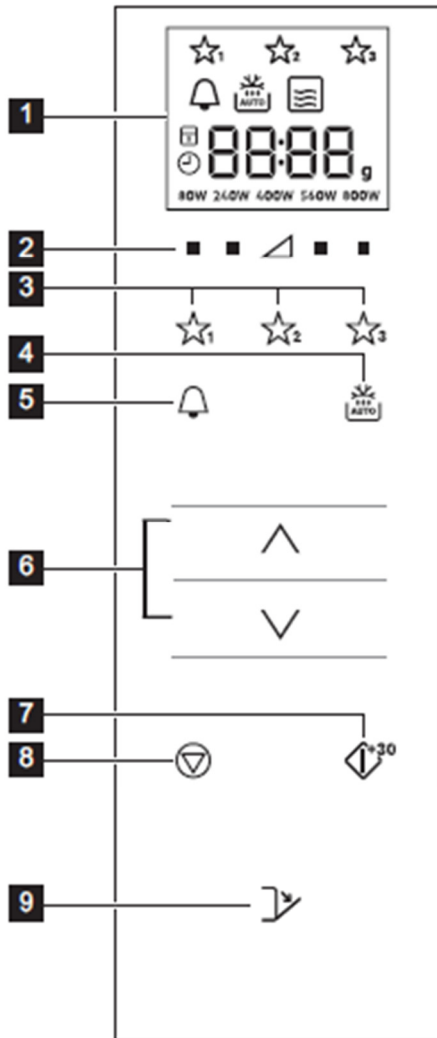


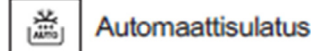
# MIKROAALTOUUNI ELECTROLUX

## ÄLÄ LAITA METALLIASTIOITA TAI ALUMIINIFOLIOTA MIKROAALTOUUNIIN!

### Ohjauspaneeli



#### 1 Digitaalinäyttö merkkivalot:



#### 2 Tehopainikkeet

#### 3 Suosikkipainikkeet

#### 4 Automaattisulatus-painike

#### 5 Ajastin-painike

#### 6 Lisää-/vähennä-painikkeet

#### 7 Aloita/Vahvista/Pika-aloitus-painike

#### 8 Seis-painike

#### 9 Luukun avausnäppäin

### Käyttö

1. Valitse haluamasi teho **Tehopainikkeilla**.
2. Paina **Lisää-/Vähennä** -painikkeita syöttääksesi ajan.
3. Paina **Start** -painiketta.

### Pikakäynnistys

Voit aloittaa kypsennyksen nopeasti 800 W/KORKEA -tilassa 30 sekunnin ajan painamalla **Start** -painiketta. Voit lisätä kypsennysaikaa kypsennyksen aikana painamalla **Start** -painiketta. Yksi painallus lisää kypsennysaikaa 30 sekuntia.

### Muuta huomioitavaa


Kypsennyksen jälkeen pyörivä alusta jatkaa pyörimistä, kunnes kypsennysastia palaa alkuperäiseen lähtöasentoonsa. Uunista kuuluu piippaus, kun kypsennys on valmis.

Jos uunia käytetään missä tahansa tilassa vähintään 3 minuuttia, tuuletin pysyy päällä 2 minuuttia kypsennyksen loppumisen jälkeen. Jos avaat luukun, tuuletin sammuu ja kun suljet luukun, se käynnistyy uudelleen kunnes 2 minuuttia on täynnä.

## Tehot

Tehotason asetus	Ehdotettu käyttö
800 W/ KORKEA	Käytetään pikakypsennykseen tai esim. keittojen, laatikoiden, purkkiruokien, kuumien juomien, vihannesten, kalan jne. lämmitykseen.
560 W	Käytetään tiiviiden ruokien, esim. paistien, lihamurekkeen ja valmisaterioiden pitempään kypsennykseen, sekä herkkien ruokien, kuten juustokastikkeen ja sokerikakkujen valmistukseen. Tällä asetuksella kastike ei kiehu yli ja ruoka kypsyy tasaisesti ulompien osien kypsymättä liikaa.
400 W	Tiiviille ruoille, joiden kypsyminen kestää pitkään perinteisillä menetelmillä (esim. naudanliha), kannattaa käyttää tätä tehoasetusta, jotta lihasta tulisi mureaa.
240 W/ SULATUS	Valitse sulatukseen tämä asetus, jotta ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus sopii myös erinomaisesti riisin, pastan ja mykyjen hiljalleen keittämiseen ja vanukkaan kypsennykseen.
80 W	Varovaiseen, esim. täytekakkujen tai leivonnaisten, sulatukseen.
0 W	Tasaantumisaika/keittiöajastin.

## Suosikit

Suosikit	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Pehmennä voi	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"><li>Laita voi muoviasiaan. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.</li></ul>
Sulata suklaa	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pilko suklaa pieniksi palasiksi. Laita voi muoviasiaan. Sekoita, kun kuulet merkkiään. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.</li><li> <b>VAARA!</b> Suklaa voi olla erittäin kuumaa! Jos suklaa tarvitsee pidemmän kypsennysajan, lisää 10 sekuntia. Huolehdi, ettei suklaa kuumene liikaa eikä pala.</li></ul>
Mukikakku	1-4 mukeja	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"><li>Valmista kakku reseptin mukaisesti. Aseta muki pyörivän alustan reunalle. Anna seistä 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.</li></ul>