

eXtra SPACE CRISP

| | |
|---------------------------|----------------------------|
| Gebrauchsanweisung | Brugsanvisning |
| Instruction for use | Bruksanvisning |
| Mode d'emploi | Käyttöohje |
| Gebruiksaanwijzing | Manual de Instruções |
| Istruzioni per l'uso | Instrucciones para el uso |
| Οδηγίες χρήσης | Návod k použití |
| Instrukcje użytkowania | Návod na použitie |
| Használati utasítás | Instrucțiuni de utilizare |
| Инструкция за използване | Инструкция по експлуатации |
| Інструкція з експлуатації | تعليمات وكيفية الاستخدام |
| | Қолдану бойынша нұсқаулық |

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

ASENNUS

| | |
|---------|---|
| ASENNUS | 3 |
|---------|---|

TURVALLISUUS

| | |
|------------------------------|---|
| TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA | 4 |
| VIANMÄÄRITYS | 5 |
| TURVALLISUUSOHJEET | 6 |

VARUSTEET JA KUNNOSSAPITO

| | |
|---------------------------|---|
| VARUSTEET | 7 |
| KUNNOSSAPITO JA PUHDISTUS | 8 |

KÄYTTÖPANEELI

| | |
|-----------------------|----|
| KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS | 9 |
| NÄYTÖN KUVAUS | 10 |

YLEINEN KÄYTTÖ

| | |
|---|----|
| VALMIUSTILA | 11 |
| KÄYNNISTYSSUOJA/LAPSILUKKO | 11 |
| KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN TAI PYSÄYTTÄMINEN | 11 |
| LISÄÄ/SEKOITA/KÄÄNNÄ RUOKA | 11 |
| CLOCK (KELLO) | 12 |

KYPSENNYSTOIMINTO

| | |
|---|----|
| JET START (PIKAKÄYNNISTYS) | 13 |
| MICROWAVE (MIKROALTO) | 14 |
| GRILL (GRILLI) | 17 |
| COMBI MICROWAVE + GRILL (YHDISTELMÄ MIKROALTO + GRILLI) | 18 |
| MANUAL DEFROST (MANUAALINEN SULATUS) | 19 |
| DEFROST MENU (SULATUSVALIKKO) | 20 |
| BREAD DEFROST (LEIVÄN SULATUS) (LEIVÄN SULATUSVALIKKO) | 21 |
| MANUAL CRISP (MANUAALINEN RAPEUTUS) | 22 |
| CRISP ALUSTAN KÄYTTÖ: TÄRKEÄÄ TIETOA | 23 |
| STEAM (HÖYRYASTIA) | 24 |
| STEAM (HÖYRYASTIA) | 25 |
| AUTO COOK (AUTOMAATTINEN KYPSENNYS) -VALIKKO | 27 |
| SILENT MODE (HILJAINEN TILA) | 32 |
| AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS) | 33 |

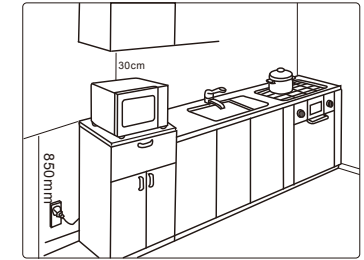
YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET

| | |
|-------------------------|----|
| YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET | 34 |
| TEKNISET TIEDOT | 35 |

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 ilmavirtauksen.
- * Varmista, ettei laite ole vaurioitunut. Tarkista, että mikroaaltouunin luukku sulkeutuu kunnolla, ja että luukun tiiviste ei ole vaurioitunut. Tyhjennä mikroaaltouuni ja puhdista sisäosa pehmeällä, kostealla liinalla.
- * Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla, tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut. Älä laita virtajohtoa tai pistoketta veteen. Pidä virtajohto erillään kuumista pinnoista. Muussa tapauksessa vaarana voi olla sähköisku, tulipalo tai muunlainen vahinko.
- * Älä käytä jatkojohtoa: Jos tehollähteen syöttöjohto on liian lyhyt, anna pätevän sähköalan ammattilaisen tai huoltomiehen asentaa verkkopistorasia laitteen läheisyyteen.

VAROITUS:

- * **Maadoitusliittimen sopimaton käyttö voi johtaa sähköiskun vaaraan.**
- * **Ota yhteys pätevään sähköteknikkoon 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 myöhempiä 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 hiiltäytyä tai syttyä palamaan, ja jotkin muovilaadut voivat sulaa.

VAROITUS:

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

VAROITUS:

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

VAROITUS:

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

VAROITUS:

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

VAROITUS:

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

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 teollisuustai laboratoriokäyttöön.
- * Älä ripusta tai laita painavia esineitä luukun päälle, sillä tämä voi vahingoittaa mikroaaltouunin suuaukkoa ja saranoita. Älä ripusta mitään luukun kahvaan.

VIANMÄÄRITYS

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.

TURVALLISUUSOHJEET

YLEISTÄ

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa ja samanlaisissa soveluksissa kuten:

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

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

! HUOMAUTUS:

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

NESTEET

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

Tämä voidaan estää seuraavasti:

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

VAROVAISUUS

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

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.
- * Metalliset astiat ruoalle ja juomalle eivät ole sallittuja mikroaaltokypsennyksen aikana. (Tämä vaatimus ei sovellu, jos valmistaja määrittää mikroaaltokypsennykseen sopivien metallisten astioiden koon ja muodon)
- * Metalliset astiat eivät ole sallittuja ruoalle eikä juomille mikroaaltokypsennyksen aikana.
- * Parempaa kypsennyssuoritusta varten on suositeltavaa, että laitat varusteet sisään keskellä sisäistä täysin tasaista pohjaa.



KYSENNYSRITILÄ

Käytä kypsennysritilää Grill & Combi (Microwave+Grill) (Grilli - ja Combi (yhdistelmä mikroaaltouuni + grilli)) -toimintojen kanssa.



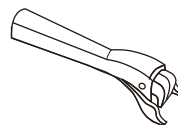
HÖYRYASTIA (saatavissa vain mallissa MWF 427)

Ruogan höyrykypsennys siihen suunnitellulla toiminnolla (HÖYRY). Aseta ruoka keskelle ritilää kypsentaessasi kalaa tai vihanneksia. Älä käytä keskiritilää kypsentaessasi pastaa, riisiä. Laita höyryastia aina täysin tasaiseen sisäosaan.

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.



CRI SP-ALUSTAN OTIN

Käytä toimitukseen kuuluvaa rapeutusalustan otinta, kun otat rapeutusalustan uunista.



RAPEUTUSRITILÄ

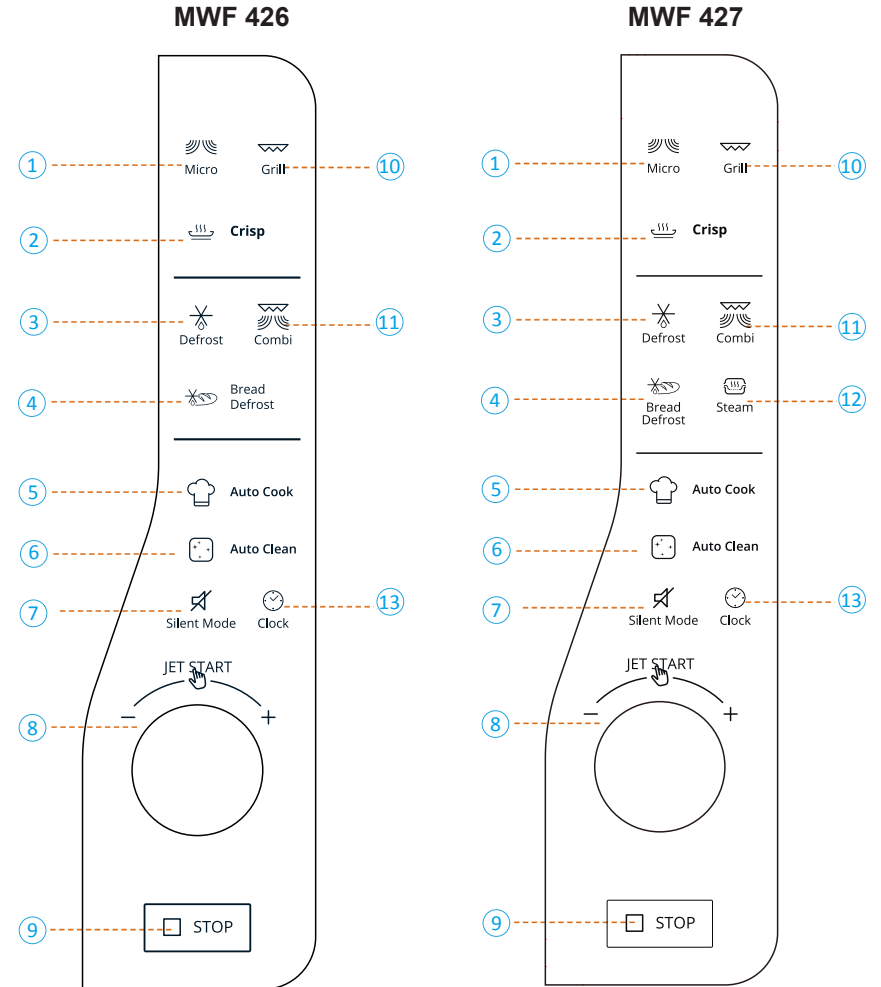
Käytä aina rapeutusritilää rapeutusalustan tukemiseen.

KUNNOSSAPITO JA PUHDISTUS

- * Jos mikroaaltouunia ei pidetä puhtaana, pinnat saattavat vahingoittua, mikä voi puolestaan lyhentää uunin käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.
- * Älä käytä metallisia hankausliinoja, hankaavia pesuaineita, teräsvilloja, karkeita hankausliinoja tms., jotka saattavat vahingoittaa käyttöpaneelia sekä uunin sisä- ja ulkopintoja. Puhdista nämä pinnat käyttämällä puhdistusliinaa ja mietoä puhdistusainetta tai talouspyyhettä ja lasinpesusuihketa. 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 suoraan 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 AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS) -osiosta sivulta 32.
- * 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 mietoä pesuainetta.
- * Jos et käytä grilliä säännöllisesti, käytä grillitoimintoa vähintään 10 minuutin ajan kerran kuussa puhdistaksesi roiskeet ja välttääksesi tulipalon vaaran.

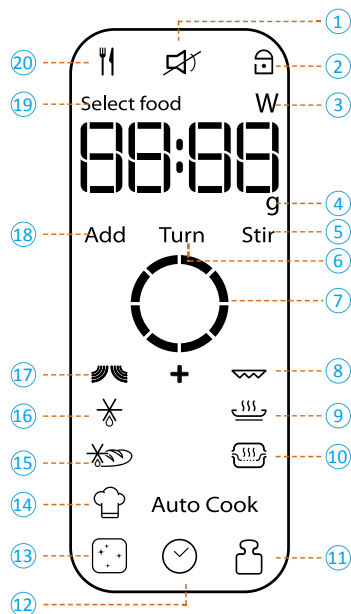
KÄYTTÖPANEELI

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



- | | | | |
|---|--|---|--|
| ① | Microwave (Mikroaalto) -painike | ⑧ | Knob/Jet Start (Nuppi/Pikakäynnistys) -painike |
| ② | Crisp (Rapeutus) -painike | ⑨ | Stop-painike |
| ③ | Defrost Menu (Sulatusvalikko) -painike | ⑩ | Grill (Grilli) -painike |
| ④ | Bread Defrost Menu (Leivän sulatusvalikko) -painike | ⑪ | Combi (Microwave + Grilli) (Yhdistelmä mikroaaltouuni + grilli) -painike |
| ⑤ | Auto Cook Menu (Automaattinen kypsennysvalikko) -painike | ⑫ | Steam (Höyry) -painike (saatavissa vain mallissa MWF427) |
| ⑥ | Auto Clean (Automaattinen puhdistus) -painike | ⑬ | Clock (Kello) -painike |
| ⑦ | Silent Mode (Hiljainen tila) -painike | | |

NÄYTÖN KUVAUS



- ① Hiljainen tila -kuvake
- ② Käynnistysuoja/lapsilukko -kuvake
- ③ Microwave Power (watt)
- ④ Paino (grammaa)
- ⑤ Stir (Sekoitus) -ilmaisain
- ⑥ Turn (Käännös) -ilmaisain
- ⑦ Käyntianimaatio
- ⑧ Grillikuvake
- ⑨ Rapeutus
- ⑩ Höyry*
- ⑪ Painon valinta
- ⑫ Kellon asetus / aikavalinta
- ⑬ Auto clean (Automaattinen puhdistus)
- ⑭ Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -valikkokuvake
- ⑮ Leivän sulatus
- ⑯ Sulatus
- ⑰ Mikroaaltokuvake
- ⑱ Add (Lisää) -merkkivalo
- ⑲ Select food (Valitse ruoka)
- ⑳ Automaattinen kypsennys reseptivalinta

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

VALMIUSTILA

- * Kun mikroaaltouuni on kytketty pistorasiaan, eikä sitä käytetä 6 minuuttiin, se siirtyy automaattisesti valmiustilaan.
- * Kun laite siirtyy valmiustilaan, näytössä näkyy käynnistysuoja/lapsilukko-kuvake.
- * Päivittäisessä käytössä mikroaaltouuni siirtyy automaattisesti valmiustilaan, kun ovi suljetaan eikä laitetta käytetä 6 minuuttiin.
- * Voit poistua valmiustilasta avaamalla oven.

KÄYNNISTYSSUOJA/LAPSILUKKO

- * Tämä automaattinen turvatoiminto aktivoidaan, kun viimeisestä käytöstä on kulunut 6 minuuttia, kun laite ei ole käytössä ja ovi on kiinni.
- * Kun käynnistysuoja/lapsilukko on aktiivinen, näytössä näkyy kuvake eikä ohjauspaneelia voi käyttää. Ota ohjauspaneeli käyttöön avaamalla ja sulkemalla ovi.

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:

Poista ruoka, sulje luukku ja paina Stop-painiketta.

Kun ruoka on kypsää:

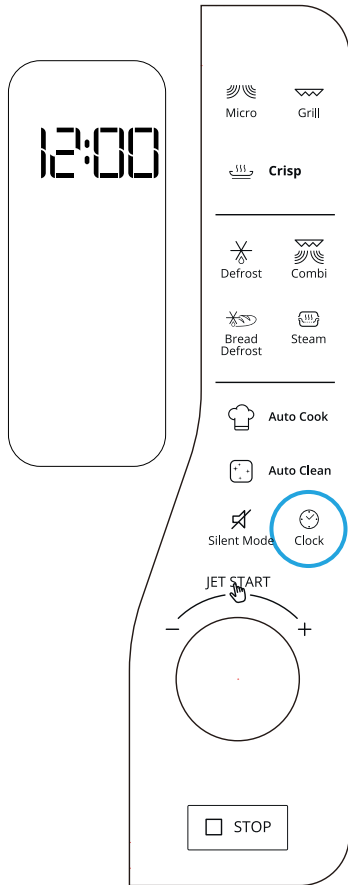
Näytössä näkyy viesti "End" (Loppu). Äänipiippaus soi kerran minuutissa 2 minuutin ajan, tämä on normaalia käyttäytymistä, joka on tarkoitettu tuotteen jääähdyttämiseen. Tuotteesta riippuen jääähdytyspuhallin tai sisävalo voi jatkaa toimintaa. Halutessasi paina yksinkertaisesti STOP-painiketta tai avaa luukku peruuttaaksesi signaalin ja pysäyttääksesi jääähdytysajan. Huomaa, että tämän ohjelmoidun jääähdytysjakson 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: jos luukkua ei avata 2 minuutin kuluessa ruoan sekoittamis- tai kääntämisspyynnöstä, uuni jatkaa kypsennämistä (tässä tapauksessa lopputulos ei ehkä ole optimaalinen).

CLOCK (KELLO)



Laitteen kellon asettaminen:

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

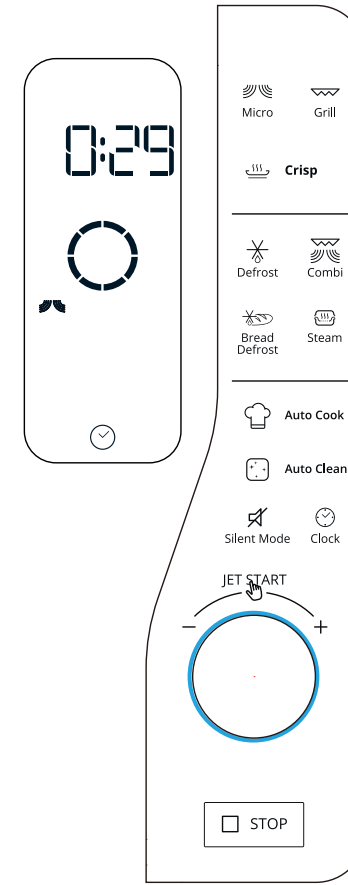
HUOMAUTUS:

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

Vinkejä ja ehdotuksia:

- Jos kelloa ei ole asetettu kytkemisen jälkeen, näytössä näkyy "."
- Jos painat kellon asettamisen aikana Stop-painiketta, tai jos asetusta ei suoriteta pitkään aikaan, uuni poistuu asetustilasta ja asetus ei kelpaa. Näytössä näkyy "·".

JET START (PIKAKÄYNNISTYS)



Tämän toiminnon avulla voit käynnistää mikroaaltotoiminnon maksimiteholla 30 sekunniksi painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Suositellaan runsaasti vettä sisältävien ruokien, kuten liemien, kahvin tai teen, kuumentamiseen.

- 1 Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

HUOMAUTUS:

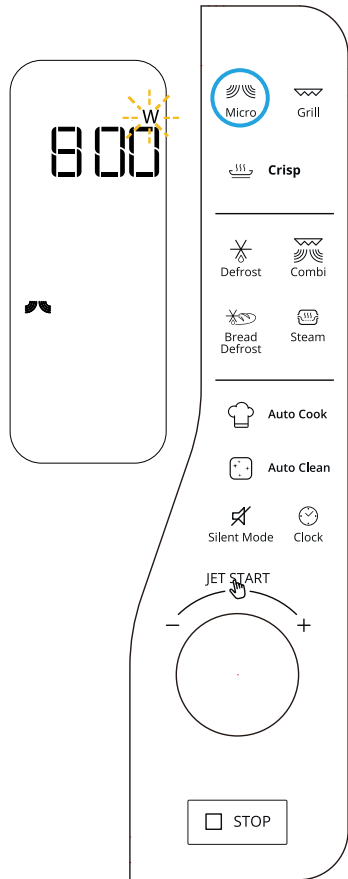
Kun Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta painetaan, Microwave (mikroaaltotoiminto) käynnistyy maksimiteholla (800 W) 30 sekunnin ajaksi.

Vinkejä ja ehdotuksia:

- Tehoa ja kestoja on mahdollista vaihtaa kypsennyksen aloittamisen jälkeenkin. Voit säätää tehoa yksinkertaisesti painamalla Microwave (Mikroaalto) -painiketta toistuvasti. Voit muuttaa kestoja kääntämällä nuppia tai lisää 30 sekuntia kerrallaan painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

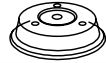


MIKROAALTO (MIKROAALTO)



Mikroaaltotoiminto mahdollistaa ruokien ja juomien nopean kypsennyksen tai lämmittämisen.

Suosittelava lisävaruste:



Lautaskupu
(myydään erikseen)

- ① Paina Microwave (Mikroaalto) -painiketta. Maksimiteho (800W) näkyy näytössä ja wattikuvake alkaa vilkkua.
- ② Aseta teho kääntämällä nuppia ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.
- ③ Näytössä näkyy oletuskypsennysaika (30 sekuntia). Aseta kypsennysaika kääntämällä nuppia.
- ④ Aloita kypsennys painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

*Edellä oleva kuva viittaa vain malliin MWF 427. Voit katsoa microwave (mikroaalto) -painikkeen sijainnin mallissasi sivun 9 kohdasta "Käyttöpaneelin kuvaus".

Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Voit käyttää mikroaaltotoimintoa maksimiteholla Jet Start (Pikakäynnistys) -toiminnolla. Voit helposti käynnistää mikroaaltotoiminnon maksimiteholla yksinkertaisesti painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Jokainen Jet Start (Pikakäynnistys) -painikkeen kosketus lisää toiminnon kestoa 30 sekunnilla. Katso lisätietoja kohdasta Jet Start (Pikakäynnistys) -toiminto sivulla 13.
- Tehoa ja kestoa on mahdollista vaihtaa kypsennyksen aloittamisen jälkeenkin. Voit säätää tehoa yksinkertaisesti painamalla Microwave (Mikroaalto) -painiketta toistuvasti. Voit muuttaa kestoa kääntämällä nuppia tai lisätä 30 sekuntia kerrallaan painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

Mikroaalto - tehon valinta

| Mikroaaltoteho | Suosittelu 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 kypsennyminen. |
| 800 W | Juomien, veden, liemien, kahvin, teen tai muiden runsaasti vettä sisältävien ruokien kuumentaminen. Jos ruoassa on kananmunaa tai kermaa, valitse pienempi teho. |

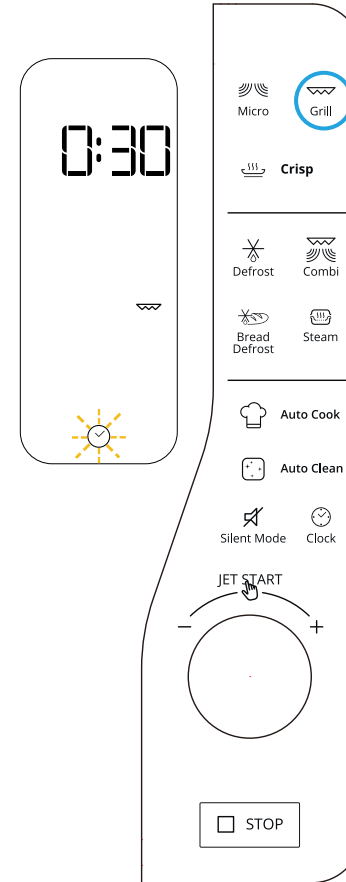
Mikroaalto - Valmistusopas

| Ruuan tyyppi | Määrä | Tehotaso | Aika | Seisonta-aika | Ohjeet |
|-----------------------------|--------------|----------|-------------|---------------|--|
| Chicken filets (Kanafileet) | 400g | 650W | 7½min-8min | 3 min | Aseta kanafileet ohuina kerroksina mikroaaltouuniin kestäväan astiaan. |
| Pekoni | 4 viipaletta | 800W | 3min-3½min | - | Aseta pekoni viipalet erillisinä pekoni lautaselle tai mikroaaltouuniin kestäväan astiaan. |
| Tuoreet vihannekset | 400g | 650W | 6min-7min | 1min | Lisää kaksi ruokaluskallista raikasta vettä ennen kypsennyksen aloittamista. Sekoita, kun puolet kypsennysajasta on kulunut. |
| Pakaste-vihannekset | 400g | 650W | 10min-12min | 1min | Lisää kaksi ruokaluskallista raikasta vettä ennen kypsennyksen aloittamista. Sekoita kypsennyksen puolivälissä. |
| Uuniperunat | 4 | 800W | 20min-22min | 5 min | 1 kg keskikokoisia kuorimattomia perunoita (valitse samankokoisia perunoita), tee reikiä haarukalla. |
| Lihamureke | 900g | 650W | 16min-17min | 5 min | Valmistele haluamasi resepti ja aseta sekoitus mikroaaltouuniin kestäväan astiaan. |
| Kala (kokonainen) | 600g | 650W | 6min-7min | 3 min | Tee pieni reikä kalan nahkaan, jotta höyry pääsee poistumaan kypsennyksen aikana. |
| Kalafileet | 400g | 650W | 7min-8min | 3 min | Aseta kalafileet ohuina kerroksina mikroaaltouuniin kestäväan astiaan. |

Mikroaalto - Lämmitysopas

| Ruoan tyyppi | Määrä | Tehotaso | Aika | Seisonta-aika | Ohjeet |
|--|-------|----------|-------------|---------------|--|
|  Riisiruoka | 350g | 800W | 4½min-5min | 1min | Poista jäätynyt ruoka pakkauksesta. Sekoita, kun puolet ajasta on kulunut. |
|  Virvoitusjuoma | 3 dl | 800W | 3min-4min | - | Aseta metallilusikka kuppiin, jotta neste ei ylikuumene. |
|  Keitto | 3 dl | 800W | 4½min-5½min | 3 min | Peitä kelmulla ja jätä tuuletusaukot vapaiksi, jotta höyry pääsee pois lämmityksen aikana. Sekoita valmistuksen jälkeen. |
|  Kastike | 3 dl | 500W | 7½min-9min | 3 min | Peitä astia kelmulla ja jätä tuuletusaukot vapaiksi kypsennystä varten. Uudelleenlämmitä huoneen lämpötilasta. Sekoita valmistuksen jälkeen. |

GRILL (GRILLI)



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

Grillitoiminnolla voi ruskistaa myös ruokia, kuten juustopaahtoleivät, kuumat voileivät, perunakroketit, makkarat ja vihannekset.

Asiaankuuluva lisävaruste:



Kypsennysritilä

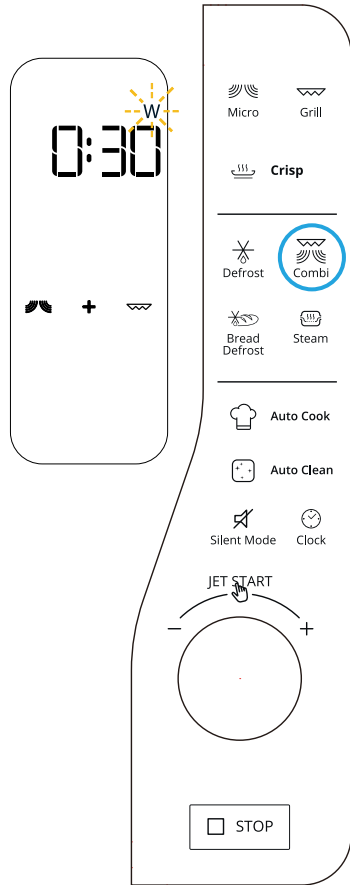
- 1 Paina Grill (Grilli) -painiketta.
- 2 Aseta kypsennysaika kääntämällä nuppia.
- 3 Aloita kypsennys painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

Vinkkejä ja ehdotuksia:

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



COMBI MICROWAVE + GRILL (YHDISTELMÄ MIKROAALTO + GRILLI)



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

Asiaankuuluva
lisävaruste:



Kypsennysritilä

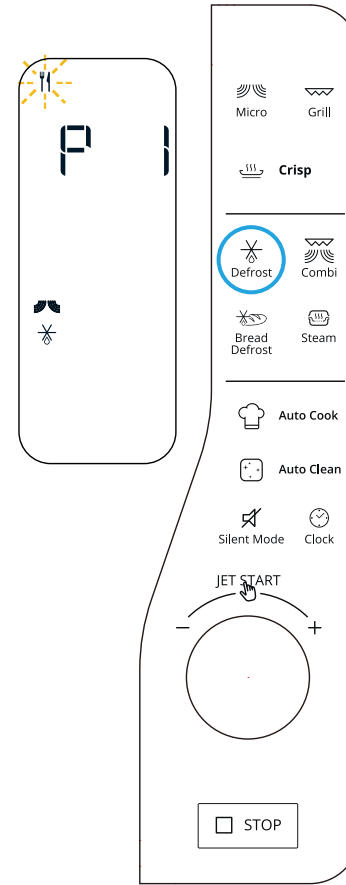
- ① Paina Combi (Yhdistelmä) -painiketta.
- ② Aseta kypsennysaika kääntämällä nuppia.
- ③ Aloita kypsennys painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

! HUOMAUTUS:

Kun kypsennysprosessi on käynnistetty lisäämään tai vähentämään kypsennysaikaa: käännä nuppia, tai paina jatkuvasti Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.



MANUAL DEFROST (MANUAALINEN SULATUS)



Tämä toiminto mahdollistaa ruoan sulattamisen.

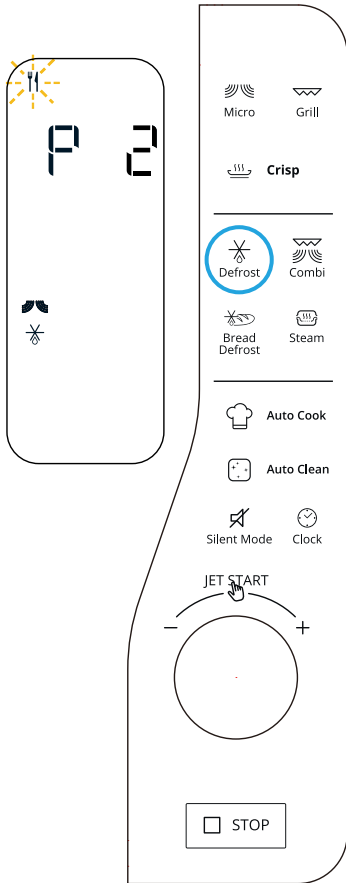
- ① Paina Defrost (Sulatus) -painiketta.
- ② Valitse P1 kääntämällä nuppia, paina vahvistukseksi Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.
- ③ Aseta kypsennysaika kääntämällä nuppia.
- ④ Aloita kypsennys painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

i Vinkejä ja ehdotuksia:

- Varmista toimintoa käyttäessäsi, että käyttämäsi välineet ovat mikron- ja kuumuudenkestäviä.
- Älä käytä muovisia ruokailuvälineitä grillauksessa. Ne voivat sulaa. Puset tai paperiset astiat eivät myöskään sovi grillaukseen.
- Älä koske uunin kattoon grillivastuksen kohdalla.
- Kestoa on mahdollista vaihtaa kypsennyksen aloittamisen jälkeenkin.
- Voit muuttaa kestoa kääntämällä nuppia tai lisätä 30 sekuntia kerrallaan painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.



DEFROST MENU (SULATUSVALIKKO)



Tämä toiminto mahdollistaa ruoan nopean sulattamisen.

- 1 Paina Defrost (Sulatus) -painiketta.
- 2 Aseta teho kääntämällä nuppia ja paina sitten (P2-P5) Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.
- 3 Näytössä näkyy oletuspainoarvo. Kierrä nuppia asettaaksesi painon.
- 4 Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Toiminto käynnistyy.

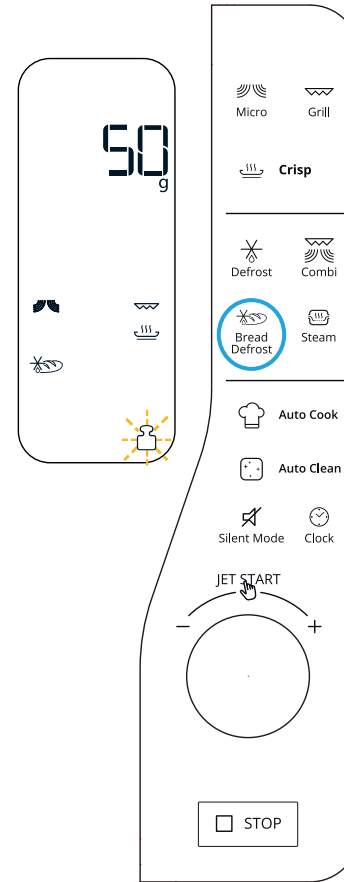
| Ruokatyyppi | Paino | Vinkki |
|--------------|--------------------|--|
| P2 Liha | 100-1500 g/50 g | Jauheliha, kyljykset, pihvit tai paisti. Anna ruoan levätä vähintään 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen parempaa tulosta varten. |
| P3 Linnut | 100-1500 g/50 g | Kokonainen broileri, palat tai fileet. On suositeltavaa antaa ruoan levätä 5-10 minuuttia kypsennyksen jälkeen. |
| P3 Kala | 100-1500 g/50 g | Kun kokonaisen kalan, pihvien tai fileiden kypsentyminen on valmis, odota vähintään 5 minuuttia. |
| P4 Leipä | 50-500g/50 g | Pakasteleivät, -patongit ja -voisarvet. Anna ruoan levätä 5 minuuttia parempaa tulosta varten. |

i Vinkejä ja ehdotuksia:

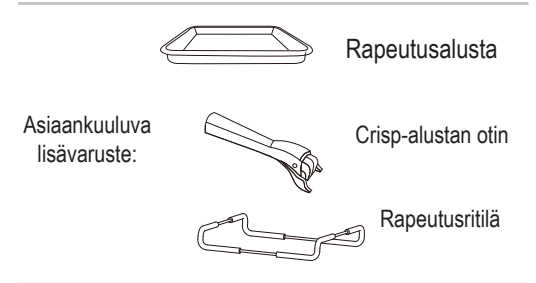
- Parhaiden tulosten saamiseksi sulattaminen on suositeltavaa tehdä suoraan pohjalla. Jos on tarpeen, on mahdollista käyttää mikroaaltouunille sopivaa kevyttä muoviasiastia.
- Jos ruoan lämpötila on pakastuslämpötilaa (-18 °C) korkeampi, aseta ruoan paino alhaisemmaksi.
- Jos ruoan lämpötila on pakastuslämpötilaa (-18 °C) kylmempi, aseta ruoan paino korkeammaksi.
- Irrottele palaset toisistaan sulamisen alettua. Irralliset viipaleet sulavat helpommin.
- Sulatuksen jälkeinen seisonta-aika parantaa aina lopputulosta, sillä lämpötila jakautuu näin tasaisesti läpi koko ruoan.



BREAD DEFROST (LEIVÄN SULATUS) (LEIVÄN SULATUSVALIKKO)



Tämä toiminto mahdollistaa pakastetun leivän sulattamisen. Sulatus- ja rapeutustekniikat (katso sivu 22) yhdistämällä leipä maistuu ja tuntuu juuri leivotulta. Käytä tätä toimintoa pakastettujen sämpylöiden, patongin ja croissantien sulattamiseen ja lämmittämiseen.



- 1 Paina Bread Defrost (Leivän sulatus) -painiketta.
- 2 Kierrä nuppia asettaaksesi painon.
- 3 Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Toiminto käynnistyy.

! HUOMAUTUS:

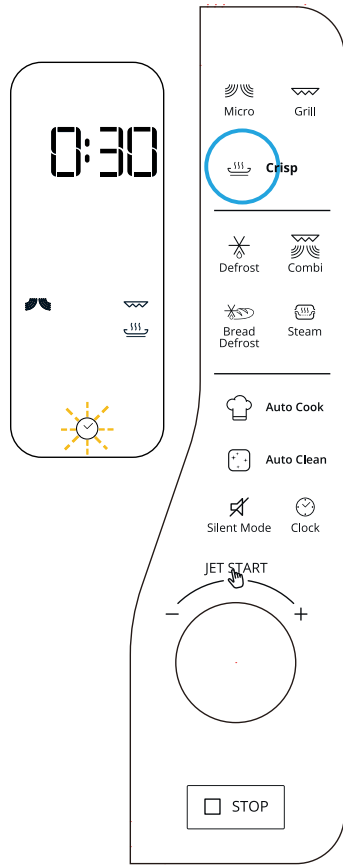
Näytössä näkyy "PRE-HEAT" (Esilämmitys) ja uuni käyttää mikroaaltoja ja grilliä esilämmittämään rapeutuslustan. Kun lämpötila on saavutettu, viesti "Add Food" (Lisää ruokaa) ilmoittaa, että voit lisätä leipäsi.

! HUOMAUTUS:

PRE-HEAT (Esilämmitys) -menettely voi käynnistyä, kun rapeutuslusta ja rapeutusritilä on pantu pohjalle.

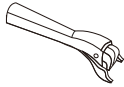
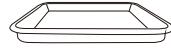


MANUAL CRISP (MANUAALINEN RAPEUTUS)



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

Asiaankuuluva lisävaruste:



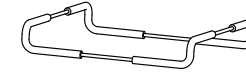
! HUOMAUTUS:

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

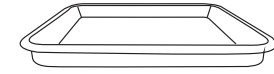
- ① Paina Crisp (Rapeutus) -painiketta.
- ② Aseta kypsennysaika kääntämällä nuppia.
- ③ Aloita kypsennys painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

CRISP ALUSTAN KÄYTTÖ: TÄRKEÄÄ TIETOA

KÄYTÄ AINA

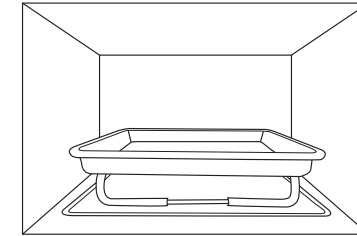


ALEMPI KEHIKKO



CRISP ALUSTA

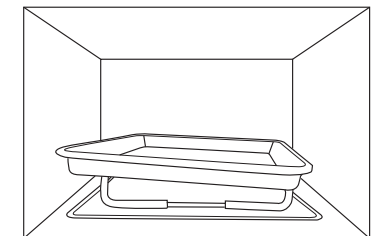
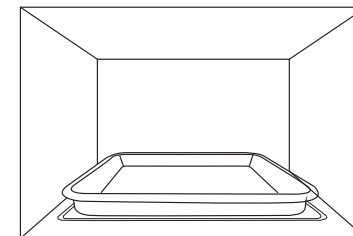
KÄYTÄ AINA KEHIKKOA CRISP -ALUSTAN ALLA



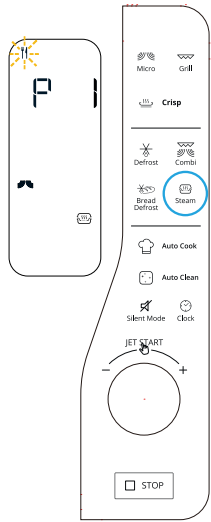
OK



EI KOSKAAN



RICE AND PASTA (RIISI JA PASTA) (saatavissa vain mallissa MWF 427)



Riisiä ja pastaa varten toimitukseen kuuluva höyryastiaa tulee aina käyttää tämän toiminnon kanssa.

Riisin (P1) tai pastan (P2) kypsentyminen:

Asiaankuuluva
lisävaruste:



- 1 Paina Steam (Höyry) -painiketta
- 2 Valitse ruoan tyyppi P1 - P2 kääntämällä nuppia
- 3 Paina Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta. Kierrä nuppia valitaksesi annoksen tason/painon.
- 4 Paina Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta. Kierrä nuppia valitaksesi kestoajan.
- 5 Aloita toiminto painamalla Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta. Si

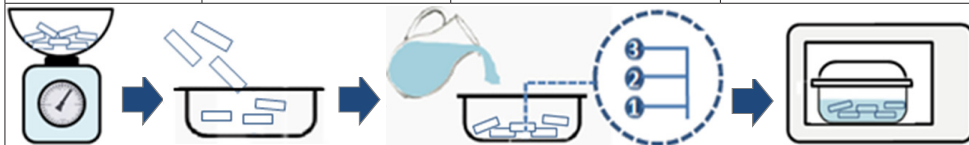
! HUOMAUTUS:

nua pyydetään asettamaan kypsennysaika riisille ja pastalle ruokapakauksen suosituksen mukaan.

| Ruoka | Annokset | Määrä | Taso |
|-------|----------|-------|------|
| Riisi | | 100G | L1 |
| | | 200G | L2 |
| | | 300G | L3 |
| | | 400G | L4 |
| Pasta | | 70G | L1 |
| | | 140G | L2 |
| | | 210G | L3 |

Noudata seuraavaa toimenpidettä (esimerkkinä pasta):

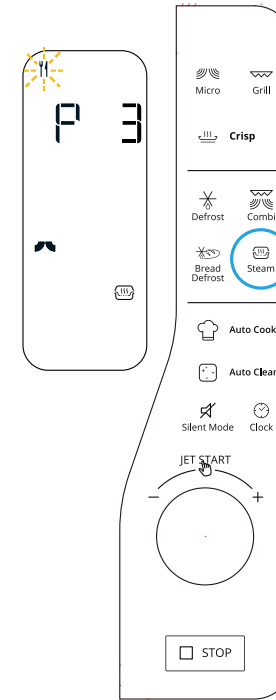
- A) Punnitse pasta B) Aseta pasta kulhoon ja lisää suola C) Kaada vesi vaadittuun tasoon asti D) Peitä kannella ja aseta uuniin



i Noudata aina edeltävän taulukon annosmääriä.

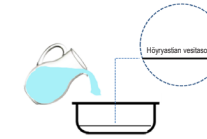
i Käytä huoneenlämpöistä vettä.

STEAM (HÖYRYASTIA) (saatavissa vain mallissa MWF 427)

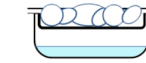


Tämä toiminto mahdollistaa terveellisten ja luonnolliselta maustuvien ruokalajien valmistuksen höyryllä. Käytä tätä toimintoa esim. vihannesten ja kalan kypsennykseen höyryllä.

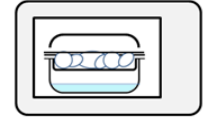
Asiaankuuluva
lisävaruste:



A. Kaada vettä kulhoon merkittyyn höyryvesitasoon asti.



B. Laita ritilä sisään ja laita ruoka sisään.



C. Peitä kannella ja aseta uuniin.

D. Aseta toiminto ohjauspaneelissa:

- 1 Paina Steam (Höyry) -valikkopainiketta.
- 2 Valitse ruoan tyyppi nuppia kääntämällä.
- 3 Paina Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta. Käännä nuppia valitaksesi annoksen tason / painon, paina Jet Start (Pikakäynnisty), toiminto käynnistyy.

! HUOMAUTUS:

Noudata vain tätä ohjetta P3 - P7.

! HUOMAUTUS:

Toimitukseen kuuluva höyryastiaa tulee aina käyttää tällä toiminnolla.

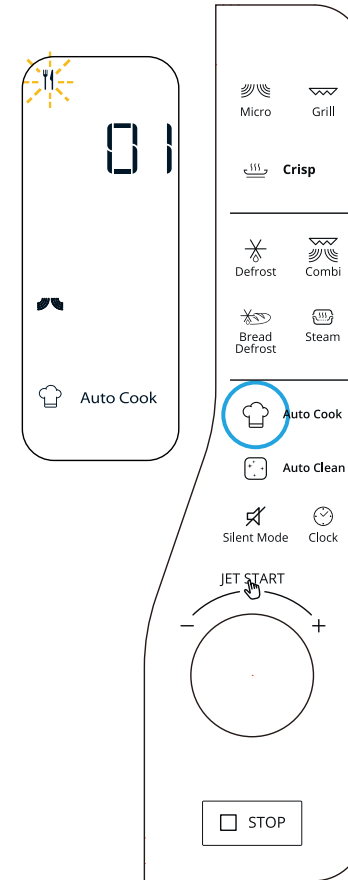


STEAM (HÖYRYASTIA) (saatavissa vain mallissa MWF 427)

| Ruokatyyppi | Paino | Vinkkejä |
|-------------------------------|---------------------|---|
| P1 Riisi | 1-4 annosta/1 annos | Esiasetta kypsennysaika pakkauksen mukaan ennen kypsennystä. |
| P2 Pasta | 1-3 annosta/1 annos | Esiasetta kypsennysaika pakkauksen mukaan ennen kypsennystä. |
| P3 Pehmeät kasvikset | 150-500g /50g | Käytä tasakokoisia juureksia. Leikkaa juurekset tasakokoisiin paloihin. Lisää 1 dl vettä höyryttimen pohjalle. |
| P4 Pakaste- vihannekset | 150-500g /50g | Lisää 1 dl vettä höyryttimen pohjalle. |
| P5 Kalafileet | 150-500g /50g | Levitä fileet tasaisesti höyryritilälle. Aseta ohuet osat päällekkäin. Lisää 1 dl vettä höyryttimen pohjalle. Anna levätä 1–2 minuuttia kypsennyksen jälkeen. |
| P6 Kanafileet | 150-500g /50g | Lisää 1 dl vettä höyryttimen pohjalle. |
| P7 Fruit (Hedelmä) | 150-500g /50g | Lisää 1 dl vettä höyryttimen pohjalle. |



AUTO COOK (AUTOMAATTINEN KYPSENNYS) -VALIKKO



Valikoima automaattisia reseptejä, joiden esiasetetut arvot tarjoavat ihanteellisen kypsennystuloksen.

- 1 Paina Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta.
- 2 Valitse haluttu resepti kääntämällä nuppia (katso seuraava taulukko).
- 3 Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta vahvistaaksesi reseptin ja käännä nuppia valitaksesi painon, kun taulukossa on painoalue.
- 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 11.















! HUOMAUTUS:









PRE-HEAT (Esilämmitys) -menettely voi käynnistyä, kun rapeutusalausta ja rapeutusritilä on pantu pohjalle.








! HUOMAUTUS:













Näyttö näyttää "PRE-HEAT" (Esilämmitys) (kestää 2min 30s) ja uuni esilämmittää rapeutusalustan. Kun lämpötila on saavutettu, viesti ("Add Food") (Lisää ruokaa) ilmoittaa, että voit lisätä ruokaasi. Esilämmitys-menettelyä käytetään vain joissakin resepteissä.

| RESEPTI | | AINESOSAT | TOIMENPIDE | TOIMINTA-AIKA |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------------------|---|---------------|
| MWF 426 | MWF 427 | | | |
| 1 Kananugetit | 1 Kananugetit | Pakastettu 200 - 650 g /50g | <ul style="list-style-type: none"> Voitele rapeutusalausta kevyesti. Laita ruoka rapeutusalustalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun mikroaaltouuni näin kehottaa. | 9-21 min |
| 2 Ranskalaiset | 2 Ranskalaiset | Pakastettu 150-550 g /50g | <ul style="list-style-type: none"> Ei kuorellisille ranskalaisille. Voitele rapeutusalausta kevyesti. Laita ruoka rapeutusalustalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun mikroaaltouuni näin kehottaa. | 10-32 min |

| RESEPTI | | AINESOSAT | TOIMENPIDE | TOIMIN- TA-AIKA |
|--|--|---------------------------------------|--|--------------------|
| MWF 426 | MWF 427 | | | |
|  Frozen pan pizza (Pakastettu ohut pizza) |  Frozen pan pizza (Pakastettu ohut pizza) | Pakastettu 1 paistoerä (330g) | • Poista pakkaus ja aseta ruoka rapeutusalustalle. | 13-14 min |
|  Piiras |  Piiras | Huoneen lämpötila 1 paistoerä (1025g) | • Valmistelemis valmis taikina, 400g. Reunusta rapeutusalusta taikinalla. Pistele taikinaa. Aseta se mikroaaltouuniin ja esipaista. • Valmistelemis täyte: 4 munaa, 150 ml ranskankermaa, 100 g kuutioitua pekonia, 130 g (3½ dl) juustoraastetta (Gruyere tai vastaava), mustapippuria ja jauhettua muskottipähkinää maun mukaan, sekoita ainekset. Kun mikroaaltouuni kehottaa, lisää ainekset. Laita takaisin uuniin ja jatka kypsennystä. | 20-21 min |
|  Leivitetty kala/ kalapuikot |  Leivitetty kala/ kalapuikot | Pakastettu 250-650 g/50g | • Voitele rapeutusalusta kevyesti. Laita ruoka rapeutusalustalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun mikroaaltouuni näin kehottaa. | 11-22 min |
|  Broilerin siivet |  Broilerin siivet | Tuoreet 200-750 g/50g | • Mausta broilerin siivet. Voitele rapeutusalusta. Lisää broilerin siivet kun rapeutusalusta on esikuumentunut, käännä, kun uuni kehottaa. | 11-22 min |
|  Murea kakku |  Murea kakku | Tuoreet 1 paistoerä (400g) | • Valmistelemis suosikkikakkusi ja kaada taikina rapeutusalustalle. | 16 min |
|  Pähkinät |  Pähkinät | Huoneen lämpötila 100-350 g/50g | • Sekoita ruokaa, kun mikroaaltouuni näin kehottaa. | 5-6 min |
|  Broileri fileet pekonin kanssa |  Broileri fileet pekonin kanssa | Tuoreet 250-750 g/50g | • Suikaloi tuoreita broilerin fileitä. Kääri fileet pekoninviipaleella. Lisää liha, kun rapeutusalusta on esikuumentunut, käännä, kun mikroaaltouuni kehottaa. | 7-13 min |

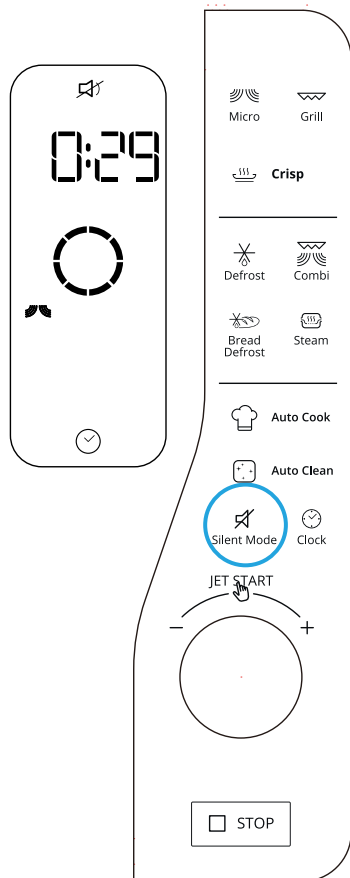
| RESEPTI | | AINESOSAT | TOIMENPIDE | TOIMIN- TA-AIKA |
|--|--|---|---|--------------------|
| MWF 426 | MWF 427 | | | |
|  Katkaravut |  Katkaravut | Tuoreet 150-500 g/50g | • Käytä suurikokoisia katkaravuja. Voitele rapeutusalusta kevyesti. Laita ruoka alustalle, kun se on kuumentunut. Käännä ruokaa, kun mikroaaltouuni näin kehottaa. | 7-13 min |
|  Bolognaise-liha (4 annosta) |  Bolognaise-liha (4 annosta) | 300 g naudan jauhelihaa 340 g tomaattikastiketta 4 ruokalusikallista oliiviöljyä ½ teelusikallista kuivattua basilikaa 1 lihaliemikuutio ripaus 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 (Pikakäynnistys) -painiketta. • Kun niin pyydetään, poista astia mikroaaltouunista, sekoita hyvin ja aseta se sitten takaisin mikroaaltouuniin. • Jatka kypsennysjaksoa painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. | 14 min |
|  Lihakakku (4 annosta) |  Lihakakku (4 annosta) | 800 g naudan jauhelihaa 2 viipaleta leipää 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 Valkosipuli, oregano, suola ja pippuri | • Murskaa leipä, sipuli, valkosipuli ja persilja. Sekoita liha munaan ja mausteisiin. • Lisää sekoitus rasvattuun muottiin. Täytä reunat ja sivut hyvin. Levitä tomaattikastike ja juusto paalle taiseisena kalvona. • Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. | 17 min |
|  Lohta vihannes-ten kanssa (4 annosta) |  Lohta vihannes-ten kanssa (4 annosta) | 800g lohta leikataan 3 cm viipaleiksi 150g puolitettuja kirsikkatomaatteja 100 g parsakaalia 100 g kukkakaalia 20 g purjoa 2 ruokalusikallista ekstrapuhtoa oliiviöljyä 1 sitruunan mehu Suola ja pippuri | • Mausta lohi ja kasvikset suolalla, pippurilla, oliiviöljyllä ja sitruunalalla mikroaaltouunin kestävässä astiassa. • Peitä kansi ja jätä höyrylle hieman tilaa pästä 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. | 15 min |

| RESEPTI | | AINESOSAT | TOIMENPIDE | TOIMINTA-AIKA |
|--|--|--|---|---------------|
| MWF 426 | MWF 427 | | | |
|  Kasviskermakeitto (2 annosta) |  Kasviskermakeitto (2 annosta) | 200 g kuutioitua perunoita 100 g parsakaalia 1 kuutioitu kypsä tomaatti 2 dl vettä Suola, pippuri ja raastettu parmesaanijuusto | <ul style="list-style-type: none"> Sekoita kaikki ainekset hyvin soveltuvasa astiassa, lukuun ottamatta juustoa. Peitä kansi 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 lopussa sekoita kaikki aineet tehosekoittimella ja tarjoile kuumana päälle ripotellun parmesaanijuuston kanssa. | 15 min |
|  Vihannekset (2 annosta) |  Vihannekset (2 annosta) | 350g pieniksi kuutioitua suosikkikasviasi 1 dl huoneenlämpöistä vettä 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä 1 teelusikallinen suolaa | <ul style="list-style-type: none"> Sekoita kaikki ainekset hyvin uniin soveltuvasa astiassa. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Kypsennysjakson loputtua poista astia lämmönkestävillä kintailla. Varo höyryä. Poista valkosipuli ennen tarjoilua (haluttaessa). | 9 min |
|  Uuniperunat (4 annosta) |  Uuniperunat (4 annosta) | 1 kg keskikokoisia perunoita 4 ruokalusikallista voita 100 g haluamaasi juustoraastetta Suolaa, pippuria ja juustoa päälle ripoteltavaksi | <ul style="list-style-type: none"> Pese ja kuivaa perunat ja tee niihin reikiä haarukalla. Aseta perunat mikroaaltouunin kestävään astiaan. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Kun käyttöliittymä niin pyytää, käännä 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 soseeksi ja sekoita muiden aineiden joukkoon. Täytä perunankuoret sekoituksella, ripotele päälle juustoa ja aseta mikroaaltouuniin 5 minuutiksi sulattamista varten. | 12 min |
|  Riisi (2 annosta) | / | 1,8 dl esikeitettyä riisiä | <ul style="list-style-type: none"> 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 (Pikakäynnistys) -painiketta. Kypsennysjakson jälkeen poista astia mikroaaltouunista lämmönkestävillä kintailla. Jos astiassa on vielä vettä, sekoita hyvin ja jätä sitten peitettyksi 2 minuutin ajaksi ennen tarjoilua. | 18 min |

| RESEPTI | | AINESOSAT | TOIMENPIDE | TOIMINTA-AIKA |
|---|---|---|--|---------------|
| MWF 426 | MWF 427 | | | |
|  Popcorn (2 annosta) |  Popcorn (2 annosta) | Tämä toiminto sopii 100 gramman popcorn-pussin valmistamiseen. | <ul style="list-style-type: none"> Aseta pakkaus popcornia pohjan keskelele. Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. | 3 min |
|  Bruschetta (2 annosta) |  Bruschetta (2 annosta) | 2 italialaista leipäviipaletta, paksuus n. 1,5 cm 30 ml ekstra-neitsytoliiviöljyä 10 kuorittua ja kuutioitua kirsikkatomaattia 3 ruokalusikallista silputtua tuoretta basilikaa Suolaa, pippuria ja valkosipulia Kuutioitua mozzarella | <ul style="list-style-type: none"> Aseta leipäviipaleet grilliritilälle Valitse haluttu resepti painamalla Auto Cook (Automaattinen kypsennys) -painiketta toistuvasti ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Kun käyttöliittymä niin pyytää, poista grilliritilä ja käännä leipä varovasti. Aseta se sitten takaisin mikroaaltouuniin ja paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Käännä ruokaa, kun mikroaaltouuni näin kehottaa. Mausta sillä välin tomaatit suolalla, mustapippurilla ja oliiviöljyllä. Kypsennysjakson jälkeen poista leipä mikroaaltouunista, hankaa valkosipulinkynsiä leipään, aseta tomaatit ja basilika päälle ja tarjoile heti kuutioitun mozzarellajuuston kanssa. | 8 min |
|  Croque Monsieur |  Croque Monsieur | 80-160g /80g | <ul style="list-style-type: none"> Levitä voita voileiville. Täytetty kinkku ja juusto kaksoisvoileipin, ja pane grilliritilälle ja käynnistä. Käännä ruokaa, kun mikroaaltouuni näin kehottaa. Lisää juusto päälle, kun uuni jälleen kehottaa. Lopuksi ruskista voileivät. | 12 min |
|  Makkarat |  Makkarat | 100-400 g /100 g | <ul style="list-style-type: none"> Viipaloi makkarat kuori veitsellä, laita ne grilliritilälle keskelle, käännä makkaraita saatua merkin mikroaaltouunista. | 8-13 min |
|  Paahtoleipä |  Paahtoleipä | 40-80g /40g | <ul style="list-style-type: none"> Laita grilliritilälle keskelle, käännä paahtoleipiä, kun mikroaaltouuni kehottaa sinua niin tekemään. | 20-24 min |
|  Entrecote |  Entrecote | 100-400 g | <ul style="list-style-type: none"> Mausta entrecote, käännä kun mikroaaltouuni kehottaa. | 6-12 min |



SILENT MODE (HILJAINEN TILA)

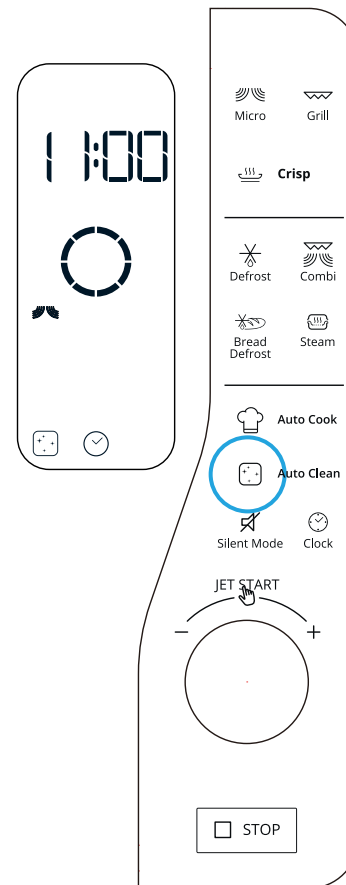


Tämän toiminnon avulla voit poistaa kaikki laitteen äänet käytöstä.

- 1 Poista kaikki äänet käytöstä painamalla Silent Mode (Hiljainen tila) -painiketta. Voit ottaa äänet takaisin käyttöön painamalla Silent Mode (Hiljainen tila) -painiketta uudelleen.



AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS)



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

Ennen jakson aloittamista:

- 1 Aseta 250 dl 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 (Pikakäynnistys) -painiketta.

Kun jakso on suoritettu:

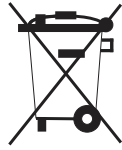
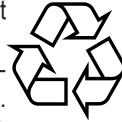
- 1 Paina Stop-painiketta.
- 2 Poista astia.
- 3 Käytä miettoon pesuaineeseen kastettua pehmeää liinaa tai talouspaperia sisäpuolen pintojen puhdistamiseen.

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 muoviasiaa.
- Koska astia on kuuma puhdistusjakson jälkeen, on suositeltavaa käyttää lämmönkestävää kinnasta kun astia poistetaan mikroaaltouunista.
- Parempaa puhdistustulosta ja epämiellyttävien hajujen poistoa varten lisää veteen hieman si-truunamehua.
- 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 pakkauskäsitteet (muovipussit, polystyreenipalat jne.) poissa 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 |
|---------------------------|--------|------------------|-----------|
| Maitokiisseli (12.3.2) | 1000g | 800W | 14-15 min |
| Sokerikakku (12.3.1) | 475 g | 800W | 7-8 min |
| Lihamureke (12.3.3) | 900 g | 800W | 13-14 min |
| Jauhelihan sulatus (13,3) | 500 g | 160W | 9-10 min |
| Perunagratiini (12.3.4) | 1100 g | Grilliyhdistelmä | 31-32 min |

| Testi | Esilämmitys | Toiminto | Aika noin |
|---------------------|-------------|----------|-----------|
| Paahtoleipä (9.1) | - | Grilli | 6 min |
| Hampurilainen (9.2) | - | Grilli | 90 min |

Tekniset tiedot

| | |
|--------------------------------|--------------------|
| Tietojen kuvaus | MWF 426 ja MWF 427 |
| Syöttöjännite (Supply voltage) | 220-230 V~50 Hz |
| mikroaaltoteholla | 1350W |
| Nimellinen ottoteho | 2250 W |
| Grilli | 950-1050 W |
| Ulkomitat (K x L x S) | 320 x 490 x 426 |
| Sisämitat (K x L x S) | 234 x 320 x 329 |

