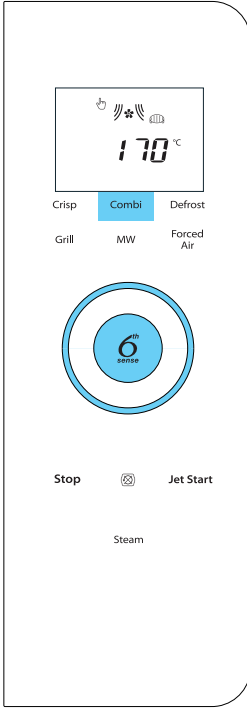


## TEHOTASON VALITSEMINEN

YHDISTELMÄGRILLI	
TEHO	EHDOTETTU KÄYTTÖ:
650 W	<b>KYPSENNYS</b> Vihannesgratiinit
350 - 500 W	<b>KYPSENNYS</b> Siipikarja ja lasagne
160 - 350 W	<b>KYPSENNYS</b> Kala ja pakastetut gratiinit
160 W	<b>KYPSENNYS</b> Liha
90 W	<b>GRATINOITU HEDELMÄ</b>
0 W	<b>RUSKISTUS</b> vain kypsennyksen aikana



## YHDISTELMÄTUULETIN



**KYPSENNÄ TÄLLÄ TOIMINNOLLA** suurikokoisia ruokia, joita on ruskistettava päältä, kuten paahtopaisti, siipikarja, täytetyt perunat, pakastepikaruokat, kakut, leivonnaiset, kala ja vanukkaat.

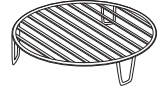
- 1 PAINA COMBI-PAINIKETTA TOISTUVASTI** asettaaksesi yhdistelmätuuletintoiminnon.
- 2 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄ VALITSINTA** asettaaksesi lämpötilan.
- 3 PAINA VALITSINPAINIKETTA.**
- 4 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄ VALITSINTA** asettaaksesi tehon.
- 5 PAINA VALITSINPAINIKETTA.**
- 6 KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄ VALITSINTA** asettaaksesi ajan.
- 7 PAINA VALITSINPAINIKETTA.** Toiminto käynnistyy.

### KUN KYPSENNYS ON ALKANUT

**TEHON/LÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN:** Paina Mikroalto/Pakotettu ilma -painiketta ja kierrä säädintä arvon säätämiseksi.

**AJAN LISÄÄMINEN/VÄHENTÄMINEN:** Kierrä säätövalitsinta tai paina Jet Start - / valitsinpainiketta lisätäksesi 30 sekuntia.

**ASETA RUOKA ALARITÄTELINEELLE** antaaksesi ilman kiertää vapaasti ruoan ympärillä.

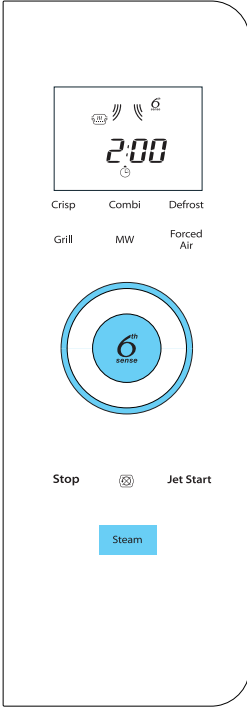


**VARMISTA, ETTÄ KÄYTETYT astiat ovat mikroaaltouunin ja kuumuudenkestäviä, kun käytät tätä toimintoa.**



## TEHOTASON VALITSEMINEN

PAKOTETTU ILMA -YHDISTELMÄ	
TEHO	EHDOTETTU KÄYTTÖ:
350 W	<b>KYPSENNYS</b> Siipikarja, täytetyt perunat, lasagne ja kala
160 W	<b>KYPSENNYS</b> Paahtopaisti ja hedelmäkakut
90 W	<b>KYPSENNYS</b> Kakut ja leivonnaiset

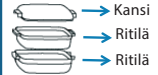


**KÄYTÄ TÄTÄ TOIMINTOA** mm. kasviksilla ja kalalla.

**KÄYTÄ AINA TOIMITUKSEEN KUULUVAA**

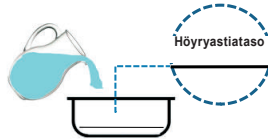
**HÖYRY-LISÄVARUSTETTA**, kun käytät tätä toimintoa.

**HÖYRYTYSLISÄVARUSTE**

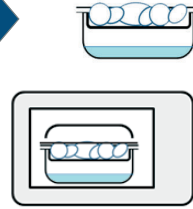


**A: Kaada vettä**

Kulhossa olevaan höyryn vesitasan merkkiin saakka.



**B: Aseta ritilä ja ruoka uuniin.**



**C: Peitä kannella ja aseta uuniin.**



**D: Aseta toiminto ohjauspaneelilla**

- 1 **Paina Steam-painiketta.**
- 2 **KIERRÄ SÄÄDETTÄVÄÄ VALITSINTA** valitaksesi ruokalajin (katso taulukko).
- 3 **PAINA VALITSINPAINIKETTA.** Toiminto käynnistyy.

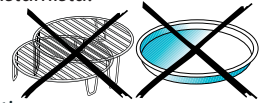


**KIEHUTUS JA HÖYRYTYS-LISÄVARUSTE** on tarkoitettu käytettäväksi vain mikroaalloilla!

**HÖYRYTYS-LISÄVARUSTEEN KÄYTTÖ** millä tahansa muulla toiminnolla voi aiheuttaa vahinkoa.

**VARMISTA AINA, ETTÄ** pyörintälautanen voi pyöriä tasaisesti ennen uunin käynnistämistä.

**ASETA** aina Höyrytys-lisävaruste lasiselle pyörintälautaselle.



Tämä on painontunnistustoiminto. Paino lasketaan automaattisesti.

	RUOKALAJI	MÄÄRÄ	VINKKEJÄ
1	<b>KALAFILEET</b>	<b>150 - 500g</b>	<b>LEVITÄ FILEET TASAISESTI</b> höyrytysritilälle. Aseta ohuet kohdat limittäin. Anna hautua 1 - 2 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
2	<b>VIHANNEKSET</b>	<b>150 - 500g</b>	<b>KÄYTÄ TASAKOJOJA.</b> Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Anna hautua 1 - 2 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
3	<b>PAKASTEVIHANNEKSET</b>	<b>150 - 500g</b>	<b>ANNA HAUTUA 1 - 2 minuuttia.</b>
4	<b>PERUNAT/JUUREKSET</b>	<b>150 - 500g</b>	<b>KÄYTÄ TASAKOJOJA.</b> Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Anna hautua 1 - 2 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
<b>RUOILLA, JOITA EI OLE TÄSSÄ TAULUKOSSA, ja jonka paino on ali tai yli suositellun painon, tulee valita manuaalinen toiminto.</b>			





# PASTAN JA RIISIN KEITTÄMINEN MIKROALLOILLA



**ONKO MAHDOLLISTA KÄYTTÄÄ HÖYRYTIN-LISÄVARUSTETTA (ILMAN PARILAA)** pastan ja riisin keittämiseen **MANUAALISELLA MIKROAALTOTOIMINNOLLA?** Lisävarusteeseen merkityt asteikkotasot auttavat annostelemaan oikean määrän vettä.

MW



RUOKA	ANNOSTA	MÄÄRÄ	TASO
RIISI (RICE)		100G	1
		200G	2
		300G	3
		400G	4
PASTA (PASTA)		70G	1
		140G	2
		210G	3

**KÄYTÄ LYHYTTÄ PASTAA.**

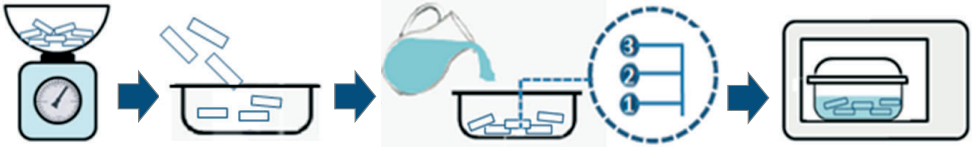
## TOIMI SEURAAVIEN OHJEIDEN MUKAISESTI (pasta-esimerkki):

A) Punnitse pasta

B) Aseta pasta kulhoon;  
Lisää suola

C) Kaada vettä  
tasomerkintään saakka

D) Peitä kannella ja aseta  
uuniin



**NOUDATA AINA** yllä olevan taulukon mukaista annoksen määrää.

**KÄYTÄ** huoneenlämpöistä vettä.

## OHJELMOI SITTEN MIKROAALTOTOIMINTO (katso prosessi alla):

### VAIHE 1:

Käynnistä prosessin ensimmäinen osa asettamalla mikroaaltotoiminto seuraavasti:

	ASETA Maksimiteho	ASETA AIKA tason mukaan:		PAINA KÄYNNISTÄ
		TASO	AIKA	
RIISI		1	2,5 MIN	
		2	4 MIN	
		3	5,5 MIN	
		4	7 MIN	
PASTA		1	4 MIN	
		2	7 MIN	
		3	9,5 MIN	

### VAIHE 2:

Kun ensimmäinen osa on lopussa, ohjelmoi toinen prosessi suorittaaksesi kypsennyksen loppuun.

	ASETA TEHO	ASETA AIKA	PAINA KÄYNNISTÄ
PASTA			

**HYVÄN KYPSENNYKSEN VARMISTAMISEKSI:** Aseta heti Vaihe 1:n jälkeen Vaihe 2.

## VIANETSINTÄOPAS

**Jos UUNI EI TOIMI**, älä soita huoltoon ennen kuin olet tehnyt seuraavat tarkistukset:

- Pyörintälautanen ja pyörintälautasen tuki ovat paikoillaan.
- Pistoke on liitetty kunnolla pistorasiaan.
- Luukku on suljettu kunnolla.
- Tarkista sulakkeet ja varmista, että verkkovirta on käytettävissä.
- Tarkista, että uunilla on riittävä ilmanvaihto.
- Odota 10 minuuttia ja yritä käynnistää uuni uudelleen.
- Avaa ja sulje luukku ennen kuin yrität uudelleen.

**NÄIN VÄLTYY** tarpeettomilta puheluilta, joista velotettaisiin.

Kun soitat huoltoon, anna uunin sarja -ja tyyppinumero (Katso huoltotarrasta). Katso lisäohjeita takuukortista.



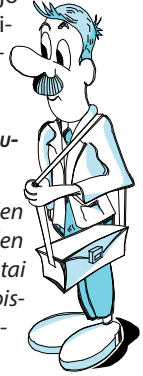
**Jos VIRTAJOHTO ON VAHDETTAVA**, se tulee korvata alkuperäisellä virtajohtodolla, jonka huolto-organisaatiomme vaihtaa. Virtajohtoon saa vaihtaa vain koulutettu huoltoteknikko.

**HUOLLON SAA SUORITTA A VAIN KOU-**



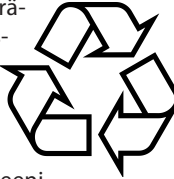
**LUTETTU HUOLTOTEKNIKKO.** Muiden kuin koulutettujen henkilöiden on vaarallista tehdä huolto- tai korjaustöitä, joissa täytyy poistaa mikroaaltosäteilylle altistumiselta suojaava kanssi.

**ÄLÄ IRROTA MITÄÄN KANSIA.**



## YMPÄRISTÖVINKIT

**PAKKAUSLAATIKKO** on täysin kierrätettävissä, kuten sen kierrätys-symboli vahvistaa. Toimi paikallisten hävityssäädösten mukaisesti. Pidä potentiaalisesti vaarallinen pakkausmateriaali (muovipussit, polystyreeni jne.) poissa lasten ulottuvilta.



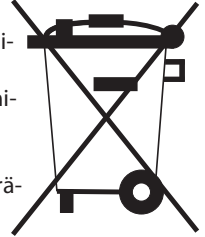
**TÄMÄ LAITE** on merkitty eurooppalaisen sähköisten ja elektronisten laitteiden romusta säädetyn direktiivin 2002/96/EC (WEEE) mukaisesti. Varmistamalla tämän tuotteen oikein hävittäminen edesautetaan ympäristölle ja ihmisten terveydelle koituvat mahdolliset kielteiset seuraamukset, joita muussa tapauksessa aiheuttuisi tätä tuotetta epäasianmukaisesti hävittäessä.

**TUOTTEESSA** tai tuotteen toimitukseen kuuluviassa asiakirjoissa oleva symboli tarkoittaa, ettei tätä laitetta saa käsitellä kotitalousjätteenä. Laite on toimitettava erityiseen sähköisten ja elektronisten laitteiden keräyspisteeseen kierrätettäväksi.

**LAITE** on hävitettävä paikallisviranomaisten jätteiden hävittämisestä antamien säädösten mukaisesti.

**HALUTESSASI LISÄTIETOJA** tämän tuotteen käsittelystä, purkamisesta ja kierrätyksestä ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen, jätehuolto-palveluyritykseen tai liikkeeseen, josta ostit tämän tuotteen.

**KATKAISE** virtajohto ennen hävittämistä, niin ettei laitetta voi liittää verkkovirtaan.



Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing.

**IEC 60705:N MUKAISESTI.**

**INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION** on kehittänyt standardin erilaisten mikroaaltouunien kumennussuorituskyvyn vertailevaan testaukseen. Suosittelemme tälle uunille seuraavaa:

<b>Koe</b>	<b>Määrä</b>	<b>Aika (noin)</b>	<b>Tehotaso</b>	<b>Astia</b>
12.3.1	1 000G	12 - 13 MIN	750 W	PYREX 3.226
12.3.2	475G	5 ½ - 7 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900G	14 - 16 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1 100G	18 - 20 MIN	GRILLI + 650 W	PYREX 3.827
12.3.5	700G	24 - 26 MIN	FA 200 °C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1 200G	35 - 38 MIN	FA 200 °C + 350 W	PIIRAKKALAUTANEN
13.3	500G	11 - 13 MIN	160 W	MUOVILAUTANEN



W 1 0 6 7 0 9 4 7

