

MUNANKEITIN

Käyttöohje



Integroitu ajastin



3 kypsennysasetusta



Hygieenistä ruostumatonta terästä

Sisällysluettelo

TURVALLISUUSVAROITUKSET	3
LAITTEEN ESITTELY	4
KANANMUNIEN KEITTÄMINEN	5
RESEPTJÄ KYPSENNYSVADILLE	6
KALKINPOISTO	7
PUHDISTAMINEN.....	8
HÄVITTÄMINEN	8
KAHDEN VUODEN TAKUU	8

Turvallisuusvaroitukset

Lue käyttöohjeet kokonaisuudessaan ennen käyttöä. Säästä ohjeet tulevaa tarvetta varten. Jos annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukaan myös käyttöohje.

Varmista että virtalähteen jännite vastaa laitteen vaatimuksia. Älä muokkaa laitetta.

Laite ei saa joutua kosketuksiin veden tai muun nesteiden kanssa, sähköiskun vaara. Älä upota laitetta veteen.

Vältä kosketusta virtajohtoon.

Irrota pistoke virtalähteestä ennen osien purkamista, kokoamista ja puhdistamista.

Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön.

Irrota laite virtalähteestä käytön jälkeen. Suosittelemme vikavirtasuojakytkimen käyttöä, sen tulee olla arvoltaan max 30mA. Kysy tarvittaessa lisäohjeita sähkömieheltäsi.

Valmistaja varaa oikeuden teknisiin muutoksiin jatkuvan tuotekehityksen johdosta.

Laite kuumenee, palovamman vaara. Ole varovainen, kun tyhjennät, puhdistat tai kannat laitetta.

Älä anna virtajohdon roikkua pöydänreunan yli. Älä aseta laitetta kuumalle alustalle.

Älä käytä laitetta, jos se tai sen johto/pistoke on vaurioitunut. Toimita laite huoltoon.

Henkilöt (mukaan lukien lapset) joilla on alentunut fyysinen, aistinvarainen tai henkinen kyky käyttää laitetta turvallisella tavalla, saavat käyttää laitetta ainoastaan vastuuntuntoisen aikuisen valvonnan alaisuudessa.

Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Sitä voidaan käyttää myös työpaikkojen taukotiloissa, hotellihuoneissa, motelleissa ja muissa majoitustiloissa. Laite ei sovellu kaupallisiin käyttötarkoituksiin. Älä käytä laitetta ulkona.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella, pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla laitteesta ja sen virtajohdosta.

Väärä käyttö voi aiheuttaa vaaratilanteita, valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisen käytön aiheuttamista vahingoista.

Varo, lävistyspiikki voi aiheuttaa vammoja.



Kananmunien keittäminen

Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa.

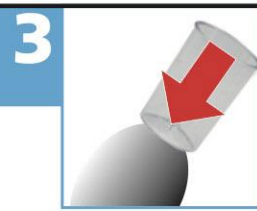
Varo, käytön aikana muodostuu kuumaa höyryä.



1
Täytä laitteeseen 1
mitallinen kylmää
vettä.
Fyll på 1 mät kopp
kallt vatten.



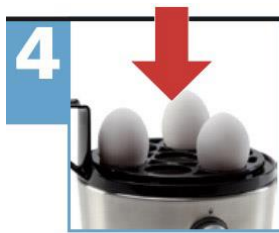
2 tai / eller
Aseta munanpidin.
Placera ägghållare.



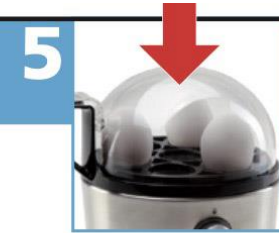
3
Lävistä kuori (estää
halkeamista).
Perforera skalet
(hindrar sprickande).

Lisää korkeintaan 1 mittakupillinen vettä
kypsennyskertaa kohti!
Tillsätt högst 1 mät kopp vatten per
tillagningsprocess!

Varo terävää lävistyspiikkiä!
Akta den vassa perforeringsdubben!



4
Aseta munat pitimeen.
Ställ äggen i hållaren.



5
Laita kansi päälle.
Ställ på locket.



6
Valitse kovuusaste.
Ställ hårdhetsgrad.

○ löysä
lös

◐ keskitaso
medelnivå

● kova
hård

7  **Liitä laite virtalähteeseen.
Anslut apparaten till eluttaget.**

8  **Aloita kypsennys.
Starta tillagning.**

9  **Äänimerkin kuultuasi:
sammuta laite.
När du hör ljudsignalen:
släck apparaten.**

10  **Jäähdytä munat heti kylmässä vedessä.
Kyl ner äggen genast i kallt vatten.**

11  **Irrota pistoke.
Lossa från eluttaget.**

Reseptejä kypsennysvadille

Uppomunat



1. Lisää korkeintaan 1 mittakupillinen kylmää vettä laitteeseen (ei kypsennysvatiin).
2. Riko yksi kananmuna kuhunkin vatiin. Jaa valkuainen tasaisesti keltaisen ympärille lusikalla.
3. Aseta kansi paikoilleen.
4. Aseta matalin kypsennysasetus ja aloita kypsennysprosessi.

Munakas



1. Lisää korkeintaan 1 mittakupillinen kylmää vettä laitteeseen (ei kypsennysvatiin).
2. Riko yksi muna kulhoon ja sekoita joukkoon yksi mittakupillinen vettä. Lisää suolaa, liemijauhetta, kevätsipulia, sieniä, kypsää lihaa/katkarapuja, soijakastiketta, seesamiöljyä jne. maun mukaan.
3. Kaada seos tasaisesti kypsennysvateihin ja aseta kansi päälle.
4. Valitse keskimäinen kypsennysasetus ja aloita kypsennysprosessi.

Höyrytetty vihannekset



1. Lisää korkeintaan 1 mittakupillinen kylmää vettä laitteeseen (ei kypsennysvatiin).
2. Pese vihannekset (parsakaali, porkkana, paprika jne.) hyvin ja leikkaa ne paloiksi. Aseta palat tasaisesti vateihin.
3. Aseta kansi päälle.
4. Valitse haluttu kypsennysasetus (al dente-kypsä) ja aloita kypsennysprosessi.

Kalkinpoisto

Irrota laite ensin virtalähteestä!

1  Poist kalkki käyttäen SOLIPOL fortea. Avlägsna kalk med SOLIPOL forte.	2  Kaada SOLIPOL forte pois. Häll bort SOLIPOL forte.	3  Keitä laitteessa vettä. Koka vatten i apparaten.
--	--	---

Sekoita SOLIPOL forte (tuotenro. 703.01) pakkauksen ohjeiden mukaan. Valmistaja ei kata muiden aineiden käytön aiheuttamia vaurioita.



Puhdistaminen

Irrota laite virtalähteestä ennen puhdistamista. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita!



Hävittäminen

Laitteen oikea hävittäminen EU-direktiivin 2002/69/EC mukaisesti.

Älä hävitä laitetta kotitalousjätteen seassa. Toimita laite paikalliseen keräyspisteeseen, näin säästät luonnonvaroja ja suojelet ympäristöä. Laitteen osat voidaan kierrättää. Oheinen roskakorikuvake osoittaa, että laite tulee toimittaa kierrätykseen.

Lisätietoa laitteestasi saat jälleenmyyjältäsi tai osoitteesta www.solis.com.



Kahden vuoden takuu

Laitteella on takuu, joka kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata vikoja/vaurioita, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä. Takuu-aika alkaa ostokuitin päivämäärän osoittamasta ajankohdasta, ostokuitti tulee osoittaa takuuvaatimuksen yhteydessä. Kaupallisessa käytössä takuu-aika on 12 kuukautta. Täydelliset takuehdot löytyvät osoitteesta www.solis.com.

ASIAKASPALVELU

On hyödyllistä ottaa yhteys asiakaspalveluumme ennen laitteen toimittamista huoltoon.

Asiantuntijamme saattavat osata ratkaista vian/ongelman ilman huollon tarvetta. Maakohtaiset yhteystiedot löydät osoitteesta www.solis.com.

Voit olla yhteydessä myös puhelimitse: +41 44 874 64 84.