



JET START (PIKAKÄYNNISTYS)

Voit käynnistää mikroaaltotoiminnon maksimiteholla (800W) 30 sekunniksi painamalla Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.

Jokainen lisäpainallus lisää kypsennysaikaa 30 sekuntia.

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



CHEF MENU (CHEF-VALIKKO)

Valikoima automaattisia reseptejä, joiden esiasetetut kypsennysparametrit tarjoavat ihanteellisen kypsennystuloksen.

- 1 Paina Chef menu (Chef-valikko)-painiketta.
- 2 Aseta ruoan tyyppi painamalla plus / miinus-painikkeita (katso seuraava taulukko) ja vahvista painamalla OK-painiketta.
- 3 Reseptin mukaan näytössä pyydetään sinua asettamaan Paino. Aseta pyydetty arvot painamalla plus/miinus-painikkeita.
- 4 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Toiminto käynnistyy.

Toiminnon kesto lasketaan automaattisesti asetetun ruoan tyyppin ja painon perusteella.

RESEPTI	ALKUTILA	PAINOMÄÄRÄ	KESTO	VALMISTUS
1 Keitto	Huoneenlämpötila	250-1000g /250g	3-8 min.	Peitä astia ja jätä tilaa ilmankierrolle. Sekoita ruokaa, kun mikroaaltouuni pyytää sitä. Anna levätä 3 minuuttia ennen tarjoilua.
2 Kastike	Huoneenlämpötila	250-1000g /250g	4-13 min.	Peitä astia ja jätä tilaa ilmankierrolle. Sekoita ruokaa, kun mikroaaltouuni pyytää sitä. Anna levätä 3 minuuttia ennen tarjoilua.
3 Viilennetty Pitsa	Jääkaapin lämpötila	200-600g /50g	3-5 min.	Aseta pizza mikronkestävään astiaan. Usein pizzojen pinoamista ei suositella.
4 Ruokalautanen	Jääkaapin lämpötila	250-350g /50g	7-10 min.	Valmista päivällislautanen lihan, perunamuusin ja vihannesten kanssa. Peitä astia ja jätä tilaa ilmankierrolle. Anna levätä 3 minuuttia ennen tarjoilua.
5 Virvoitusjuoma	Huoneenlämpötila	150-600ml /150ml	1-5 min.	Aseta metallilusikka kuppiin, jotta se ei kiehuisi.
6 Jauheliha	Pakastettu	100-2000g (100-499g/50g, 500-2000g/100g)	1-29 min.	Jauheliha, kyljykset, pihvit ja paistit. Anna ruoan levätä vähintään 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen parempaa tulosta varten. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.



STOP TURNTABLE (PYÖRINTÄALUSTAN PYSÄYTYS)

Käytä tätä toimintoa, kun on tarpeen käyttää hyvin suuria astioita, jotka eivät mahdu pyörimään vapaasti uunissa. Pysäytä pyörintäalusta -toiminto toimii vain seuraavissa kypsennystoiminnossa: Kiertoilma, Yhdistelmägrilli, Yhdistelmäilma

RESEPTI	ALKUTILA	PAINOMÄÄRÄ	KESTO	VALMISTUS
7 Linnut	Pakastettu	100-2500g (100-499g/50g, 500-2000g/100g)	1-41 min.	Kokonainen broileri, palat tai fileet. Anna ruoan levätä 5-10 minuuttia kypsennyksen jälkeen parempaa tulosta varten. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
8 Kala	Pakastettu	100-1500g (100-499g/50g, 500-1500g/100g)	1-18 min.	Kokonainen, viipaleet tai fileet. Anna ruoan levätä 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen parempaa tulosta varten. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
9 Kasvikset	Pakastettu	100-1500g (100-499g/50g, 500-1500g/100g)	1-18 min.	Suureksi, keskikokoiseksi tai pieneksi leikatut kasvikset. Anna ruoan levätä 3-5 minuuttia ennen tarjoilua parempaa tulosta varten. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
10 Leipä (Vakio)*	Pakastettu	100-550g /50g	1-4 min.	Pakasteleivät, -patongit ja -voisarvet. Anna ruoan levätä 5 minuuttia parempaa tulosta varten. Käännä ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
11 Popcorn	Huoneenlämpötila	100 g	3 min.	Aseta pussi lasialustalle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan.
12 Riisiruoka	Pakastettu	300-650 g	6-11 min.	Poista pakkaus, aseta ruoka mikronkestävälle astialle ja sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
13 Pastaruoka	Pakastettu	250-550 g	5-10 min.	Poista pakkaus, aseta ruoka mikronkestävälle astialle ja sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
14 Sekavihannekset	Pakastettu	150-600 g	4-12 min.	Aseta ruoka mikronkestävään astiaan. Lisää ruokaan 2 ruokalusikallista vettä. Sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa.
15 Pakastettu lasagne	Pakastettu	300-600 g	14-18 min.	Poista mahdollinen alumiinikääre, aseta ruoka mikron- ja uuninkestävälle astialle.
16 Sokerikakku (kevyt)	Huoneenlämpötila	400 g	23 min.	Vispaa kahta munaa ja 125g sokeria vatkaimes- sa 2-3 minuutin ajan. Sulata 37 g margariinia ja sekoita se munan ja sokerin kanssa. Sekoita 125g jauhoa ja 7,5g leivinjauhetta ja yhdistä ne asteittain 75g:n vettä kanssa. Aseta pyöreä leivinpaperi mikroaaltouuniin ja uuninkestävänastian pohjalle ja kaada taikina siihen. Lisää ruoka matalalle ritalle kypsennystä varten, kun uunin esilämmitys on valmis.

RESEPTI	ALKUTILA	PAINOMÄÄRÄ	KESTO	VALMISTUS
17 Tuore pizza	Huoneenlämpötila	700 g	21 min.	Mittaa 150g vettä, jonka lämpötila on 37°C, suoraan sekoituskuuhon ja sekoita veteen 15g hiivaa. Mittaa 2 ml suolaa, 2 rkl öljyä ja 225g 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 tai leivinpellille ja pistele haarukalla. Levitä taikinan päälle tasaisesti 1 dl tomaattikastiketta, ripottele päälle 60g kinkkua ja 125g juustoa (sekä oreganoa). Aseta matalalle ritalle, kun uunin esilämmitys on valmis.iii
18 Muffinsit	Huoneenlämpötila	350 g	23 min.	Vatkaa yhteen 170g margariinia ja 170g sokeria sähkövatkaimessa, kunnes seos on pehmeää ja vaaleaa. Sekoita joukkoon 3 munaa yksi kerrallaan. Lisää hellästi joukkoon 225g siivilöityä jauhoa, johon on sekoitettu 7g leivinjauhetta ja 0,25g suolaa. Mittaa 28g seosta paperimuotteihin ja aseta 11-13 kpl tasaisesti rapeutusalustalle tai leivinpellille. Aseta alusta matalalle ritalle, kun uunin esilämmitys on valmis.
19 Keksit	Huoneenlämpötila	180 g	14 min.	Sekoita keksisekoitus, 80g 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 tai leivontapellille 5 cm:n etäisyydelle toisistaan. Nosta matalalle ritalle, kun uunin esilämmitys on valmis.
20 Marengit	Huoneenlämpötila	100 g	60 min.	Vatkaa 2 munanvalkuaista ja 80 g sokeria sekaisin. Mausta vaniljalla ja manteliesanssilla. Muotoile 10-12 kappaleeksi rapeutusalustalle tai leivinpellille. Aseta alusta matalalle ritalle, kun uunin esilämmitys on valmis.



Tutustu kaikkiin alkuperäisiin Whirlpool-varusteisiin! Tutustu paikalliseen Whirlpool-web-sivustoon.



MICRO (MIKROAALTO)

Suosittelava
lisävaruste: Lautaskupu
(myydään erikseen)

Mikroaaltotoiminto mahdollistaa ruokien ja juomien nopean keittämisen tai lämmittämisen.

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

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 munaruokat sekä pataruokien loppukypsennys.
350 W	Pataruokien hauduttaminen, voin sulattaminen.
160 W	Sulatus.
90 W	Jäätelön, voin ja juustojen pehmentäminen, lämpimänä pitäminen.



GRILL (GRILLI)

Asiaankuuluva
lisävaruste: Korkea ritilä

Tämä toiminto käyttää voimakasta grilliä ruokien ruskistamiseen ja grillaus- ja gratinoitvaikutuksen aikaansaamiseen. Grillitoiminnolla voi ruskistaa myös ruokia, kuten juustopaahtoleivät, kuumat voileivät, perunakroketit, makkarat ja vihannekset.

- 1 Paina Grill (Grilli) -painiketta.
- 2 Aseta kypsennysaika painamalla plus / miinus-painikkeita.
- 3 Aloita kypsennys painamalla OK/Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta.



COMBI GRILL (YHDISTELMÄGRILLI)

Asiaankuuluva
lisävaruste: Korkea ritilä

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

- 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 (Pikakäynnistys) -painiketta. Toiminto käynnistyy.

TEHOTASO	SUOSITELTU KÄYTTÖ:
650 W	Vihannokset
500 W	Linnut
350 W	Kala
160 W	Liha
90 W	Gratinoitut hedelmät



FORCED AIR (KIERTOILMA)

Asiaankuuluva
lisävaruste: Matala ritilä

Tämä toiminto mahdollistaa uunissa paistettujen ruokalajien valmistuksen. Voimakkaan kuumennuselementin ja tuulettimen käytöllä kypsennys toimii, kuten perinteisessä uunissa.

- 1 Paina Forced Air (Kiertoilma) -painiketta.
- 2 Aseta lämpötila painamalla Plus / Miinus-painikkeita ja vahvista painamalla OK-painiketta.
- 3 Aseta kypsennysaika painamalla Plus / Miinus-painikkeita.
- 4 Paina OK/Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta. Toiminto käynnistyy. Esilämmitys -kuvake vilkkuu heti kun asetettu lämpötila saavutetaan.



COMBI AIR (YHDISTELMÄILMA)

Asiaankuuluva
lisävaruste: Matala ritilä

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

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

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



CLOCK (KELLO)

Laitteen kellon asettaminen:

- 1 Paina ja pidä aina Stop (Pysäytys)-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.



AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS)

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

Aseta 235 ml vettä muoviasastiaan ja aseta se pyörintäalustalle.

Paina Auto Clean (Automaattinen puhdistus) -painiketta ja paina sitten Jet Start (Pikakäynnistys) -painiketta aloittaaksesi puhdistusjakson.

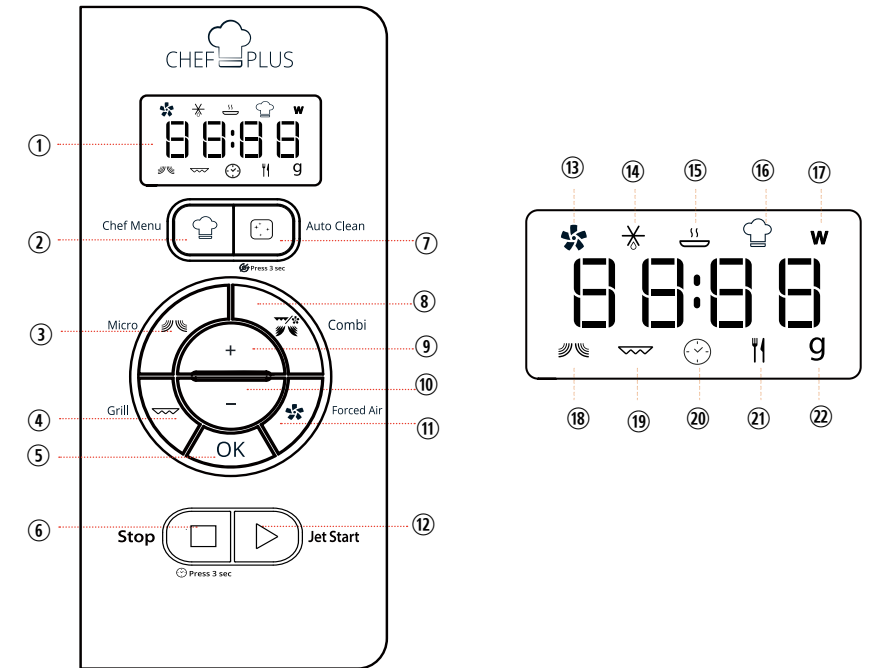
Kun jakso on päättynyt, piippaussignaali 10 sekunnin välein 10 minuutin aja, kun tyhjennysjakso on lopetettu, Voit sammuttaa äänimerkin painamalla Stop(Pysäytys)-painiketta tai avaamalla luukun.Poista sitten astia ja pyyhi sisäpuoli pehmeällä liinalla tai talouspaperilla.



W 1 0 8 9 6 7 8 8



PIKAVIITEOPAS



- 1 Näyttö
- 2 Chef menu (Chef-valikko)-painiketta
- 3 Micro (Mikroaalto) -painiketta
- 4 Grill (Grilli) -painiketta
- 5 OK -painiketta
- 6 Stop (Pysäytys) / Clock-painiketta
- 7 Auto Clean (Automaattinen puhdistus) / Stop Turntable (Pyörintäalustan pysäytys) -painiketta
- 8 Combi (Yhdistelmä)-painiketta
- 9 Plus-painiketta
- 10 Miinus-painiketta
- 11 Forced Air (Kiertoilma) -painiketta
- 12 Jet Start (Pikakäynnistys)-painiketta



- 13 Kiertoilma-kuvake
- 14 Sulatusvalikko-kuvake
- 15 Uudelleenlämmitys-kuvake
- 16 Chef-valikkokuvake
- 17 Mikroaaltoteho (wattia)
- 18 Mikroaaltokuvake
- 19 Grillikuvake
- 20 Kellon asetetus / aikavalinta
- 21 Ruokatyyppin valinta
- 22 Paino (grammoina)