

PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL- TUOTTEEN

Täydemmän avun ja tuen saamiseksi
rekisteröi tuotteesi sivustolla
www.whirlpool.eu/register

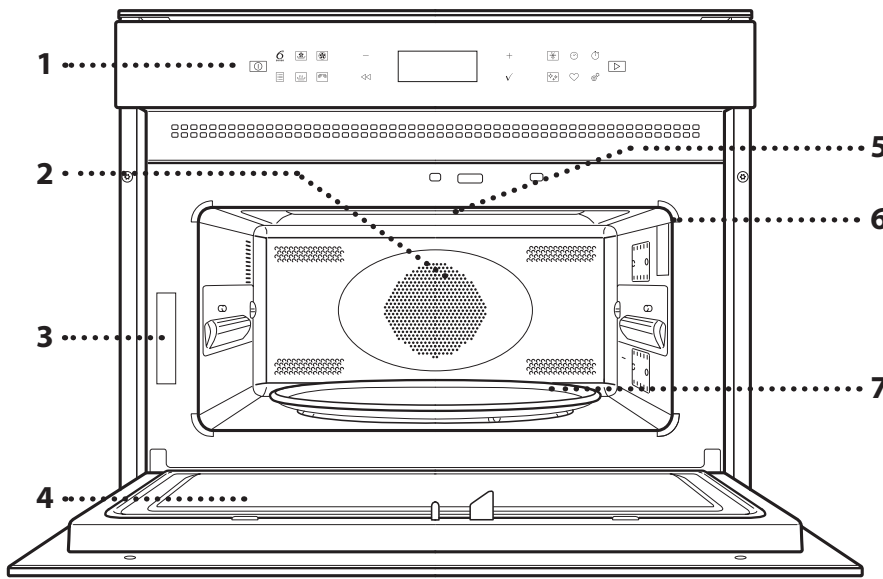


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö-
ja huolto-oppaan verkkosivuiltamme
docs.whirlpool.eu ja noudattamalla tämän
vihkosen takakannen ohjeita.



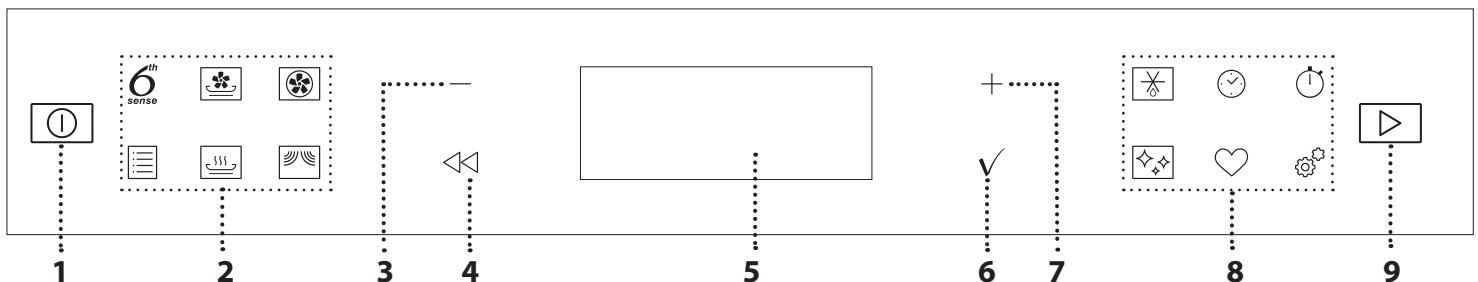
Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
3. Tunnistekilpi (älä poista)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Pyörivä lautanen

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. VALIKKO / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsennyksen aikana.

5. NÄYTTÖ

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIIN

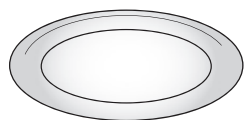
Nopea pääsy toimintoihin, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

VARUSTEET

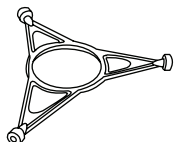
PYÖRIVÄ LAUTANEN



Tukeensa asetettua pyörivää lautasta voidaan käyttää kaikkien kypsennysmenetelmien kanssa. Pyörivää lautasta on käytettävä aina muiden astioiden tai

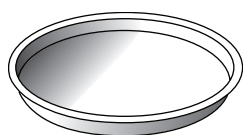
välineiden alustana lukuun ottamatta suorakulmaista leivinpeltiä.

PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKI



Käytä tukea ainoastaan lasilautaselle. Älä aseta tuen päälle muita varusteita.

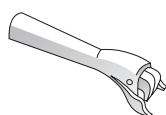
CRISP-ALUSTA



Saa käyttää ainoastaan sille tarkoitettujen toimintojen kanssa. Crisp-alusta on laitettava aina pyörivän lautaseen keskelle ja se voidaan esilämmittää tyhjänä

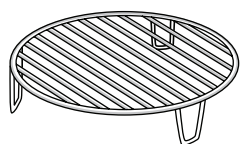
käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle.

CRISP-ALUSTAN KAHVA



Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

RITILÄ



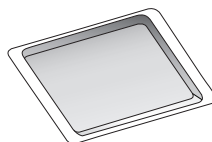
Tämän avulla voit asettaa ruoan lähemmäksi grilliä, jotta se ruskistuu täydellisesti ilman päästessä samalla kiertämään parhaalla mahdollisella tavalla.

Sitä tulee käyttää pohjana crisp-alustalle eräissä "Crisp Fry"-toiminnoissa.

Aseta ritilä pyörivälle lautaselle ja varmista, ettei se joudu kosketuksiin muiden pintojen kanssa.

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

SUORAKULMAINEN LEIVINPELTI

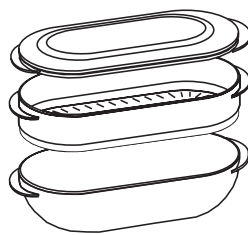


Käytä leivinpeltiä ainoastaan niiden toimintojen kanssa, jotka sallivat perinteisen kypsennyksen; sitä ei saa koskaan käyttää yhdessä mikroaaltojen kanssa.

Aseta pelti vaakasuoraan tukien se kypsennysosaston telineeseen.

Huomaa: Sinun ei tarvitse poistaa pyörivää lautasta ja sen tukea, kun käytät suorakulmaista leivinpeltiä.

HÖYRYTYSASTIA



Jos haluat höyrystää ruokia kuten kala tai kasvikset, aseta ne koriin (2) ja kaada juomavettä (100 ml) höyryastian (3) pohjalle, jotta aikaansaadaan oikea määrä höyryä.

Sen sijaan jos haluat keittää sellaisia ruokia kuten perunoita, pastaa, riisiä tai viljaruokia, aseta ne suoraan höyrytysastian pohjalle (koria ei tarvita) ja lisää tarvittava määrä juomavettä keitettävän ruuan määrän mukaan.

Saat parhaan tuloksen, jos peität höyryastian toimitetulla kannella (1).

Aseta höyrytysastia aina pyörivälle lasilautaselle ja käytä sitä vain sopivien kypsennystoimintojen tai mikroaaltotoiminnon kanssa.

Höyrytysastian pohja on suunniteltu siten, että sitä voidaan käyttää myös yhdessä erityisen höyrypuhdistustoiminnon kanssa.

Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

Uuneja varten on saatavilla monenlaisia varusteita. Ennen ostoa varmista, että ne sopivat mikroaaltouunissa käytettäväksi ja kestävät uunin lämpötiloja.

Älä koskaan käytä metallisia astioita ruualle tai juomalle mikroaaltouunissa kypsennyksen aikana.

Varmista aina, ettei ruoka ja varusteet joudu kosketuksiin uunin sisäseinien kanssa.

Tarkista aina ennen uunin käyttöä, että alusta voi pyöriä vapaasti. Ole tarkkana, ettet poista pyörivää lautasta paikaltaan muita varusteita laitettaessa tai poistettaessa.

TOIMINNOT

6th
sense6th SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti kaikenlaisille elintarvikkeille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

- 6th SENSE UUELLEENKUUMENNUS

Lämmittää uudelleen valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja tai huoneen lämpötilassa. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväälle lautaselle tai astiaan. Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota. Uudelleen kuumennusprosessin lopussa ruoan jättäminen seisomaan 1 – 2 minuutin ajaksi parantaa aina tulosta, etenkin pakasteruokien kohdalla. Älä avaa luukkua tämän toiminnon aikana.

- 6th SENSE HÖYRY

Höyrystä toimitetulla höyryastialla ruokia kuten kasvikset tai kala. Valmistusvaiheessa syntyy automaattisesti höyryä ja myös höyryastian pohjalle kaadettu vesi alkaa kiehua. Tämän vaiheen kestot voivat vaihdella. Uuni jatkaa sitten ruuan höyrykypsennystä asetetun ajan mukaan. Aseta 1–2 minuuttia pehmeille vihanneksille kuten parsakaalille ja purjolle tai 4–5 minuuttia kovemmille vihanneksille kuten porkkanoille ja peruunoille. Älä avaa luukkua tämän toiminnon aikana.

Tarvittavat varusteet: Höyrytysastia

- 6th SENSE KYPSENYS

Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsentämiseen ja parhaiden tulosten saamiseen nopeasti ja helposti. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.



CRISP FRY

Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessa toiminnossa yhdistyvät crisp-toiminnon laadukkuus lämpimän ilmankierron ominaisuuksien kanssa. Sillä saavutetaan rapeita ja maukkaita paistamistuloksia, huomattavasti pienemmällä öljymäärällä verrattuna perinteiseen kypsennystapaan; joissakin resepteissä ei edes tarvita öljyä lainkaan. Sitä voidaan käyttää useiden esiasetettujen ruokalajien, niin tuoreiden kuin pakastettujenkin, paistamiseen. Noudata lisävarusteiden käytössä seuraavaa taulukkoa ohjeiden mukaisesti; näin saat parhaat kypsennystulokset kaikille ruokalajeille (tuoreille tai pakastetuille).

RUOKA	PAINO (g) ANNOS
TUORE RUOKA	
Kanafileet-leivitetty	
Levitä päälle hieman öljyä ennen kypsennystä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.	100 - 500
Munakoiso	
Leikkaa paloiksi, suolaa ja anna levätä 30 minuuttia. Pese, kuivaa ja punnitse. Sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle. Käännä kehotettaessa.	200 - 600

RUOKA

Kesäkurpitsa

Viipalo, punnitse ja sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.

PAKASTETTU

Broilerinpalat

Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.

Juusto-leivitetty

Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.

Sipulirenkaat

Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.

Fish & chips

Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.

Kalasekoitus

Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.

Kalapaukko-leivitetty

Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Käännä kehotettaessa.

Ranskanperunat

Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Käännä kehotettaessa.

PAINO (g)
ANNOS

200 - 500

200 - 600

100 - 400

100 - 500

1 - 3

100 - 500

100 - 500

200 - 500



KIERTOILMA

Kypsentää ruokalajit tavalla, jolla saavutetaan samanlaisia tuloksia kuin perinteisellä uunilla. Tiettyjen ruokien kypsennykseen voidaan käyttää leivinpeltiä tai muuta astiaa, joka voidaan laittaa uuniin.

RUOKA	LÄMP (°C)	KESTO (min.)
Kohokas	175	30 - 35
Juusto Cupcake	170 *	25 - 30
Pikkuleivät	175 *	12 - 18

* Tarvitsee esikuumennuksen

Suosittelavat varusteet: Suorakulmainen leivinpelti / ritilä



PERINTEISET

- GRILLI

Ruskistaa, grillaa ja gratinoi. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min.)
Paahtoleipä	3	5 - 6
Ravut	2	18 - 22

Suosittelavat varusteet: Ritilä

- GRILLI + MIKRO

Kypsennä ja gratinoi ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (min.)
Perunagratiini	650	2	20 - 22
Kuoriperunat	650	3	10 - 12

Suosittelavat varusteet: Ritilä

• TURBO GRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grillin ja uunin ilmatoiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min.)
Broilerivarras	3	25 - 35

Suosittelavat varusteet: Ritilä

• TURBO GRILL + MIKRO

Kypsentää ja ruskistaa ruoan nopeasti yhdistäen uunin mikroaalto-, grilli- ja ilmankiertotoiminnot.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (min.)
Cannelloni [Pakastettu]	650	3	20 - 25
Porsaankyljykset	350	3	30 - 40

Suosittelavat varusteet: Ritilä

• KIERTOILMA + MIKRO

Valmista ruuat nopeasti. On suositeltavaa käyttää ritilää ilman kierron optimoimiseksi.

RUOKA	TEHO (W)	LÄMP (°C)	KESTO (min.)
Paistit	350	170	35 - 40
Lihapiirakka	160	180	25 - 35

Suosittelavat varusteet: Ritilä

• ERIKOISTOIMINNOT

» NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin.

Kun esikuumennus on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Kiertoilma".

» LÄMPIMÄNÄPITO

Pidä juuri kypsennetyt ruuat kuumana ja rapeana mukaan lukien liha, paistetut ruuat tai kakut.

» KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohotus. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.



CRISP

Ruskista ruuat täydellisesti ylä- ja alapuolelta. Tätä toimintoa saa käyttää ainoastaan erityisen Crisp-alustan kanssa.

RUOKA	KESTO (min.)
Kohotettu kakku	7 - 10
Hampurilaiset	8 - 10 *

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta ja Crisp-alustan kahva



MIKROAALTO

Lämmittää ja kypsentää ruoat tai juomat nopeasti.

TEHO (W)	SUOSITUKSET
900	Juomien tai erittäin vesipitoisten ruokien nopea lämmittäminen uudelleen.
750	Vihannesten kypsennys.
650	Lihan ja kalan kypsennys.
500	Lihaa, juustoa tai muna sisältävien kastikkeiden kypsennys. Lihapiirakoiden tai uunipastan viimeistely.
350	Hidas, varovainen kypsennys. Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen.
160	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmennys.
90	Jäätelön pehmennys.

TOIMENPIDE	RUOKA	TEHO (W)	KESTO (min.)
Kuumennus	2 kuppia	900	1 - 2
Kuumennus	Perunasose (1 kg)	900	10 - 12
Sulatus	Jauheliha (500 g)	160	15 - 16
Kypsennys	Sokerikakku	750	7 - 8
Kypsennys	Munakastike	500	16 - 17
Kypsennys	Lihamureke	750	20 - 22



JET DEFROST

Monien erityyppisten ruokien pikaiseen sulattamiseen yksinkertaisesti ilmoittamalla niiden paino. Aseta ruoka aina suoraan pyörivälle lasialustalle parhaiden tulosten saamiseksi.

CRISP LEIPÄ SULATETTU

Tällä eksklusiivisella Whirlpool-toiminnolla sulatetaan pakastettua leipää. Yhdistämällä sekä sulatus- ja Crisp-teknologiat leipäsi maistuu ja tuntuu vastaleivotulta. Tällä toiminnolla voit sulattaa ja kuumentaa nopeasti pakastettuja sämpylöitä, patonkeja ja kroissantteja. Tämän toiminnon kanssa on käytettävä Crisp-alustaa.

RUOKA	PAINO
CRISP LEIPÄ SULATETTU 	50 - 800 g
LIHA	100 g - 2,0 kg
BROILERI	100 g - 3,0 kg
KALA	100 g - 2,0 kg
VIHANNEKSET	100 g - 2,0 kg
LEIPÄ	100 g - 2,0 kg



AJASTIMET

Toimintojen aika-arvojen muuttamista varten.



AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.



SMART CLEAN

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada kupillinen juomavettä ainoastaan mukana toimitetun höyrytysastian alaosaan (3) tai mikroaallot kestävään astiaan ja käynnistä toiminto.

Tarvittavat varusteet: Höyrytysastia



SUOSIKKI

Siirtää 10 suosikkitoiminnon luetteloon.



ASETUKSET

Säätää laitteen asetukset.

Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta.

Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. VALITSE KIELI

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "English".



Selaa kielivalintoja painamalla + - tai - -painiketta ja valitse haluamasi.

Vahvista valintasi painamalla ✓ .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla "KIELI"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla .

2. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta oikea aika painamalla + - tai - -painiketta ja paina sitten ✓ : Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa.

Aseta minuutit painamalla + - tai - -painiketta ja vahvista painamalla ✓ .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla .

3. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunniksi käyttämällä mieluiten "Nopea esikuumennus"-toimintoa. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Käynnistä uuni painamalla  : näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko. Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi. Haluttu toiminto valitaan valikosta painamalla + tai - , minkä jälkeen se vahvistetaan painamalla ✓ .



Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten.

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina « .

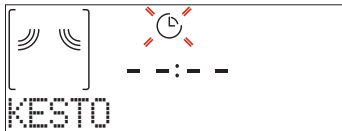
TEHO / LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO



Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä painamalla + tai - , minkä jälkeen vahvista se painamalla ✓ ; jatka sitten seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).

Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso: Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keski), 1 (matala).

KESTO



Kun näytöllä vilkkuu kuvake  , aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + - tai - -painiketta ja vahvista sitten painamalla painiketta ✓ .

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaika painamalla  : korjaa sitä painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla ✓ .

Muissa kuin mikroaaltotoiminnoissa kypsennysaika ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai  .

Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYS VIIVEELLÄ)

Toiminnoissa, joissa mikroaallot eivät ole käytössä kuten esimerkiksi "Grilli" tai "Turbo grilli", voit kypsennysajan asettamisen jälkeen viivästyä toiminnon käynnistämistä ohjelmoimalla sen päättymisaajan. Mikroaaltotoiminnoissa päättymisaika on sama kuin kesto aika.

Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake  vilkkuu.

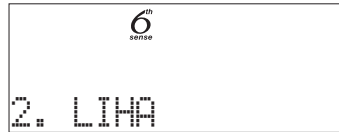


Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + - tai - -painiketta; vahvista ja aktivoi toiminto sitten painamalla ✓ . Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Kypsennyksen viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, mikä tarkoittaa, että kypsennysajat ovat hieman odotettua pitempiä. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa painamalla + tai - tai muuttaa muita asetuksia painamalla « . Jos haluat katsella tietoja, painamalla  voit vaihtaa näyttöön päättymisaajan tai keston.

6th SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, tehon, lämpötilan ja keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.



Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

PAINO / ANNOKSET

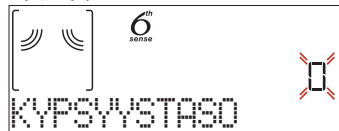


Toiminto asetetaan oikein seuraamalla näytön ohjeita. Kehotettaessa aseta tarvittava arvo painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla ✓ .

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa ei ole tarpeen ilmoittaa määriä: älykkään kosteusanturin ansiosta uuni pystyy säätämään kypsennysajan automaattisesti ruoan määrän mukaisesti.

KYPSYYSTASO

6th Sense -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyystasoa.



Kehotettaessa valitse tasoksi Kevyt/Matala (-1) tai Ekstra/Korkea (+1) painamalla + tai - . Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai  .

3. AKTIVOI TOIMINTO

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jokaisella painikkeen  painalluksella kypsennysaikaa pidennetään 30 sekunnilla (5 minuuttia toiminnoissa, joissa ei käytetä mikroaaltoja).

Jos painat viivevaiheen aikana painiketta , uuni hyppää tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi.

Huomaa: Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Edelliseen näkymään palataan painamalla ; tällöin voidaan joko valita jokin toinen toiminto tai odottaa uunin jäähtymistä.

JET START

Kun uuni on sammutettu, painamalla  aktivoit kypsennyksen mikroaaltouunitoiminnolla täydellä teholla (900 W) 30 sekunniksi.

4. ESIKUUMENNUS

Kiertoilmatoimintoon tarvitaan esikuumennusvaihetta: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; ruoka voidaan nyt laittaa uuniin.

Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä  - tai  -painikkeita.

5. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN / RUOAN LISÄÄMINEN, KÄÄNTÄMINEN TAI TARKASTAMINEN

TAUKO

Kun avaat luukun, kypsennys keskeytyy väliaikaisesti, sillä kuumennusvastukset kytkeytyvät pois päältä.

Kypsennystä jatketaan sulkemalla luukku ja painamalla .

Huomaa: Kun käytät "6th Sense" -toimintoja, avaa luukku vain silloin, kun uuni kehottaa tekemään niin.

RUOAN LISÄÄMINEN, KÄÄNTÄMINEN TAI SEKOITTAMINEN

Eräissä 6th Sense Kypsenys -resepteissä on ruoka lisättävä esikuumennusvaiheen loputtua tai siihen on lisättävä aineosia ennen kypsennyksen viemistä

loppuun. Uuni kehottaa myös kääntämään tai sekoittamaan ruokaa kypsennyksen aikana.



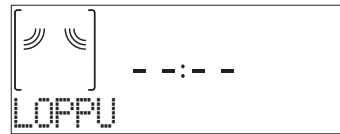
Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

Avaa luukku, suorita näytön ilmoittama toimenpide ja sulje luukku; jatka sitten kypsennystä painamalla .

Huomaa: Silloin kun tarvitaan kääntämistä ja sekoittamista, mutta näitä toimenpiteitä ei suoriteta, uuni jatkaa kypsennystä 2 minuutin jälkeen. "LISÄÄ RUOKA" -vaihe kestää 2 minuuttia: jos mitään toimenpidettä ei suoriteta, toiminto päättyy.

6. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



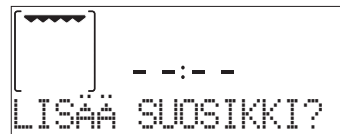
Jos haluat jatkaa kypsennystä manuaalisesti lisäten aikaa 30 sekuntia kerrallaan (mikroaaltotoiminnoissa) tai 5 minuuttia kerrallaan (ilman mikroaaltoja), paina  tai paina , jos haluat pidentää kypsennysaikaa asettamalla uuden kestoajan. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

Kypsennys käynnistyy uudelleen painamalla .

. SUOSIKKI

Jotta uunin käyttö olisi helpompaa, se voi tallentaa jopa 9 suosikkitoimintoa.

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1–9 suosikkiluettelossasi.



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina , muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla .

Painettuasi , valitse numeron sijoitus painamalla  tai  ja vahvista sitten painamalla .

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto painamalla  tai , vahvista painamalla .

. SMART CLEAN

Poista kaikki varusteet (pyörivää lasialustaa lukuun ottamatta) mikroaaltouunista ennen kuin käynnistät toiminnon.

Siirry Smart Clean -toimintoon painamalla .



Aktivoi puhdistustoiminto painamalla  : näytöllä näkyvät järjestyksessä eri toimenpiteet, jotka on suoritettava ennen puhdistuksen aloittamista. Kun kaikki on valmista, voit painaa milloin tahansa painiketta .

Kehotettaessa kaada kupillinen juomavettä toimitetun höyrytysastian alaosaan tai mikroaallot kestävään astiaan ja sulje sitten luukku.

Paina viimeisen vahvistuksen jälkeen , jolloin puhdistusjakso alkaa.

Jakson loputtua ota astia pois, pyyhi lika pois pehmeällä liinalla ja kuivaa sitten uunin sisäosa kostealla mikrokuituliinalla.

. AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu, minkä jälkeen painetaan + tai - : Näytöllä vilkkuu kuvake .



Aseta tarvittavan ajan pituus painamalla + - tai - -painikkeita ja aktivoi sitten ajastin painamalla .

Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja. Muuta ajastimeen asetettua aikaa painamalla + tai - .

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon. Käynnistä uuni painamalla  ja valitse sitten haluamasi toiminto.

Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon.

Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyvyyden kuvake ), joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäyttämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla .

. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla  ja pitämällä sitä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Toimi samoin näppäimistölukon avaamiseksi.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

RUOKALAJIRYHMÄ / RESEPTIT		VARUSTEET	MÄÄRÄ	KYPSENNYSTIETOJA	
PATARUOAT & UUNIPASTA	Lasagne		4 - 10 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	
	Lasagne-pakaste		500 g - 1,2 kg	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota	
RIISI, PASTA & VILJATUOTTEET	Riisi		100 - 400 g *	Aseta riisille suositeltu kypsennysaika. Lisää suolavesi ja riisi höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2–3 kupillista vettä yhtä riisikupillista kohden	
	Pasta		1-4 annosta *	Aseta pastalle suositeltu kypsennysaika. Lisää pasta, kun uuni näin kehottaa. Kypsennä kannen alla. Käytä noin 750 ml vettä 100 g:lle pastaa	
	Kvinoa		100 - 400 g	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2 kupillista vettä yhtä kvinoakupillista kohden	
	Speltti		100 - 400 g	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3-4 kupillista vettä yhtä spelttikupillista kohden	
	Ohra		100 - 400 g	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3-4 kupillista vettä yhtä ohraakupillista kohden	
	Cous cous		100 - 400 g	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2 kupillista vettä yhtä cous cous -kupillista kohden	
	Kaurapuuro		1-2 annosta *	Lisää suolavesi ja kaurahiutaleet korkeareunaiseen astiaan, sekoita ja laita uuniin	
LIHA	Naudanliha	Paahtopaisti		800 g - 1,5 kg	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
		Pihvi		2-6 kpl	Sivele öljyllä ja hiero pintaan rosmariinia. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Aseta tasaisesti ritilälle
		Hampurilaiset-pakaste		100 - 500 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta
	Sika	Porsaanpaisti		800 g - 1,5 kg	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
		Porsaankyljet		700 g - 1,2 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita tasaisesti crisp-alustalle luupuoli alaspäin
		Pekoni		50 - 150 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Broileri	Paistettu kana		800 g - 2,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin
		Palat		400 g - 1,2 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Laita tasaisesti crisp-alustalle nahkapuoli alaspäin
		Höyrytetyt fileet		300 - 800 g *	Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
	Liharuokat	Leivitetty fileet paistettu		100 - 500 g	Sivele öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Hot dog		4-8 kpl *	Lisää hot dog höyrytysastian pohjalle ja peitä vedellä. Kuumenna peittämättä
		Lihamureke		4–8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan ja laita murekevuokaan painellen taikinaa, jotta siihen ei jäisi ilmakuplia
	Makkarat & nakit		200 - 800 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi	

* Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsennyksen aikana.

VARUSTEET	Mikron/uunin kestävä astia	Höyrytysastia (kaikkine osineen)	Höyrytysastia (alaosa + kansi)	Höyrytysastia (alaosa)	Ritilä	Suorakulmainen leivinpelti	Crisp-alusta
							

RUOKALAJIRYHMÄ / RESEPTIT		VARUSTEET	MÄÄRÄ	KYPSENNYSTIETOJA	
KALA	Höyrytetty	Kokonainen kala		600 g - 1,2 kg	Sivele öljyllä. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja persiljalla
		Kalafileet		300 - 800 g *	Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
		Kalapihvi		300 - 800 g *	Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
		Simpukat		400 g - 1,0 kg	Mausta öljyllä, pippurilla, sitruunalla, valkosipulilla ja persiljalla ennen kypsennystä. Sekoita hyvin
		Katkaravut		100 - 600 g	Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
	Paistettu	Kokonainen kala	 + 	600 g - 1,2 kg	Sivele öljyllä. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja persiljalla
		Pakastegratiini		600 g - 1,2 kg	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Paistettu	Fish & chips-pakastettu		1-3 annosta	Levitä tasaisesti crisp-alustalle, kalafileitä ja perunoita vuorotellen.
		Kalasekoitus-pakaste		100 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Kalapuikko-pakastettu		100 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
Kalapihvi			300 - 800 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta. Mausta kalapihvit öljyllä ja peitä seesaminsiemellä	
VIHANNEKSET	Paistettu	Palaperunat	 + 	300 g - 1,2 kg	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
		Lohkoperunat		300 - 800 g	Leikkaa lohkoiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
		Vihannekset-täytetyt		600 g - 2,2 kg	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan
		Kavisburgeri-pakaste		2-6 kpl	Voitele crisp-alusta kevyesti
	Gratiini	Perunat	 + 	4 - 10 annosta	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
		Parsakaali		600 g- 1,5 kg	Leikkaa paloiksi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
		Kukkakaalit	 + 	600 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
		Pakastegratiini		400 g - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Höyrytetty	Pakastevihannekset		300 - 800 g *	Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
		Perunat		300 g - 1 kg *	Leikkaa paloiksi. Laita tasaisesti höyrytysastian pohjalle
		Parsakaali		200 - 500 g *	Leikkaa paloiksi. Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
		Porkkanat		200 - 500 g *	Leikkaa paloiksi. Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
		Kukkakaalit		200 - 500 g *	Leikkaa paloiksi. Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
	Paistettu	Pakasteperunat		200 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Munakoiso	 + 	200 - 600 g	Leikkaa paloiksi ja laite likoamaan suolattuun veteen 30 minuutiksi. Pese, kuivaa ja punnitse. Sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä / 200 g of kuivaa munakoisoa. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Kesäkurpitsa	+	200 - 500 g	Viipaloi, punnitse, sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä 200 grammalle kuivaa zucchiniä. Mausta suolalla ja mustalla pippurilla. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.

* Suositeltu määrä. Älä avaa luukkuu kypsentämisen aikana.

VARUSTEET	Mikron/uunin kestävä astia	Höyrytysastia (kaikkine osineen)	Höyrytysastia (alaosa + kansi)	Höyrytysastia (alaosa)	Ritilä	Suorakulmainen leivinpelti	Crisp-alusta
							

RUOKALAJIRYHMÄ / RESEPTIT		VARUSTEET	MÄÄRÄ	KYPSENNUSTIETOJA
JÄLKIRUOAT & KAKUT	Suklaapikkuleivät		1 paistoerä	Tee taikina: 250 g jauhoja, 150 g voita, 100 g sokeria, 1 muna, 25 g kaakaojauhetta, suolaa ja leivinjauhetta. Lisää vaniljaesanssia. Anna jäähtyä. Kauli noin 5 mm:n paksuiseksi, muotoile haluttuun muotoon ja levitä tasaisesti crisp-alustalle
	Hedelmäpiiras		1 paistoerä	Valmista taikina 180 grammasta jauhoa, 125 grammasta voita ja 1 kananmunasta. Vuoraa crisp-alusta taikinalla ja lisää täytteeksi 700-800 g tuoreita hedelmäviipaleita sekoitettuna sokerin ja kanelin kanssa
	Pakastemarjapiirakka		300 - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Marjahilloke		300 - 800 ml *	Kuori hedelmät ja poista siemenkoti. Leikkaa paloiksi ja laita höyrytysastian koriin
	Uuniomenat		4-8 kpl	Poista siemenkoti ja täytä marsipaanilla tai kanelilla, sokerilla ja voilla
	Kaakao		2-8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan. Mausta vaniljalla tai kanelilla. Suurusta maissitärkkelyksellä
	Brownies		1 paistoerä	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperilla peitetyn leivinpellin päälle
KAKUT & LEIVÄT	Hedelmillä täytetty piirakka	 + 	800 g - 1,5 kg	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä.
	Muffinssit		1 paistoerä	Valmista 16-18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille
	Sokerikakku uunipellillä	 + 	1 paistoerä	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuoratulle ja voidellulle leivinpellille.
	Pakastesämpylät		1 paistoerä	Ota pois pakkauksestaan. Jaa tasaisesti leivinpellille
	Limppu uunipellillä		1-2 kpl	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Teeleivät		1 paistoerä	Muotoile yksi iso tai useampia pieniä teeleipiä voidellulle crisp-alustalle
PITSA & PIIRAKAT	Pitsa		2-6 annosta	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, öljyä ja suolaa. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Ohutpohjainen pakastepitsa		250 - 500 g *	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Paksupohjainen pakastepitsa		300 - 800 g *	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Kylmä pitsa		200 - 500 g	Ota pois pakkauksestaan. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Juustopiiras		1 paistoerä	Vuoraa crisp-alusta taikinalla ja pistele se haarukalla. Valmista kinkkujuustopiiraan täyte 8 annokselle
	Kinkkujuustopiiras-pakastettu		200 - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Piiraat	 + 	1 paistoerä	Vuoraa 8-10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele se haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaan.
	Kasvisstruudeli		800 g - 1,5 kg	Valmista paloitelluista vihanneksista seos. Ripottele öljyä ja keitä kokoon pannulla 15-20 minuuttia. Anna jäähtyä. Lisää tuoretta juustoa ja maista suolalla, balsamiviinietikalla ja mausteilla. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli
KANAMUNA & SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g *	Laita pussi aina suoraan pyörivälle lasialustalle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan
	Kanansiivet-pakastettu		300 - 600 g *	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Kanapalat-pakastettu	 + 	200 - 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Leipäjuusto-pakastettu		100 - 400 g	Sivele juustolle hieman öljyä ennen paistamista. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Sipulirenkaat-pakaste	 + 	100 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Munakokkeli		2-10 kpl	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan
	Häränsilmä		1-6 kpl	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta
	Munakas		1 paistoerä	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta

* Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsentämisen aikana.

VARUSTEET	Mikron/uunin kestävä astia	Höyrytysastia (kaikkine osineen)	Höyrytysastia (alaosa + kansi)	Höyrytysastia (alaosa)	Ritilä	Suorakulmainen leivinpelti	Crisp-alusta
							

PUHDISTUS

Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.

Älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrupesuria. Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

SISÄ- JA ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Säännöllisin väliajoin tai jos ruokaa roiskuu, poista pyörivä lautanen ja sen tuki, jotta voit puhdistaa uunin pohjalta kaikki ruuan jäämät.
- Aktivoi "Smart Clean"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.

- Grilliä ei tarvitse puhdistaa, koska voimakas kuumuus polttaa kaiken lian. Käytä tätä toimintoa säännöllisin väliajoin.

VARUSTEET

Kaikki muut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa paitsi Crisp-alusta.

Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hanka pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.

VIANETSINTÄ

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytyspuhallin on päällä.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistovika.	Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut. Yritä suorittaa "TEH.ASE. PALAU.", jonka voi valita "ASETUKSET"-valikosta. Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Uuni ei kuumene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".

TUOTESELOSTE

 Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa Whirlpoolin sivustolta docs.whirlpool.eu

MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

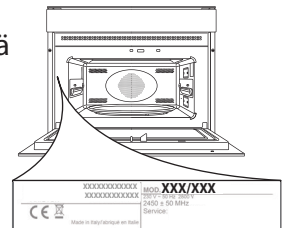
>  Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme docs.whirlpool.eu (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta. Kun otat yhteyttä asiakkaiden myynnin jälkeiseen palveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



400011158688-1