

Pysäytä

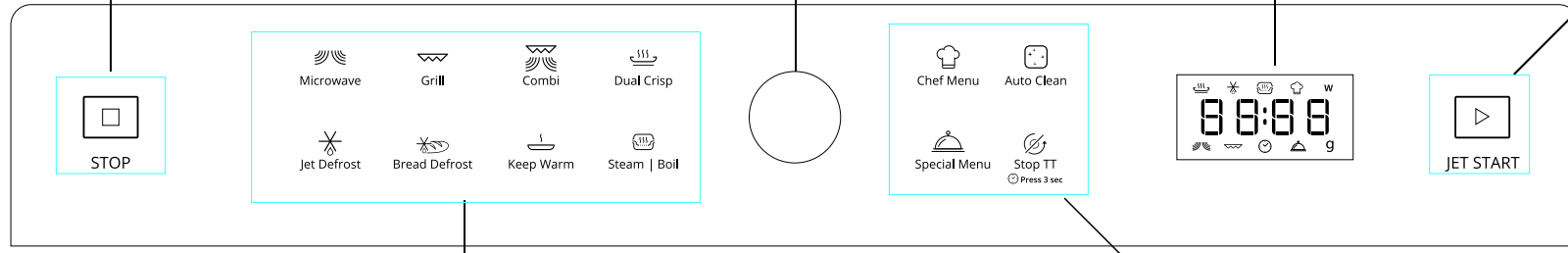
Pysäytä tai nollaa kaikki uunin toiminnot.

Confirmation
(Vahvistus) -painike
/ nuppi

Digitaal näyttö

Jet Start

Käynnistäaksesi mikroaaltotoiminnon maksimiteholle 30 sekunniksi, paina Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta. Jos olet jo valinnut kypsennystoiminnon (esim.: Grilli), paina Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta käynnistääksesi valitun toiminnon. Jokainen lisäpainallus lisää kypsennysaikaa 30 sekuntia.



PÄÄTOIMINNOT

Kosketa toiminnon nimeä valitaksesi sen. Aseta kypsennysparametrit säätönupilla ja Confirmation (Vahvistus) -painikkeella.

Toiminto	Kuvake	Ehdotetut varusteet / Ruokalajiryhmät
Microwave (Mikroaalto)		Mikroaaltouunin ja uuninkestävä astia
Grill (Grilli)		Kypsennysalusta
Combi (Yhdistelmä) (Microwave (Mikroaalto) + Grill (grilli))		Korkea ritilä
Dual Crisp (Kaksoisrapeutus)		Rapeutusalusta Crisp-alustan otin
Jet Defrost (Pikasulatus)		1* 2* 3* 4* 5*
Bread Defrost (Leivän sulatus)		Rapeutusalusta Crisp-alustan otin
Keep Warm (lämpimänä pitäminen)		Mikroaaltouunin ja uuninkestävä astia
Steam/Boil (Höyrystä/kiehuta)		Höyryastia

ERIKOISTOIMINNOT

Kosketa nimeä tai kuvaketta käyttöpaneelissa valitaksesi toiminnon. Katso lisätietoja erikoistoiminnoista käyttöoppaasta.

Toiminto	Kuvake	Huomautuksia
Chef Menu (Chef-valikko)		Nähdäksesi luettelon 20 tässä tuotteessa käytettävissä olevasta automaattisesta reseptistä, siirry tämän Pikaviiteoppaan viimeiselle sivulle. Kunkin reseptin täydellinen kuvaus on katsottavissa käyttöoppaassa.
Auto Clean (Automaattinen puhdistus)		Tämä automaattinen puhdistusjakso auttaa sinua puhdistamaan mikroaaltouunin sisäpuolen ja poistamaan epämiellyttäviä hajuja. Käyttäjien tapoja ja käyttövinkejä sisältyy Käyttöoppaan ohjeisiin.
Special Menu (Erikoisvalikko)		Tämä erikoisvalikko mahdollistaa taikinan noston, voin, suklaan, juuston, jne. pehmennyksen ja sulatuksen.
Stop Turntable (Pysäytä pyörintäalusta)		Tämä toiminto mahdollistaa sellaisten suurten ja nelikulmaisten astioiden käytön, jotka eivät mahdu pyörimään uunissa. Käytettävissä vain tietyillä kypsennystoiminnoilla.

Tutustu kaikkiin alkuperäisiin Whirlpool-varusteisiin!

Tutustu paikalliseen Whirlpool-web-sivustoon.

MICROWAVE
(MIKROAALTO)

Mikroaaltotoiminto mahdollistaa ruokien ja juomien nopean keittämisen tai lämmittämisen.

Paina Microwave (mikroaalto) painiketta, käytä sitten säätönuppia ja Confirmation (Vahvistus) -painiketta valitaksesi taulukon mukaisen tehon.

TEHO	SUOSITELTU KÄYTTÖ:
900 W	Juomien, veden, liemien, kahvin, teen tai muiden runsaasti vettä sisältävien ruokien uudelleenkuumentaminen. Jos ruoassa on kananmunaa tai kermaa, valitse pienempi teho.
750 W	Kalan, lihan, vihannesten, jne. kypsennys.
650 W	Ruokien kypsentyminen, ei sekoitusmahdollisuutta.
500 W	Varovaisempi kypsennys, esim. valkuaispitoiset kastikkeet, juusto- ja munaruuat sekä pataruokien loppukypsennys.
350 W	Pataruokien hauduttaminen, voin sulattaminen.
160 W	Sulatus.
90 W	Jäätelön, voin ja juustojen pehmentäminen.

GRILL (GRILLI)

Tämä toiminto käyttää tehokasta metalliputkea ruoan grillaamiseen ja tuomaan ruokaan täydellisen rusketuksen. Paina Grill (Grilli) -painiketta, käännä nuppia valitaksesi Tehotason alla olevan taulukon mukaisesti, paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta vahvistukseksi ja käännä nuppi kypsennysajan asetukseen. Aloita kypsennysjakso painamalla OK / Jet Start (Pikakäynnisty) -painiketta.

	TEHOTASO
1	Matala
2	Normaali
3	Korkea

COMBI MICROWAVE +
GRILL (YHDISTELMÄ
MIKROAALTO + GRILLI)

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

Paina Confirmation (Vahvistus) -painiketta ja valitse sitten tehotoso alla olevan taulukon mukaisesti.

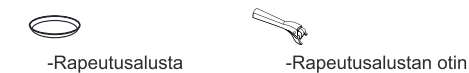
TEHOTASO	SUOSITELTU KÄYTTÖ:
650 W	Vihannekset
500 W	Lasagne (Lasagne)
350 W	Siipikarja ja kala
160 W	Liha
90 W	Gratinoidut hedelmät

DUAL CRISP
(KAKSOISRAPEUTUS)

Tämä Whirlpoolin oma toiminto mahdollistaa täydellisen kullanuskean tulokset niin ruoan ylä- kuin alapinnoille. Käytettäessä sekä mikroaalto- että grillikypsennystä, rapeutusalusta saavuttaa nopeasti oikean lämpötilan ja alkaa ruskistaa ja rapeuttaa ruokaa.

Seuraavia lisävarusteita on käytettävä rapeutustoiminnossa:

Varusteet:



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

JET DEFROST
(PIKASULATUS)

Jet Defrost (Sulatus) mahdollistaa pakastetun ruoan nopean sulatuksen. Paina Defrost (Sulatus) -painiketta ja valitse sitten säätönupilla ja Confirmation (Vahvistus) -painikkeella haluamasi vaihtoehdot taulukossa näkyvistä valinnoista.

	RUOKALAJIRYHMÄ
P1	Liha
P2	Chicken (Broileri)
P3	Kala
P4	Vihannekset
P5	Leipä

Saadaksesi parhaan mahdollisen lopputuloksen, tuote pyytää sinua:

- säädä ruoan painon arvo
- kääntämään/sekoittamaan ruokaa, kun se on tarpeen

BREAD DEFROST (LEIVÄN SULATUS)



•Tämä Whirlpoolin oma toiminto mahdollistaa pakastetun leivän sulattamisen ja uudelleenlämmityksen. Sulatus- ja rapeutustekniikat yhdistämällä leipä maistuu ja tuntuu juuri leivotulta. Käytä tätä toimintoa pakastettujen sämpylöiden, patongin ja croissantien sulattamiseen ja lämmittämiseen.

•Tässä toiminnossa on käytettävä seuraavia lisävarusteita:

Varusteet:



-Rapeutuslusta



-Rapeutuslustan otin

AUTO CLEAN (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS)



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

•Käyttäjien tapoja ja käyttövinkkejä sisältyy Käyttöoppaan ohjeisiin.

JET START (PIKÄKÄYNNISTYS)



•Tätä toimintoa käytetään runsaasti vettä sisältävien ruokien, kuten liemien, kahvin tai teen, kuumentamiseen.

•Paina Jet Start (Pikäkäynnistys) -painiketta käynnistääksesi mikroaaltotoiminnon automaattisesti maksimiteholla (900 W) 30 sekunniksi. Jokainen lisäpainallus lisää kypsennysaikaa 30 sekuntia. Voit myös lisätä tai vähentää aikaa kiertämällä säätönupia, kun toiminto on käynnistynyt.

CHEF MENU (CHEF-VALIKKO)



•Chef-valikko on yksinkertainen ja intuitiivinen opas, joka tarjoaa automaattisia reseptejä, jotka tarjoavat täydellisiä tuloksia joka kerta.

•Käytä tätä valikko valmistaaaksesi ruokalajeja, jotka on lueteltu tämän Pikaoppaan viimeisellä sivulla. Paina Chef Menu (Chef-Valikko) -painiketta ja valitse sitten resepti ja toimi näytön ohjeiden mukaisesti: Valikko säätää automaattisesti kypsennysparametrit parhaiden tulosten saamiseksi. Täydellinen kuvaus kaikista valikon resepteistä on katsottavissa käyttöoppaassa.

SPECIAL MENU (ERIKOISVALIKKO)



•Erikoisvalikko on mukava painike, joka sisältää eri toimintoja, jotka tukevat kypsennysprosessia. Tämä erikoisvalikko mahdollistaa taikinan noston, voin, suklaan, juuston, jne. pehmennyksen ja sulatuksen.

	MENETELMÄ	RUOKALAJIRYHMÄ
P1	Taikinan nostaminen	Taikinan nostaminen
P2	Pehmennys	Voita
P3	Pehmennys	Jäätelö
P4	Pehmennys	Kermajuusto
P5	Pehmennys	Jäädetytty mehu
P6	Sulatus	Voita
P7	Sulatus	Suklaalastut
P8	Sulatus	Juusto
P9	Sulatus	Vaahtokarkit

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:

-Yhdistelmä (Mikroaalto + grilli)

•Tämä toiminto antaa myös pääsyn Kellon asetustilaan painamalla ja pitämällä tätä painiketta 3 sekuntia.

KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN)



•Tämä toiminto mahdollistaa tuoreen keitetyn ruoan pitämisen lämpimänä.

	RUOKALAJIRYHMÄ
P1	Lisää, jos tarvitsee käyttää lisävarusteita kuten rapeutuslusta
P2	Paistettu liha

STEAM /BOIL (Höyrystä/kiehuta)



•Tämä toiminto mahdollistaa terveellisten ja luonnolliselta maistuvien ruokalajien valmistuksen höyryllä. Käytä tätä toimintoa esim. vihannesten ja kalan kypsennykseen toimitukseen kuuluvalla höyryastialla. Tai käyttämällä samaa varustetta (ilman keskiritilää) pastan tai riisin kypsennykseen.

•Valikko Quinoa on myös sopiva muun tyyppisille viljoille, kuten Bulgur, Buckwheat, Amaranth.

	RUOKALAJIRYHMÄ
P1	Riisi
P2	Pasta
P3	Spelttivehnä
P4	Quinoa
P5	Höyrytetyt perunat
P6	Pakastetut vihannekset, höyrytetyt
P7	Kalaleikkeet
P8	Chicken fillets (Kanafileet)
P9	Fruit (Hedelmä)
P10	Scallops (kampusimpukat)

		1-VIHANNEKSET
P1		Tomaatit
P2		Perunat
P3		Lohkoperunat
P4		Ranskalaiset

		2-BROILERI
P1		Broilerinkoivet
P2		Paistetut broilerinfileet
P3		Kananugetit
P4		Broilerinsiivet

		3-LIHA
P1		Välilylitys
P2		Pekoni

		4-KALA/ÄYRIÄISRUOAT
P1		Leivitetty katkaravut
P2		Leivitetty kala/kalapiikit

		5-PIZZA / PIIRAKKA
P1		Kotitekoinen pizza
P2		Juustokinkkupiiras
P3		Pannupizza-tyyli
P4		Ohut pizza

		6-JÄLKIRUOAT/ LEIVONNAISET
P1		Teeleivät
P2		Murea kakku
P3		Paahdetut pähkinät
P4		Jogurtti

VARUSTEET



Mikroaaltouunin ja uuninkestävä astia



Rapeutuslusta ja Rapeutuslustan otin



Kypsennyslusta



Täydellinen kuvaus kaikista Chef-valikon resepteistä on katsottavissa käyttöoppaassa.