



## MCP 349

Gebrauchsanweisung  
Instruction 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  
Інструкція з експлуатації



Návod k použití  
Návod na použitie  
Instrucțiuni de utilizare  
Инструкция по эксплуатации  
تعليمات وكيفية الاستعمال  
Қолдану бойынша нұсқаулық

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

# Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

# HAKEMISTO

---

## ASENNUS

- 3 Asennus

## TURVALLISUUS

- 4 Tärkeitä turvaohjeita
- 5 Vianetsintäopas
- 6 Varotoimenpiteet

## VARUSTEET JA KUNNOSSAPITO

- 7 Varusteet
- 8 Kunnossapito ja puhdistus

## KÄYTTÖPANEELI

- 9 Käyttöpaneeli

## YLEINEN KÄYTTÖ

- 10 Valmiustila
- 10 Käynnistyssuojaus / Lapsilukko
- 10 Keskeytä tai pysäytä kypsennys
- 10 Lisää / Sekoita / Käännä ruoka
- 11 Clock (Kello)

## KYPSENNYSTOIMINNOT

- 12 Jet Start (Pikakäynnistys)
- 13 Microwave (Mikroaaltouuni)
- 14 Grill (Grilli)
- 15 Combi Grill (Microwave + Grill) (Yhdistelmägrilli (Mikroaaltouuni + grilli))
- 16 Forced Air (Kiertoilma)
- 17 Combi Air (Microwave + Forced Air) (Yhdistelmäilma (Mikroaaltouuni + kiertoilma))
- 18 Crisp (Rapeutus)

## ERIKOISTOIMINNOT

- 19 Jet Reheat Menu (Uudelleenlämmitysvalikko)
- 20 Jet Defrost Menu (Sulatusvalikko)
- 21 Steam Menu (Höyryvalikko)
- 23 Chef Menu (Chef-valikko)

## ASETUKSET

- 26 Auto Clean (Automaattinen puhdistus)
- 26 Stop Turntable (Pyörintäalustan pysäytys)

## YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET

- 27 Ympäristönsuojeluohjeet
- 28 Tekniset tiedot

# ASENNUS

## -ENNEN LIITTÄMISTÄ

Sijoita uuni erilleen muista lämmönlähteistä. Uunin yläpuolella on oltava vähintään 30 cm tyhjää tilaa riittävän ilmastonin varmistamiseksi.

Mikroaaltouunia ei saa sijoittaa kaappiin. Tätä uunia ei ole tarkoitettu sijoitettavaksi työtasolle tai käytettäväksi työtasolla, jonka korkeus on alle 850 mm lattiasta.

Tarkista, että arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä.

Älä poista uunin sivuseinällä sijaitsevia suojaevyjä. Niiden tarkoitus on estää rasvan ja ruoanmurujen pääsy uunin mikroaaltoenergian tulokanaviin.

Sijoita uuni tukevalle ja tasaiselle alustalle, joka kestää sekä uunin että ruoka-astioiden ja muiden varusteiden painon. Käsittele uunia varoen.

Varmista, että uunin ala- ja yläpuolella tai ympärillä ei ole mitään, mikä voisi estää asianmukaisen ilmanvaihdon.

Tarkista, ettei laite ole vaurioitunut. Tarkista, että uunin luukku sulkeutuu kunnolla ja että luukun tiiviste ei ole vaurioitunut. Tyhjännä uuni ja puhdista sisäosa pehmeällä, kostealla liinalla.

Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla, tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut. Älä laita virtajohtoa tai pistoketta veteen. Pidä virtajohto erillään kuumista pinnoista. Muussa tapauksessa vaarana voi olla sähköisku, tulipalo tai muunlainen vahinko.

Älä käytä jatkojohtoa.

Jos teholähteen syöttöjohto on liian lyhyt, anna pätevän sähköalan ammattilaisen tai huoltomiehen asentaa verkkopistorasia laitteen läheisyyteen.

**VAROITUS:** Maadoitusliittimen sopimaton käyttö voi johtaa sähköiskun vaaraan. Ota yhteys pätevään sähkötekniikkoon tai huoltomieheen, jos maadoitusohjeita ei täysin ymmärretä, tai jos vaikuttaa, ettei mikroaaltouunia ole maadoitettu oikein.

## -LIITTÄMISEN JÄLKEEN

Uuni toimii vain, jos sen luukku on kunnolla kiinni.

Jos uuni on sijoitettu television, radion tai antennin läheisyyteen, se voi aiheuttaa häiriöitä näiden vastaanotossa.

Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan. Laitteen valmistaja ei vastaa ihmisille, eläimille tai esineille tapahtuneista vahingoista, jotka ovat seurausta tämän määräyksen laiminlyönnistä.

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

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

### LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

Jos materiaali syttyy palamaan tai uunin sisä- tai ulkopuolelta nousee savua, pidä uunin luukku kiinni ja kytke uuni pois päältä. Irrota virtajohto tai katkaise virta irrottamalla sulake tai katkaisemalla virta sähkötaulusta.

Älä jätä uunia ilman valvontaa. Uunia on syytä valvoa varsinkin, jos ruoan valmistuksessa käytetään paperisia, muovisia tai muusta tulenarasta materiaalista valmistettuja astioita. Paperi voi hiiltä tai syttyä palamaan, ja jotkin muovilaadut voivat sulaa.

**VAROITUS:** Tämä laite sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat 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 vamman tai tulipalon vaaraan.

Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistimelliset tai mentaaliset kyvyt tai joilta puuttuu kokemus ja tietämys ainoastaan, jos heitä valvotaan tai he saavat ohjeita laitteen käytöstä turvallisella tavalla, ja jos he ymmärtävät, mitä vaaroja laitteen käyttöön liittyy. Ainoastaan yli 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa laitetta ja suorittaa käyttäjän tekemiä kunnossapitotehtäviä valvottuna.

Valvo lapsia ja varmista, etteivät he käytä laitetta leikeissään. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

**VAROITUS:** Älä kuumenna ruokia tai nesteitä mikroaaltounissa ilmatiiviissä astioissa. Paine nousee mikroaaltounissa, ja astia voi räjähtää tai aiheuttaa muuten vahinkoa avautuessaan.

**VAROITUS:** Tarkista säännöllisesti, että luukun tiivisteet ja aukon reunat ovat ehjät. Jos luukun tiiviste tai aukon reunat ovat vahingoittuneet, laitetta ei saa käyttää ennen asiantuntevan huoltoteknikon suorittamaa korjausta.

Älä keitä tai kuumenna mikroaaltounissa kokonaisia, kuorittuja tai kuorimattomia kananmunia, sillä ne voivat räjähtää vielä kuumentamisen päätyttyäkin.

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätöjärjestelmällä.

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

Älä kuumenna tai käytä tulenarkoja materiaaleja uunissa tai sen läheisyydessä. Kaasut voivat aiheuttaa tulipalon vaaran tai rajahdyksen.

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. Tämä uuni on suunniteltu nimenomaan ruoan kuumennukseen ja kypsennykseen. Sitä ei ole tarkoitettu teollisuus- tai laboratoriokäyttöön.

Älä ripusta tai laita painavia esineitä luukun päälle, sillä tämä voi vahingoittaa uunin suuaukkoa ja saranoita. Älä ripusta mitään luukun kahvaan.

Metalliset astiat eivät ole sallittuja ruoalle eikä juomille mikroaaltokypsennyksen aikana.

On oltava huolellinen, ettet siirrä pyörivää lautasta poistaessasi astioita laitteesta.

---

## VIANMÄÄRITYS

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

- Lasinen pyörintäalusta ja pyörintäalustan tuki ovat paikoillaan.
- Virtajohto on kunnolla kiinni pistorasiassa.
- Luukku on kunnolla kiinni.
- Tarkista sulakkeet ja varmista, että sähkövirtaa on saatavilla.
- Tarkista, että uunin ilmanvaihto on riittävä.
- Odota 10 minuuttia ja kokeile uunia sen jälkeen vielä kerran.
- Avaa ja sulje luukku, ennen kuin yrität uudelleen.

Tarkistamalla nämä kohdat vältät huoltohenkilön turhasta käynnistä aiheutuvat ylimääräiset kulut.

Kun soitat huoltoliikkeeseen, ilmoita uunin sarjanumero ja tyyppi (katso 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. Sellaiset huolto- tai korjaustoimenpiteet, joiden yhteydessä joudutaan poistamaan mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavia kansia, saa suorittaa ainoastaan asiantunteva henkilöstö.

Älä irrota mitään suojakansia.

## VAROTOIMENPITEET

### - YLEISTÄ

Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, uuten:

- henkilöstön keittiötiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
- maatalolle
- asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä
- asuntoloihin.

Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen).

Laitetta ei saa käyttää mikroaaltotoiminnolla, jos uunissa ei ole ruokaa. Laitteen käyttäminen tyhjänä voi vahingoittaa sitä.

Uunin 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 muuhun tarkoitukseen.

Poista paperi- ja muovipussien metallilankoja sisältävät pussinsulkijat ennen kuin laitat pussin uuniin.

Älä uppopaista ruokaa mikroaaltouunissa, sillä öljyn lämpötilaa ei voi säätää.

Käytä uunikintaita tai patalappuja käsitellessäsi astioita ja uunin osia kuumennuksen jälkeen.

### -NESTEET

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

Tämä voidaan estää seuraavasti:

1. Älä käytä suorakylkisiä astioita, joissa on kapea suuaukko.
2. Sekoita nestettä ennen kuin laitat astian uuniin. Jätä teelusikka astiaan.
3. Anna astian seistä hetki 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.

Katso aina mikroaaltouunin keittokirjasta lisätietoja. Erityisesti, jos kypsennettävä tai lämmitettävä ruoka sisältää alkoholia.

Poista purkin kansi ja tuttipullon tutti ennen kuumennusta!

# VARUSTEET

## YLEISTÄ

Uuneja varten on saatavilla monenlaisia varusteita. Ennen kuin hankit mitään varusteita, varmista, että ne soveltuvat käytettäviksi 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 sisäosiin.

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

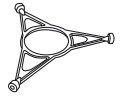
Jos metallia sisältävä esine koskettaa uunin sisäosia uunin toiminnan aikana, voi syntyä kipinöintiä, joka saattaa vaurioittaa uunia.

Tarkista aina ennen uunin käyttöä, että alusta voi pyöriä vapaasti. Jos pyörintäalusta ei pääse pyörimään vapaasti, käytä pienempää astiaa.

## PYÖRINTÄALUSTAN TUKE

Käytä pyörintäalustan tukea lasisen pyörintäalustan alla. Pyörintäalustan tuen päälle ei saa laittaa mitään muita välineitä.

- Aseta pyörintäalustan tuki uunin pohjalle.



## LASINEN PYÖRINTÄALUSTA

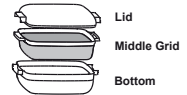
Käytä lasista pyörintäalustaa kaikissa uunin toiminnoissa. Alusta kerää nesteitä ja ruoanmurut, jotka muuten likaisivat uunin pohjan.

- Aseta lasinen pyörintäalusta pyörintäalustan tuen päälle.



## HÖYRYASTIA

Ruuan höyrykypsennys siihen suunnitellulla toiminnolla (HÖYRY). Aseta ruoka keskelle ritilää kypsentaessasi kalaa tai vihanneksia. Älä käytä keskiritilää kypsentaessasi pastaa, riisiä tai papuja. Aseta höyryastia aina lasialustalle.



## KYSPENNYSRITILÄ

Käytä korkeaa kypsennysritilää käyttäessasi Grill (grilli)- tai Combi grill (yhdistelmägrilli)-toimintoa.

Käytä matalaa kypsennysritilää käyttäessasi kiertoilma- tai yhdistelmäilmatoimintoa.



## RAPEUTUSALUSTA

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

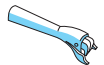
Käytä rapeutusalustan alla aina lasialustaa.

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



## RAPEUTUSALUSTAN OTIN

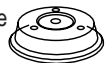
Käytä toimitukseen kuuluvaa rapeutusalustan otinta, kun otat rapeutusalustan uunista.



## KUPU (erikseen myytävä varuste)

Kupua käytetään ruoan peittämiseen vain mikroaalloilla kypsennyksen ja kuumentamisen aikana. Se auttaa välttämään roiskumista ja säilyttää ruoan kosteuden sekä lyhentää tarvittavaa aikaa.

Käytä mikrokupua kuumentamassa ruokia kahdella tasolla.



## KUNNOSSAPITO JA PUHDISTUS

Jos uunia 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 mietoa puhdistusainetta tai talouspyyhettä ja lasinpesusuihketta. Suihkuta lasinpesuainetta talouspyyhkeeseen.

Irrota lasialusta ja pyöritin säännöllisesti, erityisesti, jos ruokaa on roiskunut yli, ja puhdista uunin pohja.

Puhdista sisäpinnat, luukun etu- ja takaosa ja luukun reunat pehmeällä kostutetulla liinalla ja miedolla pesuaineella.

Älä käytä höyrypesulaitteita mikroaaltouunin puhdistamiseen.

Uuni tulee puhdistaa säännöllisesti ja ruoan jätteet poistaa.

Puhdistus on ainoa huoltotoimenpide, jota normaalisti tarvitaan. Irrota mikroaaltouuni sähköverkosta puhdistuksen ajaksi.

Älä suihkuta pesunestettä suoraan uuniin.

Tässä uunimallissa lasialustan on oltava paikoillaan uunia käytettäessä.

Älä käytä uunia, jos lasialusta on irrotettu puhdistusta varten.

Älä anna rasvan tai ruoanjäänteiden kerääntyä oven ympärille. Hankalia tahroja varten keitä kupillista vettä uunissa 2-3 minuutin ajan. Höyry pehmentää lian.

Tämä laite sisältää **AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS)** -toiminnon, jonka avulla mikroaaltouunin sisäpuoli on helppo pestä. Voit katsoa lisätietoja **AUTOMAATTINEN PUHDISTUS** -osiosta sivulta 26.

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.

### VAROVAINEN PUHDISTUS:

Rapeutusaluusta tulee puhdistaa miedolla pesuaineliuoksella. Erittäin likaiset kohdat voi puhdistaa hankausliinalla ja miedolla puhdistusaineella.

Anna rapeutusaluustan aina jäähtyä ennen puhdistusta.

Älä kastele kuumaa rapeutusalustaa tai upota sitä veteen. Nopea jäähtyminen saattaa vahingoittaa alustaa.

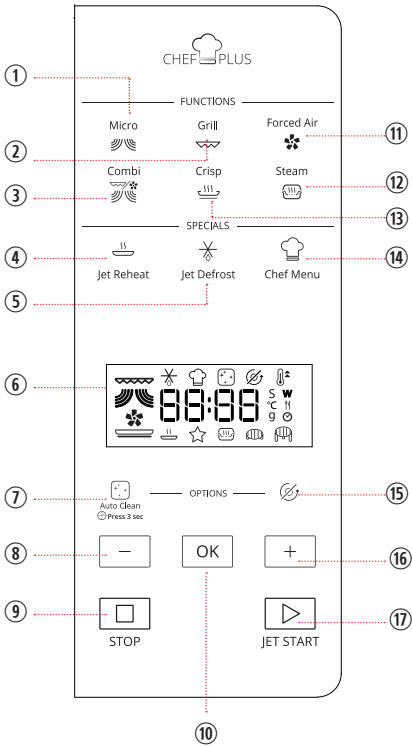
Älä käytä teräsvillaisia hankauslappuja. Muutoin pinta naarmuuntuu.

### KONEPESTÄVIÄ:

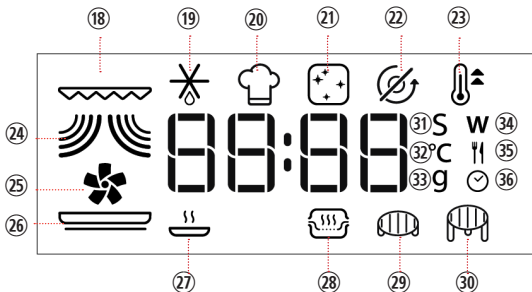
- Pyörintäalustan tuki
- Kypsennysritilä
- Rapeutusaluustan otin
- Lasinen pyörintäalusta
- Höyrytin
- Kupu (erikseen myytävä varuste)



# KÄYTTÖPANEELI



- 1 Microwave (Mikroaalto) -painike
- 2 Grill (Grilli) -painike
- 3 Combi (Combi Grill / Combi Air) (Yhdistelmä (yhdistelmägrilli / yhdistelmäilma)) -painike
- 4 Jet Reheat Menu (Uudelleenlämmitysvalikko) -painike
- 5 Jet Defrost Menu (Sulatusvalikko) -painike
- 6 Näyttö
- 7 Auto Clean (Automaattinen puhdistus) / Clock (Kello) -painike
- 8 Miinus-painike
- 9 Stop-painike
- 10 OK-painike
- 11 Forced Air (Kiertoilma) -painike
- 12 Steam (Höyry) -painike
- 13 Crisp (Rapeutus) -painike
- 14 Chef Menu (Chef-valikko) painike
- 15 Stop Turntable (Pyörintäalustan pysäytys) -painike
- 16 Plus-painike
- 17 Jet Start (Pikakäynnistys) -painike



- 18 Grilli -kuvake
- 19 Sulatus -valikkokuvake
- 20 Chef-valikkokuvake
- 21 Automaattinen puhdistus -kuvake
- 22 Pyörintäalustan pysäytys -kuvake
- 23 Esilämmitys -kuvake
- 24 Mikroaalto -kuvake
- 25 Kiertoilma -kuvake
- 26 Rapeutus -kuvake
- 27 Uudelleenlämmitys -valikkokuvake
- 28 Höyryvalikko -toimintokuvake
- 29 Matala ritilä -kuvake
- 30 Korkea ritilä -kuvake
- 31 Sekunti -kuvake
- 32 Lämpötila -kuvake
- 33 Painon / annoksen valinta
- 34 Mikroaaltoteho (wattia)
- 35 Ruokatyyppin valinta
- 36 Kellon asetus / aikavalinta



## VALMIUSTILA

Uuni on valmiustilassa, kun näytössä näkyy kello (tai, mikäli kelloa ei ole asetettu, kun näytössä näkyy ”:”).



## KÄYNNISTYSSUOJA / LAPSILUKKO

Tämä automaattinen turvatoiminto kytkeytyy päälle minuutin kuluessa siitä, kun uuni on palannut valmiustilaan. Kun turvallisuustoiminto on aktiivinen, luukku on avattava ja suljettava kypsennyksen aloittamiseksi, muuten näytössä näkyy viesti ”door” (luukku).

*door*



## KESKEYTÄ TAI PYSÄYTÄ KYPSENENYS

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 KERRAN. Kypsennys jatkuu kohdasta, jossa se keskeytettiin.

Jos et halua jatkaa kypsennystä, voit:

Poista ruoka, sulje luukku ja paina Stop-painiketta.

Ohjelman lopputtua:

Näytössä näkyy ”Valmis”. Ohjelman loppumista ilmaiseva äänimerkki kuuluu kerran minuutissa, 10 minuutin ajan, ja tämä on normaali toiminto.

Laitteen mallista riippuen, viilentävä tuuletin tai sisävalo voivat jäädä päälle ja jatkaa toimintaa.

Jos haluat kytkeä ohjelman loppumisen äänimerkin tai viilentävän tuulettimen pois päältä, paina STOP näppäintä.

Huomaa: Asetukset säilyvät muistissa 60 sekunnin ajan, jos luukku avataan ja suljetaan sen jälkeen, kun toiminta on päättynyt.



## SEKOITA / KÄÄNNÄ RUOKAA

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

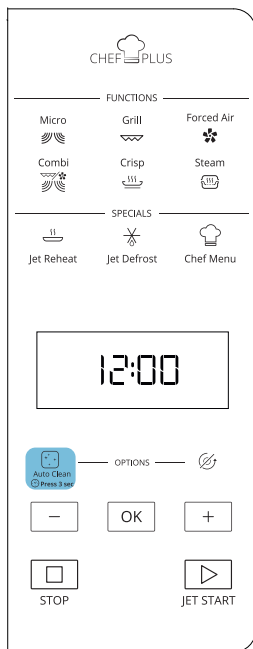
Kun saat pyynnön:

- 1 Avaa luukku.
- 2 Sekoita tai käännä ruoka (vaaditun toiminnan mukaan).
- 3 Sulje luukku ja käynnistä uuni uudelleen painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

Huomautus: jos luukku ei avata 2 minuutin kuluessa ruoan sekoittamis- tai kääntämispyynnöstä, uuni jatkaa kypsentämistä (tässä tapauksessa lopputulos ei ehkä ole optimaalinen).



## CLOCK (KELLO)



Laitteen kellon asettaminen:

- 1 Paina Auto Clean (Automaattinen puhdistus) / Clock (Kello) -painiketta 3 sekunnin ajan.
- 2 Aseta tunnit painamalla Plus / Miinus-painiketta.
- 3 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Minuuttinumerot alkavat vilkkua.
- 4 Aseta minuutit painamalla Plus / Miinus-painikkeita.
- 5 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Kello on asetettu.

Huomaa:

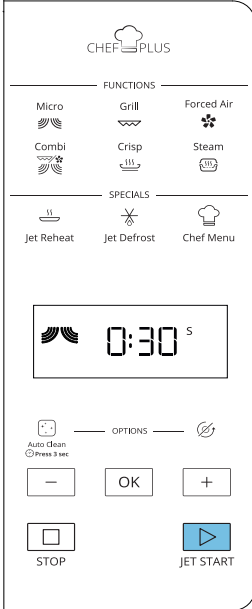
Kun laite kytketään ensimmäistä kertaa verkkovirtaan (tai virtakatkoksen jälkeen), tuote siirtyy automaattisesti kellon asetustilaan. Jatka tässä tilanteessa edellistä toimenpidettä vaiheesta 2 alkaen.

**i** Vinkejä ja ehdotuksia:

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



## JET START (PIKÄKÄYNNISTYS)



Tämän toiminnon avulla voit käynnistää mikroaaltotoiminnon maksimiteholla (800 wattia) 30 sekunniksi painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Suositellaan runsaasti vettä sisältävien ruokien, kuten liemien, kahvin tai teen, kuumentamiseen.

1 Paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

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

Jokainen lisäpainallus lisää kypsennysaikaa 30 sekuntia.

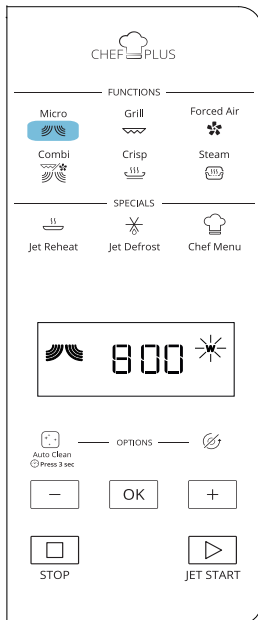
Jos olet jo valinnut kypsennystoiminnon (esim.: Grilli), paina Jet Start -painiketta käynnistääksesi valitun toiminnon.

**i** Vinkejä ja ehdotuksia:

- Tehoa ja kestoa on mahdollista vaihtaa kypsennyksen aloittamisen jälkeenkin. Voit säätää tehoa yksinkertaisesti painamalla Microwave (Mikroaalto) -painiketta toistuvasti. Voit muuttaa kestoa painamalla Plus / Miinus-painikkeita tai lisätä 30 sekuntia kerrallaan painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.



## MICROWAVE (MIKROAALTO)



Mikroaaltotoiminto mahdollistaa ruokien ja juomien nopean keittämisen tai lämmittämisen.

Suosittelava  
lisävaruste:



Lautaskupu  
(myydään erikseen)

- 1 Paina Microwave (Mikroaalto) -painiketta. Maksimiteho (800 W) näkyy näytössä ja wattikuvake alkaa vilkkua.
- 2 Aseta teho painamalla plus/miinus-painikkeita.
- 3 Paina OK-painiketta.
- 4 Aseta kypsennysaika painamalla Plus / Miinus-painikkeita.
- 5 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta. Toiminto käynnistyy.

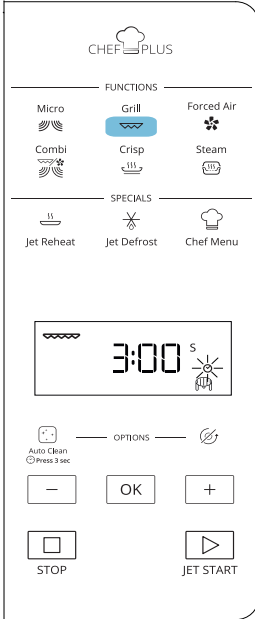
Toiminnan käynnistämisen jälkeen:

- Tehon säätäminen: säädä arvoa painamalla Microwave (Mikroaalto) -painiketta ja sitten Plus / Miinus-painikkeita.
- Ajan lisääminen / vähentäminen: paina Plus / Miinus-painikkeita, tai paina Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta lisätäksesi kypsennysaikaa 30 sekuntia.

TEHO	SUOSITELTU KÄYTTÖ:
800 W	Juomien, veden, liemien, kahvin, teen tai muiden runsaasti vettä sisältävien ruokien kuumentaminen. Jos ruoassa on kananmunaa tai kermaa, valitse pienempi teho.
650 W	Kalan, vihannesten, lihan jne. kypsennys.
500 W	Varovainen kypsennys, esim. valkuaispitoiset kastikkeet, juusto- ja munaruoat sekä pataruokien lopukypsennys.
350 W	Pataruokien hauduttaminen, voin sulattaminen.
160 W	Sulatus.
90 W	Jäätelön, voin ja juustojen pehmentäminen, lämpimänä pitäminen.



## GRILL (GRILLI)



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

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

Asiaankuuluva  
lisävaruste:



Korkea ritilä

- 1 Paina Grill (Grilli) -painiketta.
- 2 Aseta kypsennysaika painamalla Plus / Miinus-painikkeita.
- 3 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Toiminto käynnistyy.

### Vinkejä ja ehdotuksia:

- Aseta korkealle 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.



# COMBI GRILL (MICROWAVE + GRILL) (YHDISTELMÄGRILLI (MIKROAALTOUUNI + GRILLI))



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

Asiaankuuluva lisävaruste:



Korkea ritilä

- 1 Paina Combi (Yhdistelmä) -painiketta.
- 2 Valitse "1" painamalla Plus / Miinus-painikkeita ja vahvista painamalla OK-painiketta.
- 3 Aseta mikroaaltoteho painamalla Plus / Miinus-painikkeita (katso seuraava taulukko).
- 4 Vahvista painamalla OK-painiketta.
- 5 Aseta kypsennysaika painamalla Plus / Miinus-painikkeita.
- 6 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta. Toiminto käynnistyy.

Toiminnan käynnistämisen jälkeen:

- Tehon säätäminen: säädä arvoa painamalla Microwave (Mikroaalto) -painiketta ja sitten Plus / Miinus-painikkeita.
- Ajan lisääminen / vähentäminen: paina Plus / Miinus-painikkeita, tai paina Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta lisätäksesi kypsennysaikaa 30 sekuntia.

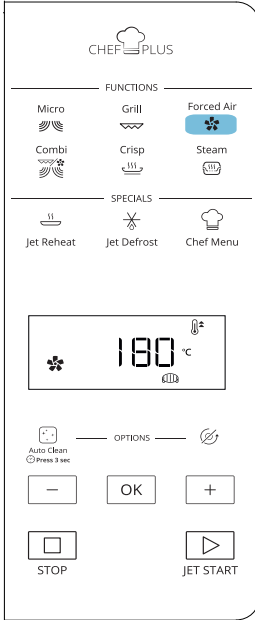
TEHOTASO	SUOSITELTU KÄYTTÖ:
650 W	Vihannekset
500 W	Linnut
350 W	Kala
160 W	Liha
90 W	Gratinoidut hedelmät

## Vinkejä ja ehdotuksia:

- Älä jätä uunin luukku auki pitkäksi aikaa grillin ollessa päällä, se laskee lämpötilaa.
- Jos valmistat suurikokoisia gratiineita, jotka vaativat pyörintäalustan pysäyttämistä, käännä ruoka noin puolessa välissä valmistusaikaa. Tämä on tarpeen värin saamiseksi koko yläpintaan.
- Varmista toimintoa käyttäessäsi, että käyttämäsi välineet ovat mikron- ja kuumuudenkestäviä.
- Älä käytä muovisia ruokailuvälineitä grillauksessa. Ne voivat sulaa. Puiset tai paperiset astiat eivät myöskään sovi grillaukseen.
- Älä koske uunin kattoon grillivastuksen kohdalla.
- Jos kypsennät suurta ruokaa, kuten siipikarjaa, käytä mikroaaltouunin- ja uuninkestäviä astioita ja aseta astia suoraan pyörintäalustalle.



## FORCED AIR (KIERTOILMA)



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

Asiaankuuluva  
lisävaruste:



Matala ritilä


- 1 Paina Forced Air (Kiertoilma) -painiketta.
- 2 Aseta lämpötila painamalla Plus / Miinus-painiketta.
- 3 Vahvasta painamalla OK-painiketta.
- 4 Aseta kypsennysaika painamalla Plus / Miinus-painikkeita.
- 5 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Toiminto käynnistyy.

 Ennen kypsennyksen aloittamista on esikuumennusvaihe.

- Niin kauan kuin uuni on "esilämmitysvaiheessa", "PREHEAT" -kuvake pysyy valaistuna.
- Kun uuni on saavuttanut tavoitelämpötilan, esikuumennuksen kuvake sammuu.

Toiminnan käynnistämisen jälkeen:

- Lämpötilan säätäminen: paina Forced Air (Kiertoilma) -painiketta ja säädä sitten arvoa painamalla Plus / Miinus-painikkeita.
- Ajan lisääminen / vähentäminen: paina Plus / Miinus-painikkeita, tai paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta lisätäksesi kypsennysaikaa 30 sekuntia.

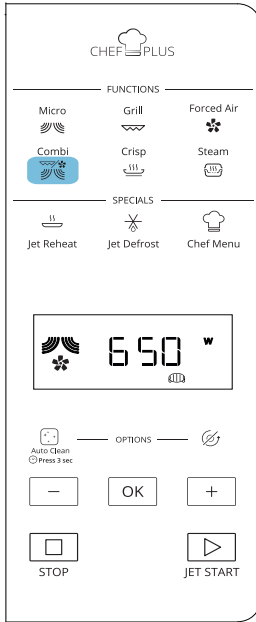
 Vinkejä ja ehdotuksia:

- Käytä matalaa kypsennysritilää, jotta ilma pääsee hyvin kiertämään ruoan ympärillä.
- Varmista toimintoa käyttäessäsi, että käyttämäsi välineet ovat uuninkestäviä.
- Käytä rapeutusaliustaa leivinpeltinä, kun leivot pieniä kohteita, kuten pikkuleipiä ja muffinsseja. Aseta pelti matalalle kypsennysritilälle.





# COMBI AIR (MICROWAVE + FORCED AIR) (YHDISTELMÄILMA (MIKROAALTOUUNI + KIERTOILMA))



Tämä toiminto yhdistää mikroaalto- ja kiertoilmakypsennyksen ja mahdollistaa uuniruokien valmistuksen nopeammin.

Yhdistelmäilma kypsentää ruokalajeja, kuten paisti, siipikarja, uuniperunat, esikypsennetyt pakasteruoat, kala, kakut ja leivonnaiset.

Asiaankuuluva  
lisävaruste:



Matala ritilä

- 1 Paina Combi (Yhdistelmä) -painiketta.
- 2 Valitse "2" painamalla Plus / Miinus-painikkeita ja vahvasta painamalla OK-painiketta.
- 3 Aseta lämpötila painamalla Plus / Miinus-painikkeita ja vahvasta painamalla OK-painiketta.
- 4 Aseta mikroaaltoteho painamalla Plus / Miinus-painikkeita (katso seuraava taulukko) ja vahvasta painamalla OK-painiketta.
- 5 Aseta aika painamalla Plus / Miinus-painikkeita.
- 6 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnistyksen) -painiketta. Toiminto käynnistyy.

TEHOTASO	SUOSITELTU KÄYTTÖ:
350 W	Siipikarja, uuniperunat, lasagne ja kala
160 W	Paistit ja hedelmäkakut
90 W	Kakut ja leivonnaiset

Toiminnan käynnistämisen jälkeen:

- Ajan lisääminen/vähentäminen: paina Plus / Miinus-painikkeita, tai paina Jet Start (Pikakäynnistyksen) -painiketta lisätäksesi kypsennysaikaa 30 sekuntia.

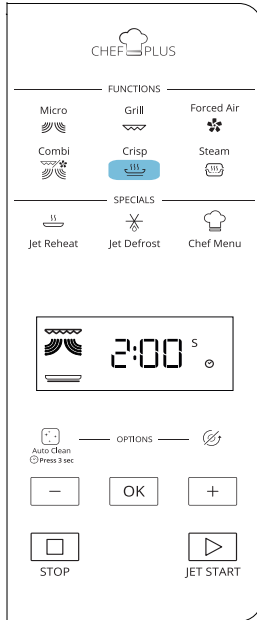
**i** Vinkejä ja ehdotuksia:

- Käytä matalaa kypsennysritilää, jotta ilma pääsee hyvin kiertämään ruoan ympärillä.
- Varmista toimintoa käyttäessäsi, että käyttämäsi välineet ovat mikron- ja uuninkestäviä.
- Seuraava taulukko näyttää joitakin reseptejä, joita voit käyttää Yhdistelmäilma -toiminnon kanssa:

RUOKATYYPPI	PARAMETRIT	PAINO	AIKA	VINKEJÄ
Kokonainen kana	200°C - 350 W	1200 g	60 min	Aseta kana matalalle kypsennysritilälle. On suositeltavaa asettaa lautanen ritilän alle keräämään mahdollisesti putoavaa ruokaa.
Sokerikakku	180°C - 90 W	700 g	55 min	Aseta mikroaaltouuniin ja uunin kestävä astia pyörintäalustalle.
Sitruunakakku	160°C - 90 W	800 g	55 min	Aseta mikroaaltouuniin ja uunin kestävä astia pyörintäalustalle.



## CRISP (RAPEUTUS)



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

Seuraavat lisävarusteet on suunniteltu käytettäväksi rapeustoitinnon kanssa:

- Rapeutuslusta
- Rapeutuslustan otin (myydään erikseen) kuumen rapeutuslustan käsittelyyn.

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

Asiaankuuluvat lisävarusteet:



Rapeutuslusta



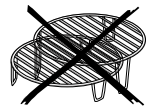
Rapeutuslustan otin

- 1 Paina Crisp (Rapeutus) -painiketta.
- 2 Aseta kypsennysaika painamalla Plus / Miinus-painikkeita.
- 3 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta. Toiminto käynnistyy.

Käytä tämän toiminnon kanssa ainoastaan toimitettua rapeutuslustaa. Muilla markkinoilla olevilla rapeutuslustoilla ei päästä hyvään lopputulokseen tällä toiminnolla.

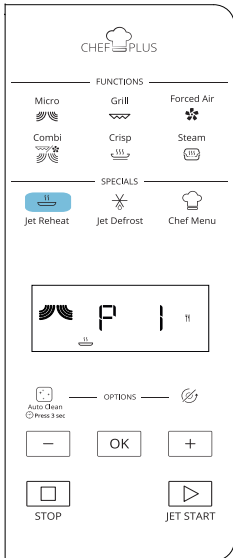
### Vinkkejä ja ehdotuksia:

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





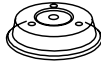
## JET REHEAT MENU (UDELLEENLÄMMITYSVALIKKO)



Tämä toiminto mahdollistaa ruokien automaattisen lämmittämisen.

Käytä tätä toimintoa seuraavien ruokien uudelleenlämmitykseen: keitto, kastike, jäähdetyt pizza, lautasella oleva ateria, virvoitusjuoma.






Suosittelava  
lisävaruste:



Lautaskupu  
(myydään erikseen)

- 1 Paina Jet Reheat Menu (Uudelleenlämmitys -valikko) painiketta.
- 2 Aseta ruoan tyyppi painamalla Plus / Miinus-painikkeita (katso seuraava taulukko) ja vahvasta painamalla OK-painiketta.
- 3 Aseta ruoan paino painamalla Plus / Miinus-painikkeita.
- 4 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Uudelleenlämmitystoiminta alkaa. Toiminnon kesto lasketaan automaattisesti asetetun ruoan tyyppin ja painon perusteella.

Huomautus: tietyn ajan jälkeen näyttö saattaa pyytää sinua lisäämään, kääntämään tai sekoittamaan ruokaa parempaa uudelleenlämmitystä varten. Katso Lisää / sekoita / käännä ruokaa -kappale sivulta 10.

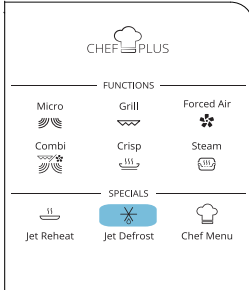
RUOKATYYPPI	PAINO	VINKKI
P1  Keitto	250 - 1000 g	Peitä astia ja jätä tilaa ilmankierrolle. Sekoita ruokaa, kun mikroaaltouuni pyytää sitä. Anna levätä 3 minuuttia ennen tarjoilua.
P2  Kastike	250 - 1000 g	Peitä astia ja jätä tilaa ilmankierrolle. Sekoita ruokaa, kun mikroaaltouuni pyytää sitä. Anna levätä 3 minuuttia ennen tarjoilua.
P3  Viillennetty pizza	200 - 600 g	Poista pizza pakkauksesta ja aseta pizza mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle. Usein pizzojen pinoamista ei suositella.
P4  Ruokalautanen	250 - 350 g	Peitä astia ja jätä tilaa ilmankierrolle. Anna levätä 3 minuuttia ennen tarjoilua.
P5  Virvoitusjuoma	150 - 600 ml	Aseta metallilusikka kuppiin, jotta se ei kiehuisi.

### Vinkejä ja ehdotuksia:

- Järjestä paksummat, tiheimmät ruoat lautasen keskelle ja ohuemmat ruoat lautasen ulkoreunalle.
- Aseta ohuet lihaviipaleet päällekkäin tai lomittain.
- Ruoan vaihtelun vuoksi kypsennyksen kesto on asetettu keskimääräiselle muodolle. Suosittelemme aina ruoan sisäisen kypsyyden tarkistamista ja tarvittaessa kypsennysajan pidentämistä.
- Lämmitetyn ruoan jättäminen asettumaan 1-2 minuutiksi ennen tarjoilua parantaa ruoan laatua, etenkin pakastettujen ruokien.
- Pistele kelmuun reikiä haarukalla, jotta paine poistuu eikä suojus halkea, kun höyryä muodostuu kypsennyksen aikana.
- Laita ruoka mikron- ja kuumuudenkestävään astiaan tai lautaselle.



## JET DEFROST MENU (SULATUSVALIKKO)



Tämä toiminto mahdollistaa ruoan nopean sulattamisen automaattisesti. Käytä tätä toimintoa lihan, siipikarjan, kalan, vihannesten ja leivän sulattamiseen.

- 1 Paina Jet Defrost Menu (Sulatus -valikko) painiketta.
- 2 Aseta ruoan tyyppi painamalla Plus / Miinus-painikkeita (katso seuraava taulukko) ja vahvista painamalla OK-painiketta.
- 3 Aseta ruoan paino painamalla Plus / Miinus-painikkeita.
- 4 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Sulatustoiminta alkaa. Toiminnon kesto lasketaan automaattisesti asetetun ruoan tyyppiin ja painon perusteella.

Parhaan mahdollisen lopputuloksen saamista varten tuote pyytää sinua kääntämään / sekoittamaan ruokaa tarvittaessa. Katso Lisää / sekoita / käännä ruokaa -kappale sivulta 10.

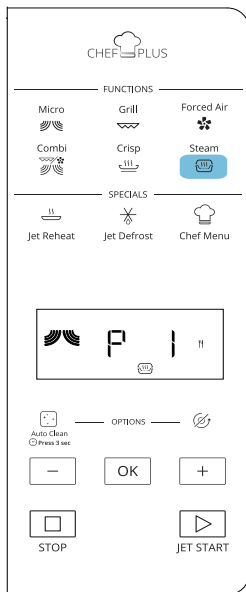
RUOKATYYPPI	PAINO	SUOSITELTU KÄYTTÖ
P1  Jauheliha	100 - 2000 g	Jauheliha, kyljykset, pihvit ja paistit. Anna ruoan levätä vähintään 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen parempaa tulosta varten.
P2  Linnut	100 - 2500 g	Kokonainen broileri, palat tai fileet. Anna ruoan levätä 5-10 minuuttia kypsennyksen jälkeen parempaa tulosta varten.
P3  Kala	100 - 1500 g	Kokonainen, viipaleet tai fileet. Anna ruoan levätä 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen parempaa tulosta varten.
P4  Vihannekset	100 - 1500 g	Suureksi, keskikokoiseksi tai pieneksi leikatut kasvikset. Anna ruoan levätä 3-5 minuuttia ennen tarjoilua parempaa tulosta varten.
P5  Leipä (vakio)	100 - 550 g	Pakasteleivät, -patongit ja -voisarvet. Anna ruoan levätä 5 minuuttia parempaa tulosta varten.
P6  Leivän sulatus* (rapeutuslustalla)	50 - 500 g	Tämä Whirlpoolin oma toiminto mahdollistaa pakastetun leivän sulattamisen. Sulatus- ja rapeutusmekanismi yhdistämällä leipä maistuu ja tuntuu juuri leivotulta. Käytä tätä toimintoa pakastettujen sämpylöiden, patongin ja croissantien sulattamiseen ja lämmittämiseen. Aseta tyhjä rapeutuslusta lasiselle pyörintäalustalle, sulje luukku, valitse Leivän sulatus -ohjelma, aseta leivän paino ja paina OK-painiketta. Näytössä näkyy "PRE HEAT" (ESILÄMMITYS) ja uuni käyttää mikroaaltoja ja grilliä esilämmittämään rapeutuslustan. Kun lämpötila on saavutettu, viesti "LISÄÄ" ilmoittaa, että voit lisätä leipäsi. Aseta leipä rapeutuslustalle, sulje luukku ja paina Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Toiminto käynnistyy. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.

### Vinkejä ja ehdotuksia:

- Järjestä paksummat, tiheimmät ruoat lautasen keskelle ja ohuemmat ruoat lautasen ulkoreunalle. Aseta ohuet lihaviipaleet päällekkäin tai lomittain.
- **Elintarvikkeille, joita ei ole mainittu alla olevassa luettelossa tai joiden paino poikkeaa taulukon arvosta, on paras käyttää manuaalista toimintoa alhaisemmalla mikroaaltoteholla (kuten teho 160 W).**
- Ruoan vaihtelun vuoksi kypsennyksen kesto on asetettu keskimääräiselle muodolle. Suosittelemme aina ruoan sisäisen kypsyyden tarkistamista ja tarvittaessa kypsennysajan pidentämistä.
- Lämmitetyn ruoan jättäminen asettumaan 1-2 minuutiksi ennen tarjoilua parantaa ruoan laatua, etenkin pakastettujen ruokien.
- Pistele kelmuun reikiä haarukalla, jotta paine poistuu eikä suojuus halkea, kun höyryä muodostuu kypsennyksen aikana.
- Laita ruoka mikron- ja **kuumuudenkestävään astiaan tai lautaselle.**



# STEAM MENU (HÖYRYVALIKKO)



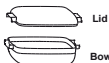
Tämä toiminto mahdollistaa terveellisten ja luonnolliselta maistuvien ruokalajien valmistuksen höyryllä. Käytä tätä toimintoa esim. pastan, riisin, vihannes-ten ja kalan kypsentämiseen höyryllä.

Toimitukseen kuuluva höyryastiaa tulee aina käyttää tällä toiminnolla.

Sinua pyydetään asettamaan kypsennysaika riisille ja pastalle ruokapakkauksen suosituksen mukaan.

## Pastan (P1) tai riisin (P2) kypsentäminen:

Asiaankuuluva lisävaruste:



Höyryastia ilman ritilää

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

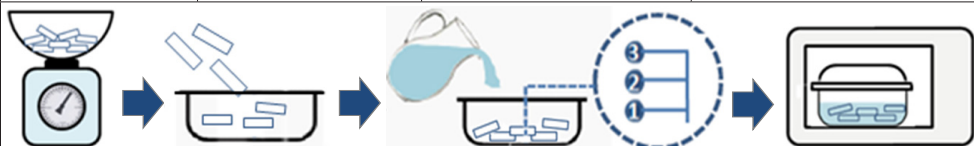
Noudata seuraavaa toimenpidettä (esimerkkinä pasta):

A) Punnitse pasta

B) Aseta pasta kulhoon ja lisää suola

C) Kaada vesi vaadittuun tasoon asti

D) Peitä kannella ja aseta uuniin



Noudata aina edeltävän taulukon annosmääriä.

Käytä huoneenlämpöistä vettä.

Aseta toiminto ohjauspaneelistä:

- 1 Paina Steam menu (Höyryvalikko) painiketta.
- 2 Aseta ruoan tyyppi painamalla Plus / Miinus-painikkeita (katso seuraava taulukko) ja vahvista painamalla OK-painiketta.
- 3 Aseta taso painamalla Plus / Miinus-painikkeita (edellä olevan taulukon annosten mukaan).
- 4 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Toiminto käynnistyy.

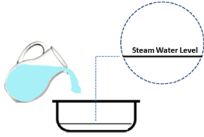
RUOKATYYPPI	VINKKI
<b>P1</b>	Pasta
<b>P2</b>	Riisi

Esiaseta kypsennysaika pakkauksen mukaan ennen kypsennystä.

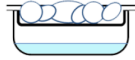
Esiaseta kypsennysaika pakkauksen mukaan ennen kypsennystä.

## Kasvien tai kalan kypsentäminen (P3-P8):

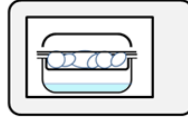
Asiaankuuluva  
lisävaruste:  Höryastia



A: Kaada vettä kul-  
hoon merkittyyn höy-  
ryvesitasoon asti.









B: Aseta ritilä ja  
asetä ruoka sinne.



C: Peitä kannella ja  
asetä uuniin.

D: Aseta toiminto ohjauspaneelista:

- 1 Paina Steam (Höyry) -valikkopainiketta.
- 2 Aseta ruoan tyyppi painamalla Plus / Miinus-painikkeita (katso seuraava taulukko) ja vahvasta painamalla OK-painiketta.
- 3 Aseta ruoan paino painamalla Plus / Miinus-painikkeita (min. 150 - maks. 500 g).
- 4 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnistyks) -painiketta. Toiminto käynnistyy.

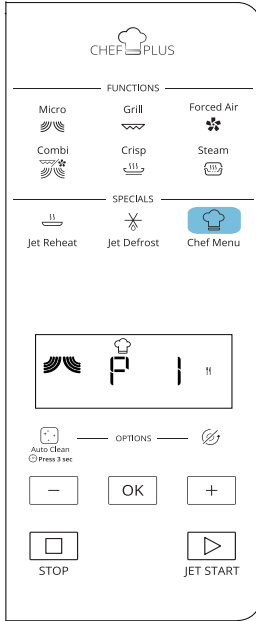
	RUOKATYYPPI	PAINO	VINKKI
P3	 Perunat/juurekset	150 - 500 g	Käytä tasakokoisia juureksia. Leikkaa juurekset tasakokoisiin paloihin. Lisää 1 dl vettä höyryttimen pohjalle.
P4	 Pehmeät kasvikset	150 - 500 g	
P5	 Pakastevihannekset	150 - 500 g	Lisää 1 dl vettä höyryttimen pohjalle.
P6	 Kalafileet	150 - 500 g	Levitä fileet tasaisesti höyryritilälle. Aseta ohuet osat päällekkäin. Lisää 1 dl vettä höyryttimen pohjalle. Anna levätä 1-2 minuuttia kypsennyksen jälkeen.
P7	 Kanafileet	150 - 500 g	Lisää 1 dl vettä höyryttimen pohjalle.
P8	 Hedelmä	150 - 500 g	Lisää 1 dl vettä höyryttimen pohjalle.

 Vinkejä ja ehdotuksia:

- Käytä huoneenlämpöistä vettä.
- Höyryastia on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan mikroaaltotoiminnossa!
- Älä koskaan käytä höyryastiaa minkään muun toiminnon kanssa. Höyryastian käyttö muissa toiminnoissa voi aiheuttaa vahinkoa varusteelle.
- Aseta höyryastia aina lasialustalle.
- Ruoan vaihtelun vuoksi kypsennyksen kesto on asetettu keskimääräiselle muodolle. Suosittelemme aina ruoan sisäisen kypsyyden tarkistamista ja tarvittaessa kypsennysajan pidentämistä.



## CHEF MENU (CHEF-VALIKKO)











Valikoima automaattisia reseptejä, joiden esiasetetut kypsennysparametrit tarjoavat ihanteellisen kypsennystuloksen.

- 1 Paina Chef Menu (Chef-valikko) painiketta.
- 2 Valitse ruoan tyyppi painamalla Plus / Miinus-painikkeita ja pitämällä niitä painettuna (katso seuraava taulukko).
- 3 Vahvasta painamalla OK-painiketta.
- 4 Ruoan tyytin mukaan näytössä pyydetään sinua asettamaan Paino. Aseta pyydetyt arvot painamalla Plus / Miinus-painikkeita.
- 5 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Toiminto käynnistyy. Toiminnon kesto lasketaan automaattisesti asetetun ruoan tyytin ja painon perusteella.





**i** Vinkejä ja ehdotuksia:

- Suurille ruokamääriille tai isoille paloille, kuten paistit tai uunissa paistettu kala, suositellaan 8-10 minuutin seisonta-aikaa.
- Ruokalajeille, kuten vihannekset, nakit tai höyrykypsennetty kala, seisonta-aika on 2-3 minuuttia.
- Katso lisätietoja kehotetusta ruoan lisäämisestä / sekoittamisesta / kääntämisestä taulukosta sivulla 10.

RESEPTI	ALKUTILA	RAPEA-PAISTO-RESEPTI-JÄ	PAINOMÄÄRÄ	KESTO	VALMISTUS
①  Popcorn	Huoneenlämpötila		100 g	3min.	Aseta pussi lasialustalle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan.
②  Riisiruoka	Pakastettu		300-650 g	6-11min.	Poista pakkaus, aseta ruoka mikronkestävälle astialle ja sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
③  Pastaruoka	Pakastettu		250-550 g	5-10min.	Poista pakkaus, aseta ruoka mikronkestävälle astialle ja sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
④  Sekavihannekset	Pakastettu		150-600 g	4-12min.	Aseta ruoka mikronkestävälle astialle. Lisää 2 ruokalusikallista vettä ruokaan. Sekoita ruokaa kun uuni näin kehottaa.
⑤  Pakastettu lasagne	Pakastettu		300-600 g	26-40min.	Poista mahdollinen alumiinikääre, aseta ruoka mikron- ja uuninkestävälle astialle matalalle rutille.
⑥  Pakastepizza	Pakastettu		250-750 g	6-11min.	Poista pakkaus ja aseta ruoka rapeutus-alustalle.

RESEPTI	ALKUTI- LA	RAPEA- PAISTO- RESEPTI- JÄ	PAINOMÄÄRÄ	KESTO	VALMISTUS
7  Piiras	Huoneen- lämpötila		950 g	18min.	Valmistele valmis taikina, 370 g. Reunusta rapeutuslusta taikinalla. Pistele taikinaa. Aseta se uuniin ja esipaista. Valmistele täyte: 4 munaa, 1,5 dl ranskankermaa, 100 g kuutioitua pekonia, 130 g (3½ dl) juustoraastetta (Gruyere tai vastaava), mustapippuria ja jauhettua muskottipähkinää maun mukaan, sekoita ainekset. Lisää ainekset, kun uuni näin kehottaa. Aseta takaisin uuniin ja jatka kypsennystä.
8  Cordon Bleu / Kanaleikkeet	Pakastettu		100-400 g / 100 g	6-11min.	Voitele rapeutuslusta kevyesti. Laita ruoka rapeutuslustalle, kun se on esikuumentunut. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
9  Ranskalaiset	Pakastettu	✓	200-400 g / 50 g	9-11min.	Ei kuorellisille ranskalaisille. Laita ruoka rapeutuslustalle ilman öljyä. Aseta rapeutuslusta korkealle rutilälle. Sekoita roan keskikohta sivulle, kun uuni näin kehottaa.
10  Kananugetit	Pakastettu	✓	200-500 g / 50 g	8-11min.	Laita ruoka rapeutuslustalle ilman öljyä. Aseta rapeutuslusta korkealle rutilälle. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
11  Leivitetty kala	Pakastettu	✓	250-500 g / 50 g	8-11min.	Laita ruoka rapeutuslustalle ilman öljyä. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
12  Lohkoperunat	Huoneen- lämpötila	✓	300-550 g / 50 g	12-20min	Kuori ja leikkaa perunat. Mausta, sivele hieman öljyä rapeutuslustalle ja kostuta pintaa öljyllä. Sekoita, kun uuni näin kehottaa.
13  Kanansiivet	Pakastettu	✓	200-600 g / 50 g	9-19min	Laita ruoka rapeutuslustalle ilman öljyä. Aseta rapeutuslusta korkealle rutilälle. Käännä, kun uuni näin kehottaa.
14  Sokerikakku (kevyt)	Huoneen- lämpötila		400 g	23min.	Vispaa kahta munaa ja 125 g sokeria sähkövatkaimessa 2-3 minuutin ajan. Sulata 37 g margariinia ja sekoita se munan ja sokerin kanssa. Sekoita 125 g jauhoa ja 7,5 g leivinjauhetta ja yhdistä ne asteittain 75 g:n vettä kanssa. Aseta pyöreä leivinpaperi mikroaaltouuniin ja uuninkestävän astian pohjalle ja kaada taikina siihen. Kun esilämmitys on valmis, aseta astia mikroaaltouuniin matalalla rutilällä.



RESEPTI	ALKUTILA	RAPEA-PAISTO-RESEPTI-JÄ	PAINOMÄÄRÄ	KES-TO	VALMISTUS
 15 Tuore pizza	Huoneenlämpötila		700g	21min.	<p>Mittaa 150 g vettä, jonka lämpötila on 37°C, suoraan sekoituskulhoon ja sekoita veteen 15 g hiivaa. Mittaa 2 ml suolaa, 2 rkl öljyä ja 225 g jauhoa ja lisää ne veteen. Vaivaa hyvin, kunnes taikina muodostuu (noin 5 minuuttia). Peitä liinalla ja anna nousta 30 minuuttia huoneenlämmössä. Vaivaa taikinaa, kunnes se asettuu. Kaulitse taikina kaulimella ja aseta se kevyesti voidellulle rapeutusalustalle ja pistele haarukalla. Levitä taikinalle tasaisesti 10 ml tomaattikastiketta ja ripottele sitten päälle 60 g kinkkua ja 125 g juustoa (sekä oreganoa). Kun uunin esilämmitys on valmis, aseta rapeutusalusta mikroaaltouuniin matalalla ritilällä.</p>
 16 Muffinssit	Huoneenlämpötila		350 g	23min.	<p>Vatkaa yhteen 170 g margariinia ja 170 g sokeria sähkövatkaimessa, kunnes seos on pehmeää ja vaaleaa. Sekoita joukkoon 3 munaa yksi kerrallaan. Lisää hellästi joukkoon 225 g siivilöityä jauhoa, johon on sekoitettu 7 g leivinjauhetta ja 0,25 g suolaa. Mittaa 28 g seosta paperimuotteihin ja aseta 11-13 kpl tasaisesti rapeutusalustalle. Kun esilämmitys on valmis, aseta rapeutusalusta mikroaaltouuniin matalalla ritilällä.</p>
 17 Keksit	Huoneenlämpötila		180 g	14min.	<p>Sekoita keksisekoitus, 80 g voita ja 1 suuri muna yhteen suuressa kulhossa puulusikalla, kunnes ne ovat juuri ja juuri sekaisin. Käytä käsiä ja muodosta seoksesta pehmeä taikina. Mittaa ruokalusikallinen keksitaikinaa ja pyöritä palloksi (20 g / kpl). Aseta rapeutusalustalle 5 cm päähän toisistaan. Kun esilämmitys on valmis, aseta rapeutusalusta mikroaaltouuniin matalalla ritilällä.</p>
 18 Marengit	Huoneenlämpötila		100 g	60min.	<p>Vatkaa 2 munanvalkuaista ja 80 g sokeria sekaisin. Mausta vaniljalla ja manteliesanssilla. Muotoile 10-12 kappaleeksi rapeutusalustalle. Kun esilämmitys on valmis, aseta rapeutusalusta mikroaaltouuniin matalalla ritilällä.</p>



## STOP TURNTABLE (PYÖRINTÄALUSTAN PYSÄYTYS)

Saadaksesi parhaat kypsennystulokset tällä mikroaaltouunilla, lasisen pyörintäalustan on pyörittävä kypsennyksen aikana.

Jos kuitenkin joudutaan käyttämään hyvin suurta astiaa, joka ei mahdu pyörimään vapaasti uunissa, on mahdollista pysäyttää lasisen pyörintäalustan pyörintä käyttämällä Pysäytä pyörintäalustan -toimintoa.

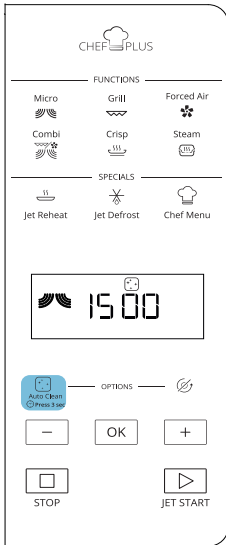
Tämä toiminto toimii vain seuraavissa kypsennystoiminnoissa:

- Forced Air (Kiertoilma)
- Combi Grill (Microwave + Grill) (Yhdistelmägrilli (Mikroaaltouuni + grilli))
- Combi Air (Microwave + Forced Air) (Yhdistelmäilma (Mikroaaltouuni + kiertoilma))



## AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS)

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



ENNEN JAKSON ALOITTAMISTA:

1 Aseta 2,35 dl vettä astiaan (katso suositukset kohdasta "Vinkkejä ja ehdotuksia").

2 Aseta astia suoraan lasisen pyörintäalustan keskelle.

JAKSON ALOITTAMINEN:

3 Paina Auto Clean (Automaattinen puhdistus) -painiketta. Puhdistusjakson kesto näkyy näytössä.

4 Aloita toiminto painamalla OK/Jet Start (Pikäkäynnistys) -painiketta.

KUN JAKSO ON SUORITETTU äänimerkki kuuluu aina 10 sekunnin välein 10 minuutin ajan puhdistusjakson valmistumisesta alkaen:

5 Lopeta signaali painamalla stop-painiketta tai avaamalla luukku.

6 Poista astia.

7 Käytä mietoon pesuaineeseen kastettua pehmeää liinaa tai talouspaperia sisäpuolen puhdistamiseen.



Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Parempaa puhdistustulosta varten on **suositeltavaa käyttää halkaisijaltaan 17-20 cm olevaa astiaa, jonka korkeus on enintään 6,5 cm.**
- On suositeltavaa käyttää mikroaaltouunille sopivaa kevyttä muoviasastia.
- Koska astia on kuuma puhdistusjakson jälkeen, on suositeltavaa käyttää lämmönkestävää kinnasta kun astia poistetaan mikroaaltouunista.
- Parempaa puhdistustulosta ja epämiellyttävien hajujen poistoa varten lisää veteen hieman sitruunamehua.
- Grillivastusta ei tarvitse puhdistaa, sillä korkea lämpötila polttaa mahdolliset roiskeet pois. Uunin katto grillivastuksen yläpuolella on sen sijaan puhdistettava säännöllisesti. Käytä puhdistuksessa pehmeää kostutettua liinaa ja mietoa pesuainetta.
- Jos et käytä grilliä säännöllisesti, käytä grillitoimintoa vähintään 10 minuutin ajan kerran kuussa puhdistaksesi roiskeet ja välttääksesi tulipalon vaaran.

## YMPÄRISTÖNSUOJELUOHJEET

Pakkaus on täysin kierrätyskelpoinen siinä olevan kierrätysmerkinnän mukaisesti. Hävitä se paikallisia jätehuoltomääräyksiä noudattaen. Pidä mahdollisesti vaaralliset pakkausmateriaalit (muovipussit, polystyreenipalat jne.) pois lasten ulottuvilta.

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU mukaisesti ja sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevien säädösten 2013 mukaisesti (tarkistuksina). Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään oikein, autat estämään mahdolliset negatiiviset seuraukset ympäristölle ja ihmisten terveydelle, jotka muuten voisivat olla seurauksina tämän tuotteen epäasianmukaisesta 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 säännökset IEC 60705, painos 4, 2010-04.

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

TESTI	MÄÄRÄ	AIKA NOIN	TEHOTASO	ASTIA
12.3.1 (munatorrttu)	1000 g	12 min	800 W	Pyrex 3.227
12.3.2 (sokerikakku)	475 g	7 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (lihamureke)	900 g	14-15 min	800 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (perunagratiini)	1100 g	18-20 min	Grill+650 W MW	Pyrex 3.827
12.3.5 (kakku)	700 g	55 min	FC180+90 W MW	Pyrex 3.827
12.3.6 (Kokonainen kana)	1000 g	60 min	FC200C+350 W MW	Matala ritilä
13.3 (Manuaalinen sulatus)	500 g	13,5-14,5 min	160 W	3 mm:n muovilautanen

### TEKNISET TIEDOT

Tietojen kuvaus	MCP 349
Syöttöjännite	230V~50 Hz
Nimellinen ottoteho	1900 W
Ulkomitat (K x L x S)	301 x 520 x 494
Sisämitat (K x L x S)	222 x 336 x 331



W 1 0 8 9 6 7 8 5 / D

