



KIITOS KUN VALITSIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

Saadaksesi täydellisemmän tuen, rekisteröi tuotteesi osoitteessa
www.whirlpool.eu/register



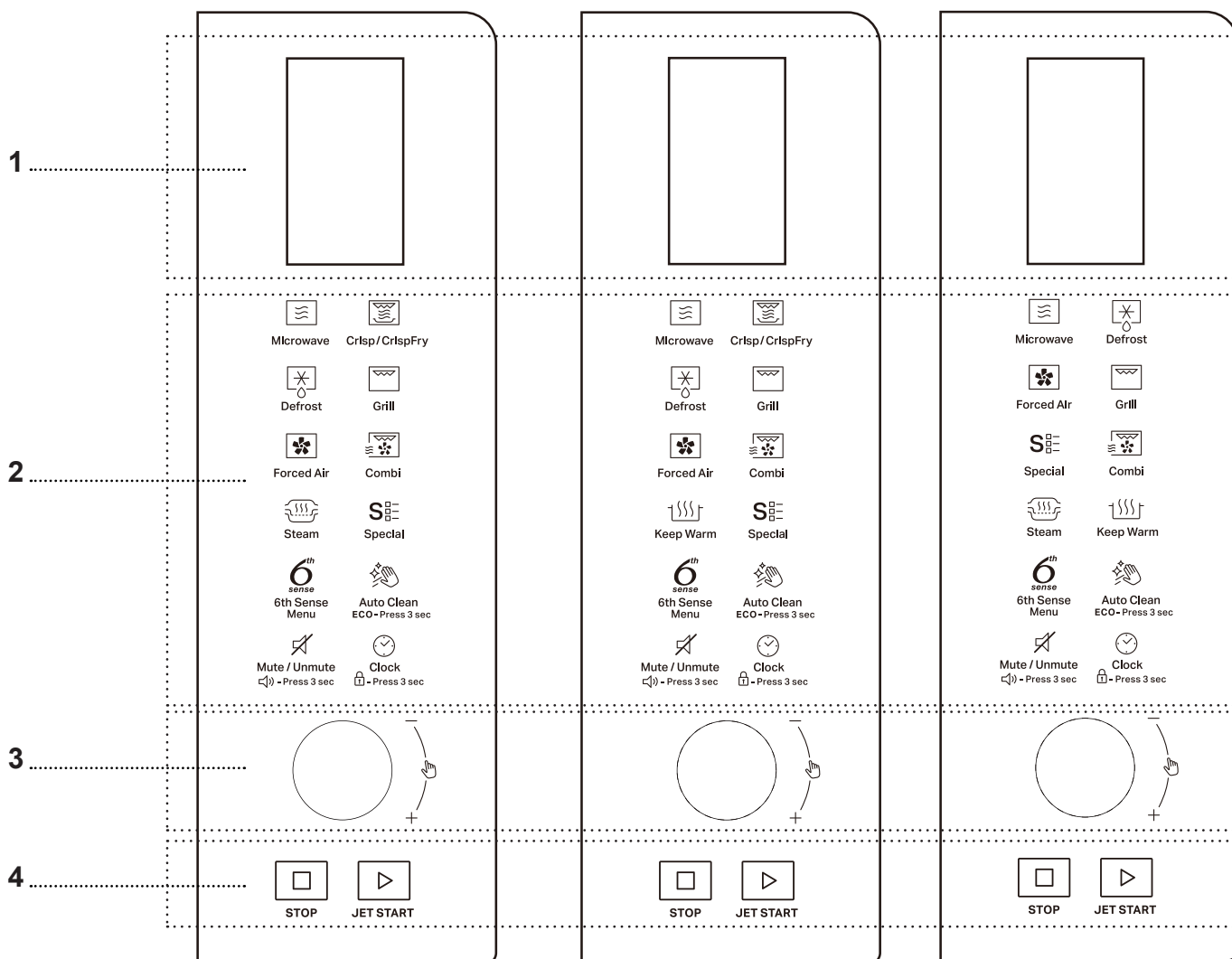
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

OHJAUSPANEELIN KUVAUS

MWF 259

MWF 258

MWF 255



1. NÄYTTÖ

2. TOIMINTOPAINIKKEET

3. PYÖRIVÄ/VAHVISTUSNUPPI

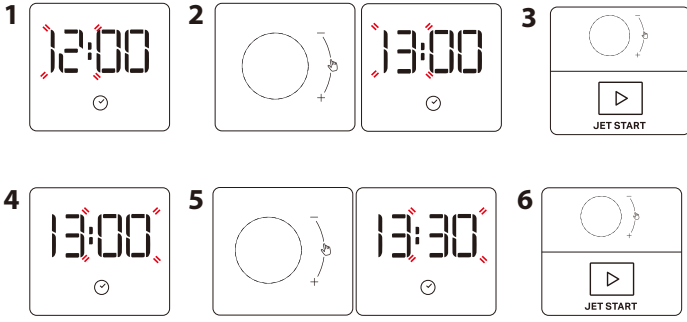
- Kierrä asettaaksesi keston, tehon, lämpötilan (mallin mukaan) ja painon valitaksesi ruokaluokan ja säätääksesi kellon. Kiertäminen oikealle tai vasemmalle lisää tai vähentää arvoa.
- Paina nuppia vahvistaaksesi parametrin. Kun viimeinen parametri on vahvistettu, toiminto siirtyy KÄYTTÖ-tilaan.

4. KÄYNNISTYS-/PYSÄYTYPAINIKKEET

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

AJAN ASETTAMINEN

Sinun on asetettava aika, kun kytket laitteen päälle ensimmäistä kertaa. Esimerkiksi ajan asettaminen aikaan 13:30:



1. Tunnit 12: vilkkuu.
2. Kierrä nuppia asettaaksesi tunnit arvoon 13.
3. Vahvasta painamalla OK-nuppia tai Käynnistä suihku -painiketta.
4. Minuutit :00 vilkkuu.
5. Kierrä nuppia asettaaksesi minuutit arvoon 30.
6. Vahvasta painamalla OK-nuppia tai Käynnistä suihku -painiketta.

TOIMINNOT JA PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VALMIUSTILA

Uuni on Valmiustilassa, kun kellossa näkyy ":", (kelloa ei ole asetettu).

ECO-VALMIUSTILA

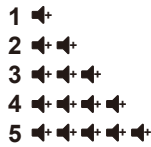
Tämä toiminto kytkee näytön pois päältä valmiustilassa, kun kellossa näkyy ":". Paina Automaattinen puhdistus -painiketta 3 sekuntia aktivoiaksesi toiminnon, näytössä näkyy vilkkuva "ECO" kuvake. Kun ECO-Valmiustila on aktivoitu, näyttö kytkeytyy pois päältä. Näyttö kytkeytyy päälle painamalla mitä tahansa näppäimistön painiketta. Paina Automaattinen puhdistus -painiketta uudelleen 3 sekuntia poistuaksesi tilasta.

KYTKE ÄÄNET PÄÄLLE/POIS

Tämä toiminto mahdollistaa laitteiden kaikkien toistamien äänien aktivoinnin/deaktivoinnin. Paina kerran Mykistä / Poista mykistys -painiketta, näyttöön tulee näkyviin ✘-kuvake, kaikki äänet kytkeytyvät pois päältä, paina uudelleen kytkeäksesi äänet päälle. Kaikkiin ääniin sisältyvät painikkeen painallus, varoitukset, hälytys ja lopetusääni.

ÄÄNENVOIMAKKUUS (MERKKIÄÄNI): LISÄÄ/VÄHENNÄ

Tämä toiminto mahdollistaa kaikkien laitteiden toistamien summeriäänien äänen voimakkuuden lisäämisen tai vähentämisen. Paina MYKISTÄ / POISTA MYKISTYYS -painiketta 3 sekuntia aktivoiaksesi Äänen voimakkuuspainikkeet, kierrä OK-nuppia säätääksesi äänen tason välillä 1–5. Paina nuppia uudelleen 3 sekuntia deaktivoiaksesi toiminnon.



LAPSILUKKO

Tämä toiminto antaa lukita paneelin Mikroaaltouunin käytön aikana. Paina Kellopainiketta 3 sekuntia aktivoiaksesi toiminnon, ohjauspaneeli lukitaan ja näytössä näkyy . Paina Kellopainiketta uudelleen 3 sekuntia poistuaksesi tilasta.

KÄYNNISTÄ SUOJAUS / LUUKUN LUKKO

Tämä turvallisuustoiminnon painaminen aktivoituu minuutti luukun sulkemisen jälkeen. Kun turvallisuustoiminto on aktiivinen, luukku on avattava ja suljettava kypsennyksen aloittamiseksi, muuten näytössä näkyy "door" (luukku).

door

KESKEYTÄ TAI PYSÄYTÄ KYPSENNYS

Kypsennyksen keskeyttäminen:

Kypsennyksen voi keskeyttää tarkistamista varten avaamalla luukun.

Kypsennyksen jatkaminen:

Sulje luukku ja paina kerran Suihkutuksen käynnistys - tai OK-painiketta. Kypsennystä jatketaan siitä, mihin se keskeytyi.

Jollet halua jatkaa kypsennystä, voit:

Poistaa ruoan, sulkea luukun ja painaa Pysäytä-painiketta.

Kun kypsennys on lopussa:

- Näytössä näkyy "End" (Loppu) ja kuuluu myös lyhyt muistutusmerkkiäni kerran minuutissa seuraavan 10 minuutin ajan tai kunnes luukku avataan.
- Kypsennyksen jälkeen jäähdystysuulettimen toiminta voi jatkaa 2 minuuttia. Tämä on normaalia toimintaa, jonka tarkoitus on jäädyttää tuote.

LISÄÄ/SEKOITA/KÄÄNNÄ RUOKA

Valitun toiminnan mukaan on kypsennyksen aikana ehkä käytettävä lisää / sekoita / käännä ruoka -toimintoa. Näissä tapauksissa uuni keskeyttää kypsennyksen ja se pyytää sinua suorittamaan tarvittavan toiminnan. Kun vaaditaan, sinun tulee:

1. Avata luukku.
2. Lisätä / Sekoittaa / Kääntää ruoka (vaadittavan toiminnan mukaan).
3. Sulje luukku ja jatka kypsennyksen aloittamista painamalla Aloita suihkutuspainiketta.

HUOMAUTUS:

Jos luukku ei avata 2 minuuttiin Lisää ruoka -pyynnöstä, uuni siirtyy valmiustilaan.

Jos luukku ei avata 2 minuuttiin Sekoita-tai Käännä ruoka -pyynnöstä, uuni jatkaa kypsennyksen (tässä tapauksessa lopputulos ei ehkä ole optimaalinen).

Kun reseptissä päästään "Add Food" (lisää ruoka)-vaiheeseen, käyttäjän on avattava uunin luukku ja lisättävä ruoka. Jos mitään toimintaa ei tapahdu 2 minuuttiin, vaiheen tulisi siirtyä vapaalle.

SÄÄDÄ AIKA

Voit säätää ajan milloin tahansa koskettamalla näppäimistöä , ja toimimalla sitten AJAN ASETUS -osan ohjeiden mukaan. -Press 3 sec

SUIHKUTUKSEN KÄYNNISTYS

Tätä toimintoa käytetään hyvin vesipitoisten ruokien, kuten kirkkaiden lientien, kahvin tai teen pikakypsennykseen. Jokainen painallus lisää 30 sekuntia maksimiteholla.

Paina toistuvasti .

LISÄVARUSTEET

YLEISTÄ

- Markkinoilla on saatavilla lukuisia lisävarusteita. Varmista ennen ostamista, että ne sopivat mikroaaltokäyttöön.
- Varmista ennen kypsennystä, että käyttämäsi keittiövälineet ovat mikroaaltouunin kestäviä, ja että ne läpäisevät mikroaaltoja.
- Kun laita ruoan ja lisävarusteita mikroaaltouuniin, varmista, etteivät ne joudu kosketuksiin uunin sisäosien kanssa.
- Tämä on erityisen tärkeää metallista tehtyjen lisävarusteiden tai niiden metalliosien kohdalla. Jos metallia sisältävät lisävarusteet joutuvat kosketuksiin uunin sisäosien kanssa, kun uuni on käynnissä, voi ilmetä kipinöintiä ja uuni voi vahingoittua.

MIKROAALLON KESTÄVÄ

- Ruskistusastia (Noudata valmistajan suosituksia.)
- Keraaminen lasi, lasi
- Posliini, kivitavara (Noudata valmistajan suosituksia.)
- Melamiini (Noudata valmistajan suosituksia.)
- Paperipyyhkeet, paperilautaset, lautasliinat (Käytä kierrättämätöntä paperia.)
- Muovikääreet, pussit, kannet, ruokailuvälineet, säilytysrasiat (Noudata valmistajan suosituksia.)
- Keramiikka ja savi (Noudata valmistajan suosituksia.)
- Silikonileivontatarvikkeet (Noudata valmistajan suosituksia.)
- Vahapaperi

KÄYTETTÄVISSÄ GRILLI- JA

YHDISTELMÄGRILLIOHJELMISSA




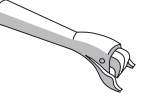
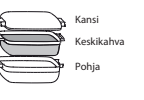
- Käytä pisaroiden keräämiseen uuninkestäviä, mikroaallonkestäviä leivontatarvikkeita.

KÄYTETTÄVISSÄ PAKOTETTU ILMA-/YHDISTELMÄ FC-OHJELMISSA

• Metallisia leivontavälineitä voi käyttää vain leivontaohjelmissa Käytä uuninkestäviä, mikroaallonkestäviä leivontavälineitä kaikissa muissa pakotettu ilma- ja yhdistelmä-FC-ohjelmissa.

ÄLÄ KÄYTÄ

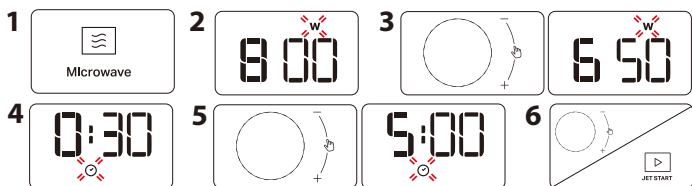
- Metallisia kypsennys- ja leivontavälineitä
- Olki tai paju
- Kulta, hopea tai tina
- Ei-hyväksytyt lihalämpömittarit, vartaat
- Pussisulkimet
- Foliaarkit, kuten voileipäkääreet
- Niitit
- Kulta tai hopeakoristellut tai metallilasitetut esineet

LISÄVARUSTEET		MWF 255	MWF 258	MWF 259	VINKKI
	Korkea teline	✓	✓	✓	Käytä korkeaa telineettä Grillillä tai yhdistelmällä (Mikroaalto + Grilli) kypsentaessasi. Joitakin ruokaluokkia kypsennetään Crisp-alusta päällä, kuten Crisp fry.
	Matala teline	✓	✓	✓	Käytä matalaa telineettä, kun kypsennät Pakotetulla ilmalla tai Yhdistelmällä (Mikroaalto + Pakotettu ilma (FC). Joitakin ruokaluokkia kypsennetään Crisp-alusta päällä.
	Crisp-alusta		✓	✓	Aseta ruoka suoraan crisp-alustalle. Crisp-alustan voi esikuumentaa ennen käyttöä (maks. 3 min.). Älä aseta mitään ruokailuvälineitä Crisp-alustalle, koska siitä tulee nopeasti hyvin kuuma ja se todennäköisesti aiheuttaa välineille vahinkoa.
	Crisp-kahva		✓	✓	Käytä Crisp-kahvaa kuumen Crisp-alustan poistamiseen uunista.
	Höyrykatilla	✓		✓	Ruoan höyryttäminen eri kypsennystoiminnoilla. Aseta ruoka keskiritilälle, kun kypsennät tuokaa, kuten kala ja vihannokset. Älä käytä keskiritilää, kun kypsennät ruokaa, kuten pasta, riisi tai pavut.

KYSENNYSTOIMINNOT

MIKROAALTO (MANUAALINEN)

Mikroaaltotoiminto on manuaalinen toiminto, joka mahdollista ruoan ja juomien nopean kypsennyksen tai uudelleen lämmittämisen. Esimerkiksi wattien asettaminen 650 W:iin ja keston 5 minuuttiin.



1. Paina Mikroaaltopainiketta.
2. 800 W on oletusasetus.
3. Kierrä nuppia asettaaksesi tehotasoksi 650 W.


MERKKIVALOT:



4. Paina OK-nuppia vahvistaaksesi tai 3 sekunnin kuluttua, 0:30 näkyy näytössä.
5. Kierrä nuppia asettaaksesi kestoksi 5 minuuttia.
6. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys-painiketta.

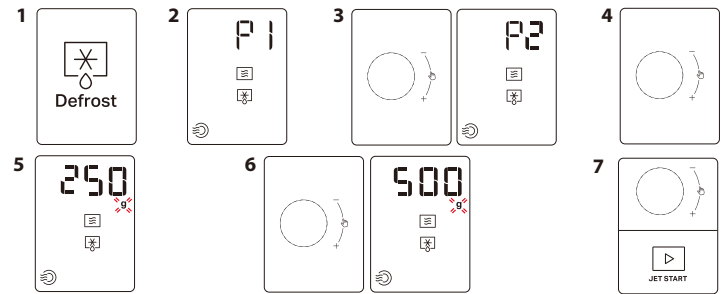
i Vinkkejä ja ehdotuksia:

Jos sinun on vaihdettava tehoa, paina mikroaaltopainiketta uudelleen ja kierrä nuppia säätääksesi arvon. Halutun tehoton voi valita seuraavan taulukon mukaisesti.

TEHO:	SUOSITELTAVA KÄYTTÖ:	LISÄVARUSTEET
90 W	Jäätelön pehmentäminen. Lämpimänä pitäminen.	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)
160 W	Sulatus, voin ja juustojen pehmentäminen	
350 W	Muhennosten kaltaisten ruokalajien hidas ja varovainen kypsennys. Voin, juustojen ja suklaan sulattaminen.	
500 W	Herkkien ruokalajien kypsennys. Sopiva proteiinipitoisille ruokalajeille, juustoille tai munille, muhennosten kypsennyksen päättämiseen.	
650 W	Sellaisten liharuokien, kalan tai vihannesten kypsennykseen, jotka vaativat kaikkien osien yhtäläisen kypsennyksen.	
800 W	Juomien, veden, keittojen, teen tai kahvin uudelleenlämmittämiseen. Soveltuu vesipitoisille ruoille. Älä käytä ruokalajeilla, jotka sisältävät muniä tai kermaa.	

SULATUS






Tämä toiminto mahdollistaa pakasteiden nopean, automaattisen sulattamisen. Käytä tätä toimintoa lihan, broilerin kalan, vihannesten ja leivän sulattamiseen. Esimerkiksi 500 g broilerin sulattaminen:



1. Paina Sulatuspainiketta.
2. P1 on oletusasetus.
3. Kierrä nuppia asettaaksesi luokaksi P2.
4. Vahvista painamalla Suihkutuksen käynnistys-painiketta tai OK-nuppia.
5. 250 g on oletuspaino.
6. Kierrä nuppia asettaaksesi painoksi 500 g.
7. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys-painiketta.

i Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Jotta saavuttaisin parhaat mahdolliset tulokset, tuote pyytää sinua kääntämään/sekoittamaan ruokaa, kun on tarpeen. Katso "Lisää/Sekoita/Käännä ruoka"-luku osassa "TOIMINNOT JA PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ".
- Muovikalvot tulee rei'ittää tai pistellä haarukalla paineen vapauttamiseksi, millä estetään paineen kertymisestä johtuva voimakas purkautuminen.
- Parhaiden tulosten saamiseksi on suositeltavaa antaa ruoan asettua vähintään 5 minuuttia.

RUOKALUOKKA	MWF 258 MWF 259	MWF 255	PAINO	LISÄVARUSTEET
 Liha	P1	P1	100–2000 g / 50 g	Mikroaallonkestävä astia  (EI KUULU TOIMITUKSEEN)
 Broileri	P2	P2	100–2000 g / 50 g	
 Kala	P3	P3	100–1500 g / 50 g	
 Vihannes	P4	P4	100–1500 g / 50 g	

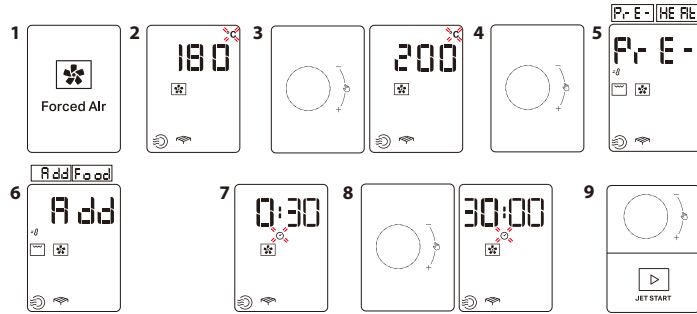
MERKKIVALTI (RUOKALUOKAN MUKAAN):



	Näkkileipä	PS		50–500 g / 50 g	Crisp-alusta  Crisp-kahva 
	Leipä	P6	PS	50–500 g / 50 g	 MW SAFE DISH (EI KUULU TOIMITUKSEEN)

PAKOTETTU ILMA (MANUAALINEN)


Tällä toiminnolla saat aikaan uunikypsennettyjä ruokia. Voimakasta kuumenuselementtiä ja tuuletinta käyttävä kypsennysohjelma on sama kuin perinteisessä uunissa käytettävä. Käytä tätä toimintoa leivonnaisten, leipomotuotteiden, lihan, siipikarjan, kalan jne. kypsentämiseen. Kypsennystä edeltää uunin esikuumennusvaihe parhaiden mahdollisten kypsennystulosten saavuttamiseksi. Esimerkiksi ruoan kypsentäminen 200°C -asteessa 30 minuuttia:



1. Paina Pakotettu ilma -painiketta.
2. 180 °C on oletusasetus.
3. Kierrä nuppia asettaaksesi lämpötilaksi 200 °C .
4. Vahvista painamalla OK-nuppia.
5. "Preheat (Esikuumennus) näkyy näytöllä.
6. Esikuumennuksen jälkeen "Add Food" (lisää ruoka) näkyy näytöllä. Avaa luukku, lisää ruoka. Sulje luukku.
7. Oletuskesto on 30 s.
8. Kierrä nuppia asettaaksesi kestoksi 30 minuuttia.
9. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

Vinkejä ja ehdotuksia:

- Aseta ruoka matalalle telineelle antaaksesi ilman kiertää vapaasti ruoan ympärillä.
- Varmista, että käytetyt ruoanlaittovälineet ovat uuninkestäviä, kun käytät tätä toimintoa.
- Parhaiden tulosten saamiseksi on suositeltavaa antaa ruoan tasaantua vähintään 5 minuuttia.

Pakotettu ilma	LISÄVARUSTEET
Manuaalinen 40–200 °C / 5 °C	Matala teline 

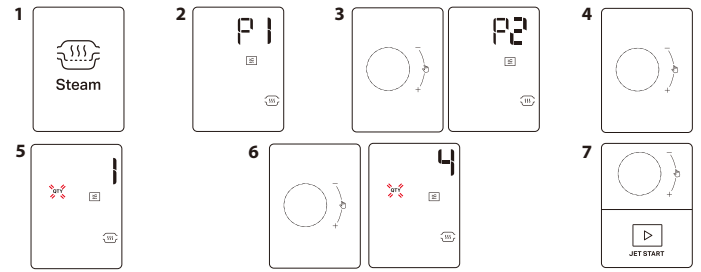
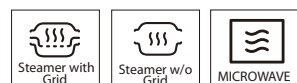
MERKKIVALOT:



HÖYRY-VALIKKO (VAIN MWF 255 JA MWF 259)

Tämä toiminto mahdollistaa terveellisten ja luonnolliselta maistuvien ruokien valmistuksen höyryllä kypsentämällä. Käytä tätä toimintoa kypsentääksesi ruokia, kuten pasta, riisi, vihannekset ja kala. Sinua pyydetään antamaan kiehumisaika riisille ja pastalle elintarvikepaketin suosituksen mukaan. Keittääksesi esimerkiksi 4 annosta kvinoa, käytä höyrykattilaa ilman ritilää.

MERKKIVALOT:

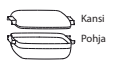


1. Paina Höyrypainiketta.
2. P1 on oletusasetus.
3. Kierrä nuppia asettaaksesi luokaksi P2.
4. Vahvista painamalla OK-nuppia.
5. 1 annos näkyy näytöllä.
6. Kierrä nuppia asettaaksesi painon 4 annokselle.
7. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

Vinkejä ja ehdotuksia:

- Veden aloituslämpötila on 15–27 °C.
- Höyrykattila on suunniteltu käytettäväksi vain mikroaalloilla. Höyrykattilan käyttäminen millä tahansa muulla toiminnolla voi vahingoittaa lisävarusteita.
- Ruokaluokilla P4 - P16, laita 100 ml vettä höyrykattilan pohjalle ennen kypsennystä.
- Koska astia on kuuma puhdistusohjelman suorittamisen jälkeen, on suositeltavaa käyttää kuumuudenkestävää uunirukkasta astian poistamiseen mikroaaltouunista.

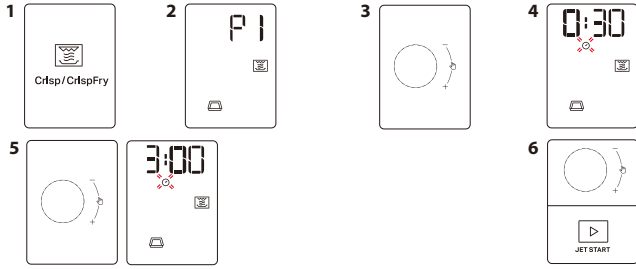
RUOKALUOKKA	PAINO	LISÄVARUSTEET
P1	Kiehuta riisi	1–4 annosta / 1 annos
P2	Keitä kvinoa	1–4 annosta / 1 annos
P3	Keitä pasta	1–3 annosta / 1 annos
P4	Höyrytä vihannekset (Parsakaali, Kukkakaali)	150 - 500 g / 50 g
P5	Höyryperunat	150 - 500 g / 50 g
P6	Höyrytä pakastevihannekset	150 - 500 g / 50 g
P7	Höyrytä hedelmä	150 - 500 g / 50 g
P8	Höyrytä broilerifilee	150 - 500 g / 50 g
P9	Höyrytä kalafilleet	150 - 500 g / 50 g
P10	Höyrytä kalafilleepihvit	150 - 500 g / 50 g
P11	Höyrytä katkaravut	150 - 500 g / 50 g
P12	Höyrytä kermaisilla sienillä täytetyt perunat	1 valmistusohje
P13	Höyrytä kasvispyörökät	1 valmistusohje
P14	Höyrytä riisipaperikasvisrullat	4 rullaa
P15	Höyrytä täytetyt mustekalat	1 valmistusohje
P16	Höyrytä valkoinen kala ja basilikaburgerit	150 - 500 g / 50 g
P17	Keitä tankoparsa, kurkuma ja kvinoa	1 valmistusohje
P18	Keitä kuivatut tomaatit ja oliivispeltti	1 valmistusohje
P19	Keitä broileri ja bulgur-curry-salaatti	1 valmistusohje
P20	Kiehuta korianteri, kesäkurpitsat ja Basmati-riisi	1 valmistusohje



CRISP/CRISP FRY (VAIN MWF 258 JA MWF 259)

Manuaalinen ruskistus

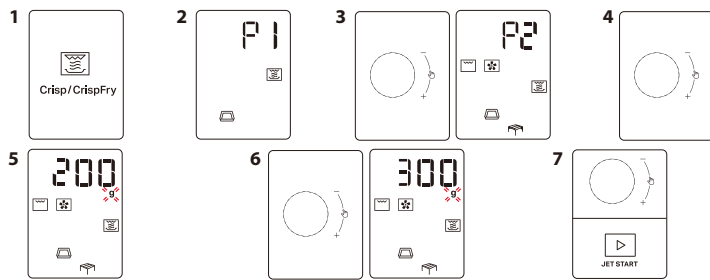
Tällä toiminnolla saavutetaan täydellinen ruskistus sekä ruokien ylä-että alapuolella samalla sisäpuolelle täydellisen rakenteen kypsentäen. Mikroaaltoa ja grilliä käyttävä kypsennystoiminto. Crisp-alusta saavuttaa oikeat lämpötilat, jotka mahdollistavat ruokien kypsentämisen ja ruskistamisen. Esimerkiksi manuaalinen 3 minuutin ruskistus:



1. Paina Crisp/CrispFry-painiketta.
2. P1 on oletusasetus.
3. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
4. 0:30 näkyy näytöllä.
5. Kierrä nuppia asettaaksesi kestoksi 3 minuuttia.
6. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

Crisp Fry

Tämä toiminto sopii pakastettujen paistettujen ruokien, perunoiden broilerin siipien ja -nugettien kypsentämiseen. Todellinen hyöty on, ettei öljyä (tai hyvin pieni määrä) vaadita tuloksiin, jotka ovat todella hyvät ja vastaavat lähes täysin paistettuja tuotteita. Esim. 300 g ranskalaisten rapeaksi paistaminen:



1. Paina Crisp/CrispFry-painiketta.
2. P1 on oletusasetus.
3. Kierrä nappi P2:een.
4. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
5. 200 g on oletuspaino.
6. Kierrä nuppia muuttaaksesi painoksi 300 g.
7. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

i Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Älä laske kuumaa Crisp-alustaa millekään kuumalle herkälle pinnalle.
- Käytä Crisp-kahvan käsittelyyn uunikintaita, kun poistat kuumaa Crisp-alustan uunista.
- Käytä tällä toiminnolla vain erityistä Crisp-alustaa. Muut markkinoilla olevat Crisp-alustat eivät anna oikeaa tulosta tätä toimintoa käytettäessä.
- Kypsennysohjelman aikana mikroaaltouuni voi pyytää lisäämään, sekoittamaan/kääntämään ruokaa. (Katso lisätietoja kohdasta "LISÄÄ/SEKOITA/KÄÄNNÄ RUOKA"- osassa "TOIMINNOT JA PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ").

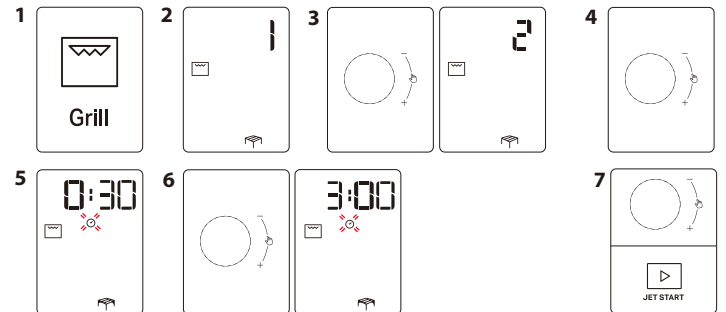
MERKKIVALOTI (RUOKALUOKAN MUKAAN):



RUOKALUOKKA		PAINO	LISÄVARUSTEET
P1	Manuaalinen toiminto	-	Crisp-alusta Crisp-kahva
P2	Ranskanperunat	200 - 400 g / 50 g	Crisp-alusta korkealla telineellä Crisp-kahva
P3	Kananuggetit	200 - 500 g / 50 g	
P4	Kalapuikot	250 - 500 g / 50 g	
P5	Pakasteburgerit	100 - 600 g / 50 g	
P6	Leivitetty broilerifilee	200 - 500 g / 50 g	
P7	Kanssiivet	200 - 500 g / 50 g	
P8	Kalapihvit	200 - 500 g / 50 g	
P9	Kinkku ja juustoleivitetty broileri	1 valmistusohje	
P10	Oreganolla ja timjamilla leivitettyt munakoisot	1 valmistusohje	
P11	Leivitettyt rapeat katkaravut	1 valmistusohje	

GRILLI

Tämä toiminto käyttää ruokien ruskistamiseen voimakasta kvartsigrilliä luoden grilli- tai gratiiniruoa. Esimerkki ruoan grillaamisesta Medium-kypsäksi 3 minuutissa.




1. Paina Grilli-painiketta.
2. 1 on oletusasetus.
3. Kierrä nuppia muuttaaksesi tehotasoksi 2.
4. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
5. 0:30 on oletusasetus.
6. Kierrä nuppia muuttaaksesi kestoksi 3 minuuttia.
7. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

i Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Valmistuasi ruokia, kuten paahtoleipä, pihvit ja makkara, aseta ruoka korkealle telineelle.
- Korkea teline vaaditaan tämän toiminnon käyttämiseksi. Sillä ruoka viedään lähelle grilliä varmistamaan parhaat kypsennystulokset. Aseta se uunin keskelle.
- Varmista, että käytetyt ruoanlaittovälineet ovat uunikestäviä, kun käytät tätä toimintoa.
- Älä käytä grillaamisessa muovisia ruoanlaittovälineitä. Ne sulavat. Paperiset välineet eivät myöskään ole sopivia.
- Varo koskettamatta kattoa grillielementin alla.

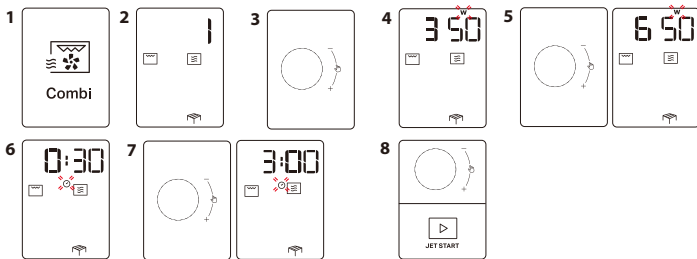
MERKKIVALOT:



TEHOTASO		VINKIT	LISÄVARUSTEET
1	Matala	Tätä tasoa käytetään jo grillatun viellä ruskistamista vaativan toisen puolen lopulliseen kypsentämiseen; Tämä taso soveltuu ruokalajeille, jotka vaativat kypsentämistä / lämpimänä pitämistä pitkän aikaa ilman palamisen vaaraa.	
2	Medium	Tätä käytetään sellaisten lihatyyppien kypsentämiseen, jotka kypsennetään epätasaisesti ulkoa ja sisältä. Se soveltuu myös leivän hitaaseen paahtamiseen, ruokien gratinointiin ja niiden uudelleen lämmittämiseen	
3	Korkea	Tämä taso on tarkoitettu ruokalajeille, joissa pinnalle kehitetään nopeasti syvät rusketus, leivän paahtamiseen tai gratinoitujen ruokien viimeistelyyn.	

YHDISTELMÄGRILLI (MA + GRILLI)

Tämä toiminto yhdistää mikroaalto- ja grillikuumennuksen mahdollistaen gratinoinnin lyhyemmässä ajassa. Esimerkki ruoan yhdistelmägrillaamisesta 650 W:n tehotasolla 3 minuutissa:



1. Paina Combi-painiketta.
2. 1 on Yhdistelmägrillitoiminto.
3. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
4. 350 W on oletusasetus.
5. Kierrä nuppia asettaaksesi tehotasoksi 650 W.
6. 0:30 on oletusasetus.
7. Kierrä nuppia asettaaksesi kestoksi 3 minuuttia.
8. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

i Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Älä jätä uunin luukkua auki pitkäksi aikaa, kun Grilli on päällä, se aiheuttaa lämpötilan laskun.
- Käännä suuria gratiineita kypsennettäessä ruoka noin puolessa välissä kypsennystä, jotta pinta saa oikean värin.
- Varmista, että käytetyt ruoanlaittovälineet ovat uunin- ja kuumuudenkestäviä, kun käytät tätä toimintoa.
- Älä käytä grillaamisessa muovisia ruoanlaittovälineitä. Ne sulavat. Paperiset välineet eivät myöskään ole sopivia.
- Varo koskettamatta kattoa grillielementin alla.
- Korkea teline vaaditaan tämän toiminnon käyttämiseksi. Sillä ruoka viedään lähelle grilliä varmistamaan parhaat kypsennystulokset. Aseta se uunin keskelle.

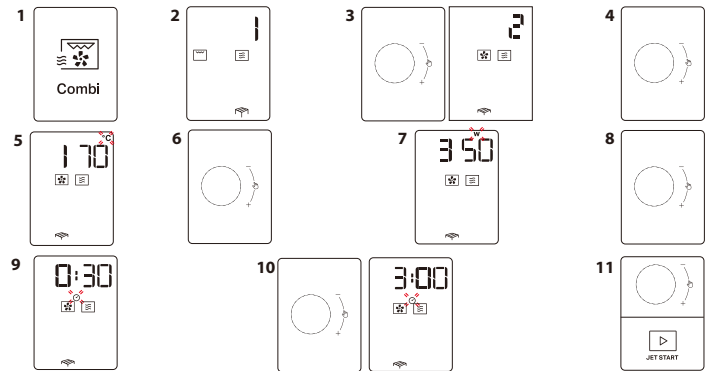
TEHOTASO	SUOSITELTAVA KÄYTTÖ	LISÄVARUSTEET
650 W	Vihannekset	
500 W	Siipikarja	
350 W	Kala	
160 W	Liha	
90 W	Hedelmägratiini	

MERKKIVALOT:



YHDISTELMÄ (MA + PI)


Tämä toiminto yhdistää Mikroaalto- ja Pakotettu ilma -kypsennyksen, mikä mahdollistaa uuniruokien valmistuksen lyhyemmässä ajassa. Yhdistelmä (Mikroaalto + Pakotettu ilma) mahdollistaa paistetun siipikarjan, kokonaisten perunoiden, lasagnen ja kalan kaltaisten ruokien kypsennyksen. Paistettu liha ja hedelmäkakut, makeiset ja leivonnaiset. Esimerkki ruoan valmistuksesta 350 W:n tehotasolla, 170°C -asteessa 3 minuutissa:



1. Paina Combi-painiketta.
2. 1 on oletusasetus.
3. Kierrä nuppi 2 Combi-FC -toimintoon.
4. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
5. 170 °C on oletusasetus.
6. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
7. 350 W on oletusasetus.
8. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
9. 0:30 on oletusasetus.
10. Kierrä nuppia asettaaksesi kestoksi 3 minuuttia.
11. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

i Vinkkejä ja ehdotuksia:

- Älä jätä uunin luukkua auki pitkäksi aikaa, kun toiminto on päällä, se aiheuttaa lämpötilan laskun.
- Varmista, että käytetyt ruoanlaittovälineet ovat uunin- ja mikroaallonkestäviä, kun käytät tätä toimintoa.
- Parhaiden tulosten saamiseksi on suositeltavaa antaa ruoan tasaantua vähintään 5 minuuttia.
- Aseta ruoka matalalle telineelle antaaksesi ilman kiertää vapaasti ruoan ympärillä.

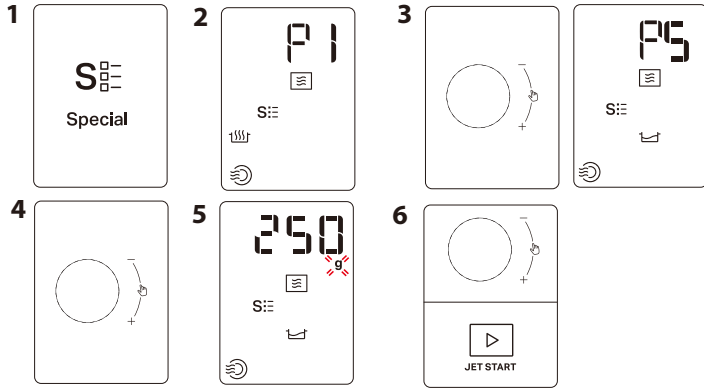
PI+MA	SUOSITELTAVA KÄYTTÖ	LISÄVARUSTEET
Lämpötila 160–200 °C / 5 °C		
350 W	Siipikarja, kokonaiset perunat, lasagne, kala	
160 W	Paistettu liha ja hedelmäkakut	
90 W	Makeiset ja leivonnaiset	

MERKKIVALOT:



ERIKOIS

Erikoispainike on helppokäyttöpainike, joka sisältää erilaisia kypsennystä tukevia toimintoja. Se mahdollistaa jogurtin tekemisen, taikinan kohottamisen voin, jäätelön kermajuuston jne. pehmentämisen ja sulattamisen. Esimerkki 250 g voin sulattaminen MWF 259 -mallilla:



1. Paina Special-painiketta.
2. P1 on oletusasetus.
3. Kierrä nappi P5:een.
4. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
5. 250 W on oletusasetus.
6. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys-painiketta.

Vinkkejä ja ehdotuksia jogurtista:

Ainekset:

- 600 ml tuoretta tai UHT-täyskermamaitoa.
- 50 g sokeria ja 15 g käymisainetta (tavallinen jogurtti) (etiketissä on oltava maininta, että tuote sisältää elävää viljelmää).

Lisävaruste

- 1 litran yksittäisiä astioita.
- Keskikokoinen paistinpannu.

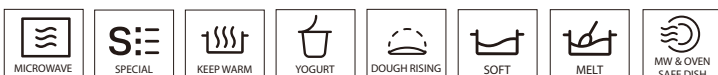
Toimenpide:

- Desinfioidu jogurttiastiat kiehuvalle vedelle.
- Kuumenna maito paistinpannussa lähelle kiehumapistetta (noin 70 °C, jos käytät UHT-maitoa, vältä sen kuumentamista).
- Kun olet saavuttanut kohdelämpötilan, poista pannu levyiltä ja anna maidon jäähtyä (noin 25 °C -asteeseen).
- Poista kaikki "nahka", jota on saattanut muodostua maitoon.
- Kun maito on saavuttanut oikean lämpötilan, sekoita maito sokeriin ja käymisaineeseen (tavallinen jogurtti).
- Sekoita hyvin mutta varovasti välttämällä liikaa ilmaa (ainekseen sekoitettu liika ilma hidastaa käymisviljelmän kasvua).
- Kaada seos puhtaisiin astioihin, sulje ne kannella ja aseta ne uunin keskelle.
- Paina Special-painiketta, kierrä nappi P1- tai P3-asentoon (katso aiempi taulukko) ja paina Suihkutuksen käynnistys -painiketta.
- Älä sekoita jogurttia tämän jakson aikana.
- Kun kypsennys on lopussa, ota astiat ulos uunista ja jäähdytä ne jääkaapissa ennen tarjoilua.
- Ylläpitääksesi viljelmää, säilytä pientä osaa jogurtista puhtaassa, ilmatiiviissä astiassa (mutta useiden kiertojen jälkeen viljelmän voimakkuus heikkenee. Sitä voi säilyttää kahdesta kolmeen viikkoa jääkaapissa.

Taikinan kohottamisvinkkejä ja ehdotuksia:

1. Laita uuniin 200 ml vettä mikroaallonkestävässä astiassa.
2. Paina Special-painiketta, kierrä nappi P2- tai P4-asentoon (katso taulukko) ja paina sitten Suihkutuksen käynnistys -painiketta kosteuttaaksesi ja kuumentaksesi uunin lämpötilaa 5 minuuttia.
3. 5 minuutin kuluttu näytössä näkyy "Add Food" (lisää ruoka). Aseta taikina-astia uuniin nopeasti säilyttääksesi höyryn ja lämpötilan ja sulje luukku.
4. Paina Suihkutuksen käynnistys -painiketta käynnistääksesi kypsennysohjelman.

MERKKIVALOT (RUOKALUOKAN MUKAAN):

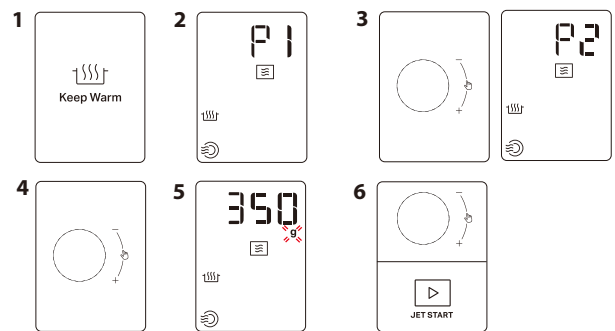


- Mittaa esimerkiksi pizza-taikinaan 37 °C -asteista vettä suoraan astiaan ja liuota hiiva veteen, lisää 250 g jauhoa, 2 rkl extra virgin -oliiviöljyä, 2 g suolaa. Vaivaa, kunnes taikina on muodostunut. Tätä toimintoa voi käyttää kaikilla taikinaresepteillä.
- Parhaiden tulosten saavuttamiseksi on suositeltavaa käyttää tätä toimintoa 250–500 g taikinan kohottamiseen.

RUOKALUOKKA	MWF 255	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET
Pihvin pitäminen lämpimänä	-	-	P1	600 - 1 400 g	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)
Pizzan pitäminen lämpimänä	-	-	P2	300 - 800 g	
Jogurtti	P1	P1	P3	Katso Jogurttivinkit.	
Taikinan kohottaminen	P2	P2	P4	Katso taikinan kohottamisvinkit.	
Voin pehmentäminen	P3	P3	P5	50 - 500 g / 50 g	
Jäätelön pehmentäminen	P4	P4	P6	100 - 1 000 / 50 g	
Juuston pehmentäminen	P5	P5	P7	50 - 500 g / 50 g	
Mehujään pehmentäminen	P6	P6	P8	250 ml - 1 l / 250 ml	
Voin sulattaminen	P7	P7	P9	50 - 500 g / 50 g	
Suklaan sulattaminen kappaleina	P8	P8	P10	100- 500 g / 50 g	
Juuston sulattaminen	P9	P9	P11	50 - 500 g / 50 g	
Vaahtokarkkien sulattaminen	P10	P10	P12	100 - 500 g / 50 g	

LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN (VAIN MWF 255 JA MWF 258)

Lämpimänä pitäminen -toiminto on käytössä vain Pihvillä ja Pizzalla. Esimerkki 350 g pizzan pitämisestä lämpimänä MWF 255 -mallilla.




1. Paina Pidä lämpimänä -painiketta.
2. P1 on oletusasetus.
3. Kierrä nappi P2:een.
4. Vahvasta painamalla OK-nuppia.
5. 350 W on oletusasetus.
6. Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

MERKKIVALOT:



i Vinkejä ja ehdotuksia:

- Älä jätä ruokaa uuniin yli tunniksi kypsennyksen jälkeen. Se voi johtaa ruokamyrkytykseen tai vatsatautiin.

	RUOKALUOKKA	PAINO	LISÄVARUSTEET
P1	Pihvi	600 - 1 400 g	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)
P2	Pizza	300 - 800 g	

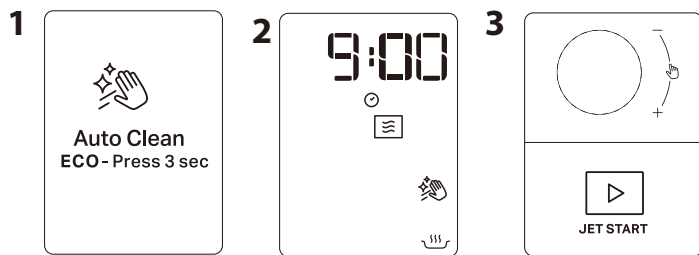
AUTOMAATTINEN PUHDISTUS

Tämä automaattinen puhdistusohjelma auttaa pitämään mikroaaltouunin sisätilan puhtaana ja poistaa epämiellyttävät hajut. Ohjelman kesto on 9 minuuttia eikä sitä voi muuttaa.

ENNEN OHJELMAN KÄYNNISTÄMISTÄ:

Lisää 250 ml huoneenlämpöistä vettä mikroaallonkestävään astiaan tai höyrykattilan pohjalle mallisi mukaan. Aseta astia suoraan uuniin.

OHJELMAN KÄYNNISTÄMINEN:




- Paina Automaattinen puhdistaminen -painiketta.
- 9:00 on oletusasetus.
- Käynnistä puhdistus painamalla OK-nuppia tai Käynnistä suihku -painiketta.

KUN OHJELMA ON LOPUSSA:

- Paina Pysäytä-painiketta, avaa luukku.
- Poista astia.
- Puhdista uunin sisäpinnat miedolla pesuaineella kostutetulla pehmeällä liinalla tai paperilla.

i Vinkejä ja ehdotuksia:

- Parempaan puhdistustulokseen saamiseksi on suositeltavaa käyttää halkaisijaltaan 17 - 20 cm:n ja korkeudeltaan alle 6,5 cm:n mikroaallonkestävää astiaa.
- Koska astia on kuuma puhdistusohjelman suorittamisen jälkeen, on suositeltavaa käyttää kuumuudenkestävää uunirukkasta astian poistamiseen mikroaaltouunista.
- Lisää puhdistustehon parantamiseksi ja epämiellyttävien hajujen poistamiseksi veteen hieman sitruunamehua.
- Grillielementti ei kaipa puhdistusta, koska korkea kuumuus polttaa mahdolliset roiskeet, mutta katto sen alla voi vaatia säännöllistä puhdistusta. Tämä tulee tehdä pehmeällä, miedolla pesuaineella kostutetulla liinalla.

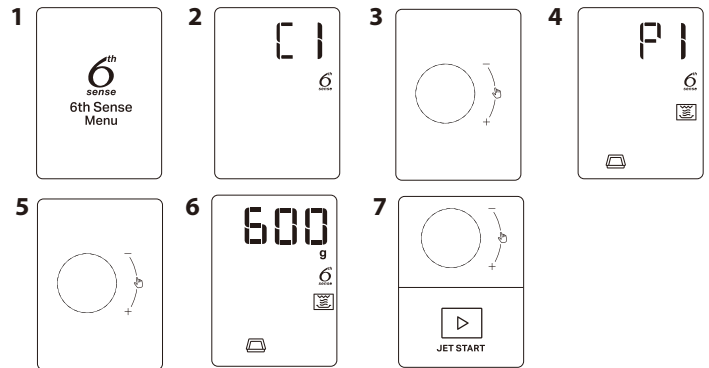
LISÄVARUSTEET	
MWF 255 / MWF 259	MWF 258
Höyrykattilan pohja	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN):



6TH SENSE MENU

Tämä Whirlpoolin oma toiminta mahdollistaa optimaaliset kypsennystulokset. Mikroaaltouuni laskee automaattisesti tarvittavan mikroaaltotason ja ajan parhaiden mahdollisten tulosten saamiseksi lyhyimmässä ajassa. Aseta ruoka mikroaallonkestävään astiaan tai korkealle telineelle, matalalle telineelle, mikroaallonkestävään astiaan tai crisp-alustalle (kunkin reseptiin ohjeen mukaan) Esimerkiksi valmiiksi sekoitetun kakun kypsentyminen MWF 259 -mallilla:




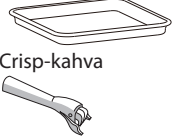
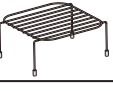

- Paina 6th Sense Menu -painiketta.
- C1 näkyy näytössä.
- Vahvasta painamalla OK-nuppia.
- P1 näkyy näytössä.
- Vahvasta painamalla OK-nuppia.
- 600 g näkyy näytössä.
- Suorita kypsennys painamalla OK-nuppia tai Suihkutuksen käynnistys -painiketta.

Huomaa:

Vauvanruokien tai nesteiden tuppipullossa tai mikroaallon kestävissä kupissa lämmittämisen jälkeen, ravista/sekoita se aina ja tarkista lämpötila ennen tarjoilua. Tämä varmistaa, että kuumuus on jakautunut tasaisesti ja välttyään palovammoilta.













- Poista tutit (pulloista) ja kannet (purkeista)
- Ravista lämmityksen jälkeen
- Anna ruoan seistä vähän aikaa
- Ravista tuotetta uudelleen
- Tarkista lämpötila
- Tarjoile noin 30 - 40 °C -asteisena (kiinteä ruoka) tai noin 37 °C -asteisena (maito)












Malli MWF 258 ja MWF 259, katso seuraava taulukko:

RUOKALUOKKA	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET
C1 Helppokäyttö				
Valmiiksi sekoitettu kakku	P1	P1	600 g	Mikroaallonkestävä kakkuvuoka (ei kuulu toimitukseen) 
Ohut pakastepizza	P2	P2	350 g	Crisp-alusta Crisp-kahva 
C2 - Aamiainen				
Paahtoleipä	P1	P1	40 - 80 g / 40 g	Korkea teline 
Kaurapuuro	P2	P2	1 - 4 annosta / 1 annos	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):






RUOKALUOKKA	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET
Pekoni	P3	P3	50 - 150 g / 25 g	Crisp-alusta  Crisp-kahva 
Paistetut munat	P4	P4	1 - 4 annosta / 1 annos	
Pekoni ja munat	P5	P5	1 - 4 annosta / 1 annos	
Makkarat	P6	P6	100-400 g / 100 g	
Rapea pekoni ja cocotte-munat	P7	P7	1 valmistusohje	
Kinkku ja munapaahতোleipä	P8	P8	1 valmistusohje	
Sienet ja paistetut perunat sipulilla	P9	P9	1 valmistusohje	
Kinkku- ja juusto-omeletti	P10	P10	1 valmistusohje	
C3 - Kokonaiset ateriat				
Lohi ja vihannekset	P1	P1	1 valmistusohje	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)
Kala ja perunat	P2	P2	200-500 g / 50 g	Höyrykattila, ei ritilää  Pohja  Kansi
Curry-riisi ja broileri vihreillä herneillä		P3	1 valmistusohje	
Kaikki yhdessä -bolognese-pasta		P4	1 valmistusohje	
Kik-herneet ja broilerikuskus		P5	1 valmistusohje	
Linssimuhennos ja lihapullat		P6	1 valmistusohje	
Broileri ja perunat	P3	P7	200-500 g / 50 g	Crisp-alusta 
Munat ja tankoparsa	P4	P8	1 - 4 annosta / 1 annos	Crisp-kahva 
Quiche	P5	P9	1 erä (1 025 g)	
Kasvis-quiche	P6	P10	1 erä (1 025 g)	
Pakastelasagne	P7	P11	600 g	Mikroaallonkestävä astia matalalla telineellä  
Tuore lasagne	P8	P12	1000 g	
Kotona tehty pizza	P9	P13	900 g	Crisp-alusta matalalla telineellä   Crisp-kahva 











RUOKALUOKKA	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET
C4 - Terveellinen/vihannekset				
Vihanneskeitto	P1	P1	4 annosta	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)
Uuniperunat	P2	P2	1-4 annosta / 1 annos	
Purjo, kesäkurpitsat ja juutalainen artisokkakeitto	P3	P3	4 annosta	
Punainen linssi- ja kurkumakeitto	P4	P4	4 annosta	
Sipulikeitto	P5	P5	4 annosta	
Bataatit (kokonaiset)	P6	P6	1-4 / 1	
Juustoiset uuniperunat	P7	P7	1 valmistusohje	Crisp-alusta 
"Veggy"-tyyliset täytetyt kesäkurpitsat	P8	P8	1 valmistusohje	
Minttu ja tomaatti -munakoisorullat	P9	P9	1 valmistusohje	Crisp-kahva 
Feta- ja ruohosipuli uuniperunat	P10	P10	1 valmistusohje	
Kasvipohjaiset burgerit	P11	P11	100-400 g / 100 g	Korkea teline 
C5 - Kala/äyriäiset				
Valkoiset kalafileet	P1	P1	150-500 g / 50 g	Crisp-alusta 
Yrtti- ja curry-leivitetyt turskafileet	P2	P2	1 valmistusohje	
Lohi ja sienivartaat teryaki-kuorutuksella	P3	P3	1 valmistusohje	Crisp-kahva 
Lohi ja kesäkurpitsa-inkiväärirullat	P4	P4	1 valmistusohje	
Valkosipulivoi ja cilantro-jättikatkaravut	P5	P5	1 valmistusohje	
Kokonainen kala	P6	P6	500 g	Mikroaallonkestävä astia matalalla telineellä  
C6 - Liha ja siipikarja				
Bolognese-liha	P1	P1	1 valmistusohje	 (EI KUULU TOIMITUKSEEN)
Broilerinfilee ja pekoni	P2	P2	200-500 g / 50 g	Crisp-alusta  Crisp-kahva 
Broilerin filee	P3	P3	150-500 g / 50 g	
Burgerit	P4	P4	100-400 g / 100 g	
Kinkku ja juustobroilerirullat	P5	P5	1 valmistusohje	
Souvlaki-porsas tzatzikilla	P6	P6	1 valmistusohje	
Marokkolaiset lihapullat	P7	P7	1 valmistusohje	
Broileri ja karamellisoidut sipuliburgerit	P8	P8	1 valmistusohje	





MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):



RUOKALUOKKA	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET
Kokonainen broileri	P9	P9	800–1500 g / 100 g	Mikroaallonkestävä astia matalalla telineellä
Paistettu pihvi	P10	P10	800–1500 g / 100 g	 Mikroaallonkestävä astia matalalla telineellä
Pihvipiirakka	P11	P11	1 valmistusohje	Crisp-alusta matalalla telineellä  Crisp-kahva 

C7 - Jälkiruoat ja leivonnaiset

Suklaa ja päärynäkakku	P1	P1	1 valmistusohje	Crisp-alusta 
Kevyt limetti- ja mansikkajuustokakku	P2	P2	1 valmistusohje	Crisp-kahva 
Sesam- ja auringonkukansiemen-soodaleipä	P3	P3	1 valmistusohje	
Teeleivät	P4	P4	560 g	
Pikkuleivät	P5	P5	200 g	Crisp-alusta matalalla telineellä  Crisp-kahva 
Sokerikakku	P6	P6	900 g	Kakkuvuoka (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä  
Piirakka (esim. kirsikka)	P7	P7	1 valmistusohje	Crisp-alusta matalalla telineellä  Crisp-kahva 
Muffinssi	P8	P8	252 g (9 kpl*28 g)	Muffinssivuoka (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä  

RUOKALUOKKA	MWF 258	MWF 259	PAINO	LISÄVARUSTEET
Rosmariini-focaccia	P9	P9	1 valmistusohje	Crisp-alusta matalalla telineellä  Crisp-kahva 
Omenakakku	P10	P10	1 valmistusohje	Kakkuvuoka (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä  




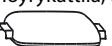







C8 - Vauvanruoka










Maidon lämmittäminen huoneenlämpötilasta	P1	P1	100–500 ml / 50 ml	Mikroaallonkestävä pullo (ei kuulu toimitukseen)
Maidon lämmittäminen jääkaappilämpötilasta	P2	P2	100–500 ml / 50 ml	Mikroaallonkestävä pullo (ei kuulu toimitukseen)
Vauvanruoka (sekoitettu)	P3	P3	100 - 300 g / 50 g	Mikroaallonkestävä astia (ei kuulu toimitukseen)
Hygienia	P4	P4	1, 2 tai 3 lasillista	Mikroaallonkestävä lasi (ei kuulu toimitukseen)

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):




Malli MWF 255, katso seuraava taulukko:

RUOKALUOKKA	PAINO	LISÄVARUSTEET
C1 - Aamiainen		
Paahtoleipä	P1	40–80 g / 40 g 
Kaurapuuro	P2	1–4 annosta / 1 annos  (EI KUULU TOIMITUKSEEN)
C2 - Kokonaiset ateriat		
Lohi ja vihannekset	P1	1 valmistusohje 
Kala ja perunat	P2	200–500 g / 50 g (EI KUULU TOIMITUKSEEN)
Curry-riisi ja broileri vihreillä herneillä	P3	1 valmistusohje
Kaikki yhdessä -bolognese-pasta	P4	1 valmistusohje Höyrykattila, ei ritilää  Pohja
Kik-herneet ja broilerikuskus	P5	1 valmistusohje  Kansi
Linssimuhennos ja lihapullat	P6	1 valmistusohje
Pakastelasagne	P7	600 g Mikroaallondekava astia matalalla telineellä 
Tuore lasagne	P8	1000 g 
Kotona tehty pizza	P9	900 g Mikroaallondekava alusta (ei kuulu toimitukseen) matalalla alustalla 
C3 - Terveellinen/vihannekset		
Vihanneskeitto	P1	4 annosta
Uuniperunat	P2	1–4 annosta / 1 annos 
Purjo, kesäkurpitsat ja juutalainen artisokkekeitto	P3	4 annosta (EI KUULU TOIMITUKSEEN)
Punainen linssi- ja kurkumakeitto	P4	4 annosta
Sipulikeitto	P5	4 annosta
Bataatit (kokonaiset)	P6	1–4 / 1
Kasvipohjaiset burgerit	P7	100–400 g / 100 g 
C4 - Liha ja siipikarja ja Kala		
Bolognese-liha*	P1	1 valmistusohje  (EI KUULU TOIMITUKSEEN)

RUOKALUOKKA	PAINO	LISÄVARUSTEET
Kokonainen Broileri	P2	800–1500 g / 100 g Mikroaallondekava astia matalalla telineellä 
Paistettu pihvi	P3	800–1500 g / 100 g 
Pihvipirakka	P4	1 valmistusohje Leivinpelti matalalla telineellä 
Kokonainen kala	P5	500 g Mikroaallondekava astia matalalla telineellä 
C5 - Jälkiruoat ja leivonnaiset		
Pikkuleivät	P1	200 g Paistopelti (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä 
Sokerikakku	P2	900 g Kakkuvuoka (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä 
Piirakka (esim. kirsikka)	P3	1 valmistusohje Paistopelti (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä 
Muffinssi	P4	252 g (9 kpl*28 g) Muffinssivuoka (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä 
Rosmariini-focaccia	P5	1 valmistusohje Paistopelti (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä 

MERKKIVALOT (MALLIKOHTAINEN JA RUOKALUOKAN MUKAAN):


RUOKALUOKKA		PAINO	LISÄVARUSTEET
Omenakakku	P6	1 valmistusohje	Kakkuvuoka (ei kuulu toimitukseen) matalalla telineellä 
C6 - Vauvanruoka			
Maidon lämmittäminen huoneenlämpötilasta	P1	100–500 ml / 50 ml	Mikroaallonkestävä pullo (ei kuulu toimitukseen)
Maidon lämmittäminen jääkaapilämpötilasta	P2	100–500 ml / 50 ml	Mikroaallonkestävä pullo (ei kuulu toimitukseen)
Vauvanruoka (sekoitettu)	P3	100 - 300 g / 50 g	Mikroaallonkestävä astia (ei kuulu toimitukseen)
Hygienia	P4	1, 2 tai 3 lasillista	Mikroaallonkestävä lasi (ei kuulu toimitukseen)

VIANETSINTÄ

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Uuni ei toimi	Virtakatkos.	Tarkista toimiiko verkkovirta ja onko uuni liitetty virransyöttöön.
	Virransyöttö on katkennut.	Kytke uuni pois päältä ja käynnistä se uudelleen nähdäksesi, jatkuuko vika.
	Luukua ei ole suljettu kunnolla.	Avaa ja sulje sitten luukku nähdäksesi, jatkuuko vika.
Näytössä näkyy "F"-kirjain ja sen jälkeen numero tai kirjain.	Uunivika.	Ota yhteyttä lähimpään Myynnin jälkeinen palvelu-keskukseen ja ilmoita "F"-kirjaimen jäljessä oleva numero.

TEKNISET TIEDOT

Normin IEC 60705 mukaisesti.

International Electrotechnical Commission on kehittänyt standardin erilaisten mikroaaltouunien kuumennuskykyyn vertailevaan testaukseen. Suosittelemme tälle uunille seuraavaa:

TESTI	MÄÄRÄ	ARVIOITU AIKA	TEHOTASO	SÄILIÖ
12.3.1 (Vanukas)	1 000 g	13 - 15 min.	800 W	Pyrex 3.227
12.3.2 (Sokerikakku)	475 g	8 - 10 min.	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3 Lihamureke	900 g	14 - 16 min.	800 W	Pyrex 3.838
12.4.3 erunagratiini	1 100 g	18 - 25 min.	Grilli + 650 W MA	Pyrex 3.827
13.3 (Manuaalinen sulatus)	500 g	13,5 - 14,5 min.	160 W	3 mm muovilautanen

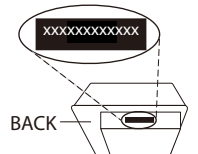
Datan kuvaus	MWF 255	MWF 258	MWF 259
Syöttöjännite	220 - 230 V, 50 Hz		
Nimellistuloteho	2300 W		
Sisämitat (LxKxS mm)	320x233,5x331		
Ulkomitat (LxKxS mm)	490x325x468,3		

▼ Lataa täydellinen käyttöopas ja hoito-opas osoitteesta docs.whirlpool.eu saadaksesi lisätietoja tuotteestasi.



Saat tietoja käytännöstä, vakioasiakirjat ja lisätuotetietoja:

- Siirtymällä verkkosivustollemme docs.whirlpool.eu
- Käyttämällä QR-koodia
- Ottamalla vaihtoehtoisesti yhteyttä **Myynnin jälkeiseen palveluumme** (Katso puhelinnumero takuulehtisestä). Kun otat yhteyttä Myynnin jälkeiseen palveluumme, ilmoita tuotteen yksilöintikilvessä olevat koodit.



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



W11599392/A