

# PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



## KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

Täydemmän avun ja tuen saamiseksi  
rekisteröi tuotteesi sivustolla  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

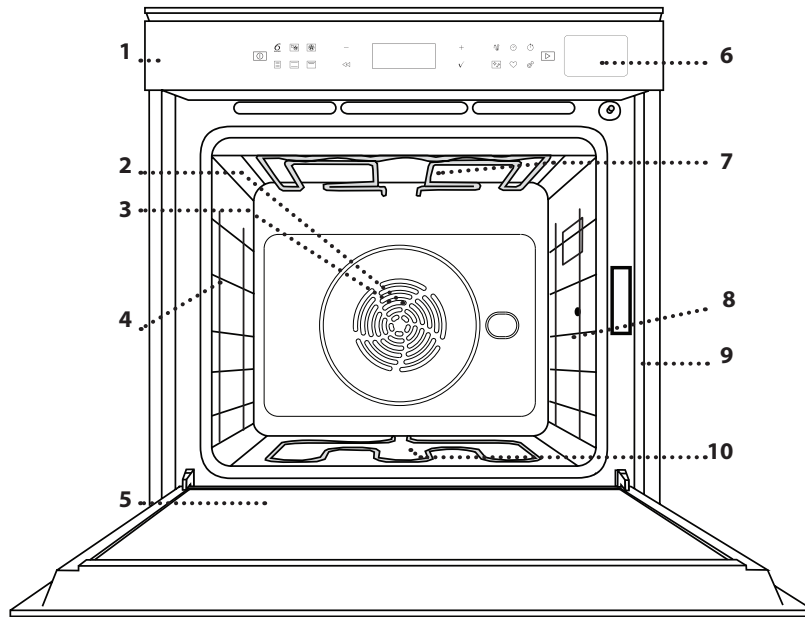


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-oppaan verkkosivuiltamme [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.



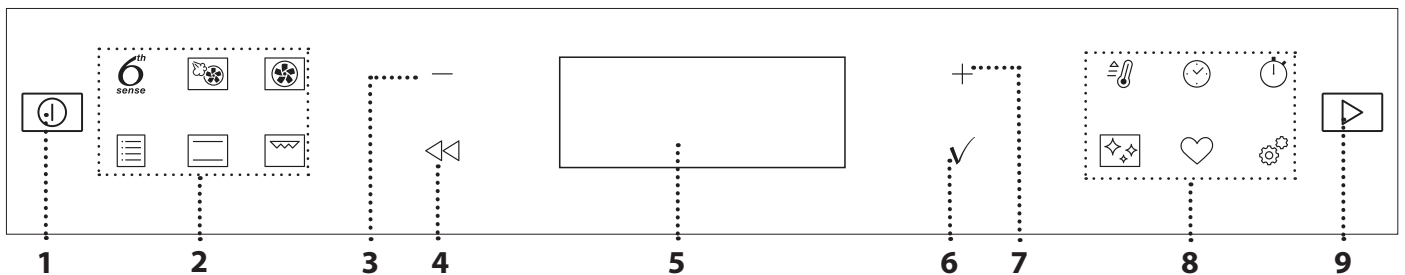
Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
4. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan uunin edessä)
5. Luukku
6. Vesilaatikko
7. Ylempi lämpövastus/grilli
8. Valo
9. Tunnistekilpi (älä poista)
10. Alempi lämpövastus (ei näkyvässä)

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



### 1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

### 2. SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

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 kypsentämisen aikana.

### 5. NÄYTTÖ

### 6. VAHVISTUS

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

### 7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

### 8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

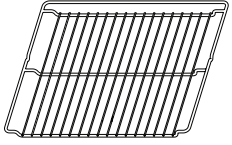
Nopea pääsy toimintoihin, keston, asetuksiin ja suosikkeihin.

### 9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

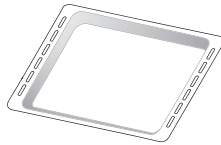
# VARUSTEET

## RITILÄ



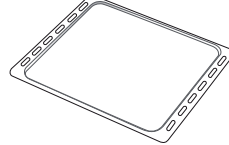
Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasona pannuille, kakkuvuolille sekä muille uuninkestäville keittoastioille.

## UUNIPANNU



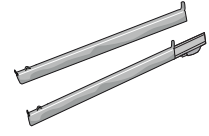
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

## LEIVINPELTI



Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

## LIUKUKISKOT \*



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

## RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

Aseta ritilä vaakasuoraan työntämällä se hyllykköohjaimiin ja varmista, että kohotetulla reunalla varustettu puoli osoittaa ylöspäin.

Muut lisävarusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin vaakasuoraan asentoon samalla tavalla kuin ritilä.

## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

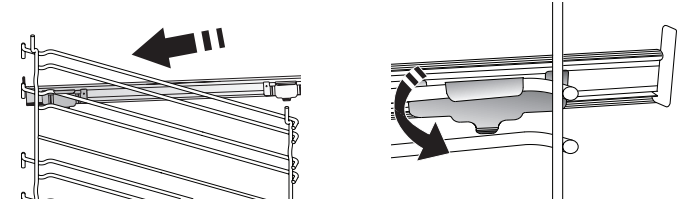
- Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten varovaisesti alaosa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.
- Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle paikalleen.

## LIUKUKISKOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

Irrota hyllykköohjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.

Kiinnitä liukukiskon ylempi pidike hyllykköohjaimiin ja liu'uta sitä niin pitkälle kuin se menee.

Laske toinen pidike paikalleen. Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukiskot voivat liikkua vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle hyllykköohjaimelle samalla tasolla.



Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

## TOIMINNOT



### 6<sup>th</sup> SENSE

Näiden ansiosta voit valmistaa automaattisesti kaikenlaisia ruokia (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, suolaiset leivonnaiset, leipä, pizza). Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.



### KIERTOILMA + HÖYRY

Yhdistämällä höyryn ja kiertoilman ominaisuudet tällä toiminnolla saadaan ulkopuolelta miellyttävän rapeita ja kauniin ruskeita ruokia, jotka kuitenkin ovat pehmeitä ja mehukkaita sisältä. Parhaiden kypsennystulosten saamiseksi suosittelemme asettamaan KORKEAN höyrytason kalalle, KESKITASON lihalle ja MATALAN leivälle sekä jälkiruoille.



### KIERTOILMA

Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.



### PERINTEISET TOIMINNOT

#### • KONVEKTIOUUNI

Lihan kypsentämiseen ja täytettä sisältävien kakkujen paistamiseen vain yhdellä tasolla.

#### • COOK 4 TOIMINNOT

Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, neljällä tasolla samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Saat parhaat tulokset kypsennystaulukkoa noudattamalla.

#### • TURBO GRILLI

Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa rutilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

#### • PAISTETTAVA PAKASTE

Toiminto automaattisesti valitsee ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan 5:tä erilaista valmispakastetta varten. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

#### • ERIKOISTOIMINNOT

##### » MAXI COOKING

Kypsentää suurikokoisia lihapaloja (yli 2,5 kg). On suositeltavaa kääntää lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei pääse kuivumaan liikaa.

##### » KOHOTUS

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

#### » SULATUS

Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.

#### » LÄMPIMÄNÄPITO

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.

#### » ECO-KIERTOILMA

Kypsennä täytettyjä paisteja tai lihafileitä yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän säästötoiminnon ollessa käytössä valo ei pala kypsennyksen aikana. Käyttäessä energiankulutusta optimoivaa SÄÄSTÖ-jaksoa uunin luukku ei pitäisi avata ennen kuin ruoka on täysin kypsä.



### PERINTEINEN

Kypsentää kaikenlaisia ruokia vain yhdellä tasolla.



### GRILLI

Grillaa pihvit, vartaat ja makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pannu mille tahansa rutilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.



### NOPEA ESIKUUMENNUS

Uunin nopea esikuumennus.



### AJASTIMET

Toimintojen aika-arvojen muuttamista varten.



### AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.



### PUHDISTUS

#### • UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSITOIMINTO

Poistaa ruokaroiskeet erittäin korkeaa lämpötilaa (yli 400 °C) käyttävällä jaksolla. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (Pyrolyysipuhd.) ja lyhyt jakso (Pyro/puhd./Eco). Suosittelemme käyttämän nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

#### • TYHJENNYS

Tyhjentää boilerin automaattisesti, jotta estetään veden jääminen sen sisälle, kun laitetta ei käytetä pidempään aikaan.

#### • KALKINPOISTO

Poistaa kalkkijäämät boilerista. Suosittelemme käyttämään tätä toimintoa säännöllisin väliajoin. Jos näin ei tehdä, näytölle tulee uunin puhdistamisesta muistuttava viesti.



## ASETUKSET

Säätää uunin 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 VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa (13).



Painamalla + tai - valitset 16 "korkea" tai 13 "matala" ja vahvista sitten painamalla ✓ .



## SUOSIKKI

Siirtää 10 suosikkitoiminnon luetteloon.

### 3. ASETA AIKA

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



Aseta oikea aika painamalla + -tai - -painiketta ja paina sitten ✓ : Näytössä vilkkuu kaksi minuutetta 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 ⚙️ .

### 4. 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 uunia 200 °C: ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten ilmankierrolla varustettua ohjelmaa (esim. "Kiertoilma" tai "Perinteinen leivonta").

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

## PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

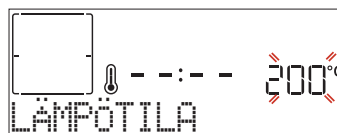
### 1. VALITSE TOIMINTO

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 valikkokohta valitaan (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) painamalla + tai - ja vahvistamalla sitten painamalla ✓ .

### 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 ⏪ .

### LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO / HÖYRYTASO



Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä

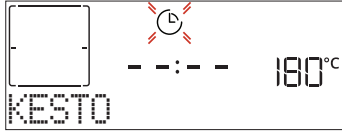
painamalla + tai – , minkä jälkeen vahvista se painamalla ✓ ; jatka sitten seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).

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

”Kiertoilma + höyrytys” -toiminnossa voit valita höyryn määrän seuraavien arvojen joukosta: 1 (Matala), 2 (Keskitaso), 3 (Korkea).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa / grillin tasoa voidaan muuttaa käyttämällä + -tai – -painiketta.

## KESTO



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

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla ⌚ : korjaa sitä painamalla + tai – ja vahvista sitten painamalla ✓ .

## PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYS VIIVEELLÄ)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. 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 vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa painamalla + tai – tai muuttaa muita asetuksia painamalla ⏪ . Jos haluat katsella tietoja, painamalla ⌚ voit vaihtaa näyttöön päättymisajan tai keston.

## . 6<sup>th</sup> SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille. Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

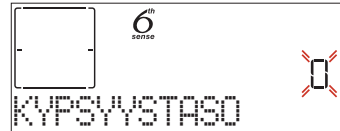
## PAINO / KORKEUS / PIZZA (PYÖREÄ-UUNIPELTI-KERROKSET)



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

## KYPSYYSTASO / RUSKISTUS

Eräissä 6th Sense - toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyytystasoa.

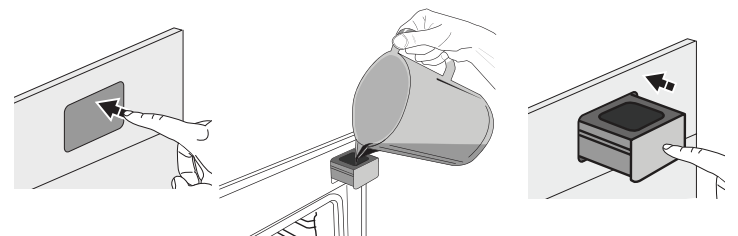


Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyytystasoa raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla + tai – . Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai ▶ . Samalla tavoin on eräissä 6th Sense -toiminnoissa mahdollista säätää ruskistustasoa matalasta (-1) korkeaan (1).

## . KYPSENTÄMINEN HÖYRYTYKSELLÄ


Valitsemalla ”Kiertoilma + höyrytys” tai jokin useista 6<sup>th</sup> Sense -resepteistä on mahdollista valmistaa kaikenlaisia ruokia höyrytystä käyttäen. Höyry leviää nopeammin ja tasaisemmin ruoan sisään verrattuna ainoastaan kuumaan ilmaan, kuten tapahtuu perinteisissä toiminnoissa: tämä lyhentää kypsennysaikoja, säilyttää ruoan kallisarvoiset ravintoaineet ja varmistaa, että saat erinomaisia ja todella herkullisia tuloksia kaikilla resepteilläsi. Luukku on pidettävä suljettuna koko höyrytystoiminnon ajan.


Höyrytyksen suorittamista varten on uunin sisällä oleva säiliö täytettävä ohjauspaneelin laatikkoa käyttäen. Kun näyttöön tulee teksti ”LISÄÄ VESI” tai ”TÄYTÄ LAATIKKO”, avaa laatikko painamalla sitä kevyesti. Kaada sisään hitaasti hieman juomakelpoista vettä, kunnes näytössä lukee ”TÄYTETTY”. Säiliön maksimitäyttömäärä on noin 1,5 litraa. Sulje laatikko työntämällä sitä varovasti paneelia kohden, kunnes se on täysin suljettu. Laatikon on aina pysyttävä suljettuna, veden täyttämistä lukuun ottamatta.




Vettä on lisättävä vasta, kun säiliö ei ole tarpeeksi täynnä kypsennyksen loppuun saattamista varten. Vältä säiliön täyttämistä silloin, kun uuni on sammutettuna tai kunnes näytöllä näkyy kehoitus suorittaa täyttäminen.


### 3. KÄYNNISTÄ TOIMINTO

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

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

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

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.

### 4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päätynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; "LISÄÄ RUOKA".

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

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päätynyt, 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 KÄÄNTÄMINEN TAI TARKASTAMINEN

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

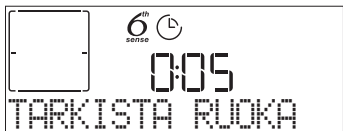
Kypsennys jatkuu, kun luukku suljetaan.

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.



Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytöllä ilmoitettu toimenpide, sulje luukku ja jatka sitten kypsennystä.

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.



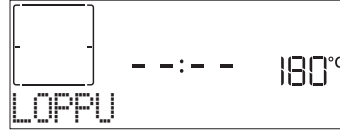
Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy


suoritettava toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsennystä.

Huomaa: Hyppää näiden toimintojen yli painamalla . Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsennystä.

### 6. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päätynyt.





Jatka kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla  tai aseta uusi kesto aika painamalla + , jolloin kypsennysaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

### RUSKISTUS

Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.







Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, voit tarvittaessa käynnistää viisi minuuttia kestävä ruskistusjakson painamalla . Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa painamalla , jolloin uuni menee pois päältä.

### SUOSIKKI


Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1-10 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  ja aktivoi sitten painamalla .


## . PUHDISTUS

### • AUTOMAATTINEN PUHDISTUS – PYROLYYSIPUHDISTUS

**Älä koske uuniin pyrolyysipuhdistusjakson aikana. Pidä lapset ja eläimet kaukana uunista pyrolyysipuhdistusjakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).**

Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistusjakso on käynnissä. Parasta puhdistustulosta varten poista suurin lika kostealla sienellä ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista. Suosittelemme käyttämään pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai siitä tulee hajua kypsennyksen aikana. Kun painat , näytölle tulee "PUHDISTUS".



Valitse haluttu jakso painamalla + tai – ja vahvista sitten painamalla ✓. Puhdista luukku ja ota pois kaikki varusteet kehotuksen mukaisesti; kun olet valmis, sulje luukku ja paina : uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

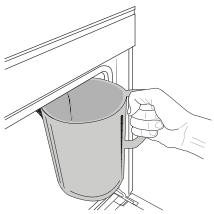
Kun jakso on valittu, haluttaessasi voit asettaa päättymisajan (viivästetty käynnistys) painamalla + tai –; vahvista sitten painamalla ✓.


Kun jakso on päätynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

### • TYHJENNYS

Tyhjennystoiminnolla tyhjenetään vesi, jotta sitä ei jäisi seisomaan säiliöön. On aina suositeltavaa suorittaa tyhjennys uunin jokaisen käyttämisen jälkeen.

Kun kypsennyskertojen tietty määrä on saavutettu, tämä toimenpide tulee joka tapauksessa pakolliseksi eikä höyrytystoimintoa ole mahdollista käynnistää ennen kuin se on suoritettu.



Kun tyhjennystoiminto on valittu, tai kun näyttö kehottaa, paina  ja toimi seuraavalla tavalla: Avaa luukku ja sijoita laaja kannu tyhjennyssuuttimen alle, joka sijaitsee paneelin alaosassa oikealla. Kun tyhjennys on alkanut,


pidä kannua paikallaan, kunnes toimenpide on viety päätökseen.

Näytöltä näkyy milloin säiliö on tyhjennettävä kokonaan.

Huomaa: Tyhjennys voidaan valita ainoastaan, kun uuni on kylmä.

Kannun on oltava vähintään 2 litran vetoinen.

### • KALKINPOISTO

Säännöllisesti aktivoituna tämä erityistoiminto pitää boilerin ja höyrypiirin parhaassa kunnossa. Toiminto jakautuu eri vaiheisiin: tyhjennys, kalkinpoisto, huuhtelu. Kun toiminto on käynnistetty, seuraa näytöllä näkyviä vaiheita ja paina  kun ollaan valmiita siirtymään seuraavaan vaiheeseen.

#### » TYHJENNYS

Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 180 minuuttia.

Jos toiminto keskeytetään milloin tahansa, on koko kalkinpoistojakso toistettava.

Ennen kalkinpoistoa säiliö on tyhjennettävä: tämän toimenpiteen asianmukaisesta suorittamisesta on kerrottu kyseisessä kappaleessa.

Kannun on oltava vähintään 2 litran vetoinen.

#### » KALKINPOISTO


Parhaat tulokset kalkinpoistossa saadaan täyttämällä säiliö liuoksella, johon tulee 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 1,7 litraa juomakelpoista vettä.

WPRO-kalkinpoistoaine on ammattikäyttöön tarkoitettu tuote, jota suositellaan uunisi höyrytoiminnon parhaan suorituskyvyn ylläpitoon. Noudata pakkauksen käyttöohjeita. Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä.

Kun kalkinpoistovaihe on viety päätökseen, säiliö on tyhjennettävä


#### » HUUHTELU

Säiliön ja höyrypiirin tyhjentämistä varten on suoritettava huuhtelujakso. Lisää säiliöön juomakelpoista vettä, kunnes näytöllä lukee "TÄYSI TANKKI", ja aloita sitten huuhteleminen painamalla . Lopussa näyttö kehottaa toistamaan tämän vaiheen uudelleen tyhjentämällä ja huuhtelemalla uuden kerran. Älä sammuta uunia ennen kuin kaikki toimintoon kuuluvat vaiheet on suoritettu.

Kypsennystoimintoja ei voida aktivoida puhdistusjakson kuluessa.

Huomaa: Näytölle tulee viesti, joka muistuttaa toimenpiteen säännöllisestä suorittamisesta.

## . 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.**

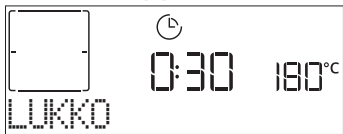
Käynnistä uuni painamalla  ja valitse sitten haluamasi toiminto.


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

Huomaa: Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyvät vain 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 .



RUOKALUOKAT		SUOSITELTU MÄÄRÄ	KÄÄNTÄMINEN (suhteessa kypsennysaikaan)	TASO JA VARUSTEET	
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2 	
LIHA	Pihvi-paistettu	Paistit	0,6 - 2 kg	-	3 
		Hampurilaiset	1,5 - 3 cm	3/5	5 4 
	Porsas-paistettu	Paistit	0,6 - 2,5 kg	-	3 
		Makkarat & nakit	1,5 - 4 cm	2/3	5 4 
	Kana-paistettu	Kokonainen	0,6 - 3 kg	-	2 
		Filee / rintapala	1 - 5 cm	2/3	5 4 
Kebabit		yksi ritilä	1/2	5 4 	
KALA	Fileet	0,5 - 3 (cm)	-	3 2 	
	Fileet-pakastetut	0,5 - 3 (cm)	-	3 2 	
VIHANNEKSET	Vihannekset-paistetut	Perunat	0,5 - 1,5 kg	-	3 
		Vihannekset-täytetyt	0,1 - 0,5 kg kukin	-	3 
		Vihannekset-paistetut	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Vihannekset-gratinoidut	Perunat	yksi pelti	-	3 
		Tomaatit	yksi pelti	-	3 
		Paprikat	yksi pelti	-	3 
		Parsakaali	yksi pelti	-	3 
		Kukkakaalit	yksi pelti	-	3 
		Muut	yksi pelti	-	3 
	KAKUT & LEIVONNAISET	Sokerikakku		0,5 - 1,2 kg	-
Täytetyt kakut & piirakat		Pikkuleivät	0,2 - 0,6 kg	-	3 
		Tuulihatut	yksi pelti	-	3 
		Torttu	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Struudeli	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Hedelmillä täytetty piirakka	0,5 - 2 kg	-	2 
PIIRAAT	-	0,8 - 1,2 kg	-	2 	
LEIPÄ	Sämpylät 🌀	60 - 150 g kukin	-	3 	
	Limppu uunipellillä 🌀	400 - 600 g kukin	-	2 	
	Iso leipä 🌀	0,7 - 2,0 kg	-	2 	
	Patongit 🌀	200 - 300 g kukin	-	3 	
PITSA	Ohut	pyöreä - vuoka	-	2 	
	Paksu	pyöreä - vuoka	-	2 	
	Pakaste	1 - 4 kerrosta	-	2 	

VARUSTEET



Ritelä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä



Uunipannu / leivinpelti



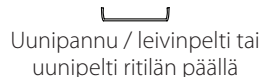
Uunipannu ja 500 ml vettä



# KIERTOILMA + HÖYRYTYS -KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	HÖYRYTASO	ESIKUU-MENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Murokeksit / Keksit	MATALA	Kyllä	140 - 150	35 - 55	3 
Pieni kakku / Muffinit	MATALA	Kyllä	160 - 170	30 - 40	3 
Kohoavat kakut	MATALA	Kyllä	170 - 180	40 - 60	2 
Sokerikakku	MATALA	Kyllä	160 - 170	30 - 40	2 
Focaccia	MATALA	Kyllä	200 - 220	20 - 40	3 
Leipä, limppu	MATALA	Kyllä	170 - 180	70 - 100	3 
Pieni leipä	MATALA	Kyllä	200 - 220	30 - 50	3 
Patonki	MATALA	Kyllä	200 - 220	30 - 50	3 
Paistetut perunat	KESKI	Kyllä	200 - 220	50 - 70	3 
Vasikka / Nauta / Sika 1 kg	KESKI	Kyllä	180 - 200	60 - 100	3 
Vasikka / Nauta / Porsas (palat)	KESKI	Kyllä	160 - 180	60-80	3 
Raaka paahtopaisti 1 kg	KESKI	Kyllä	200 - 220	40 - 50	3 
Raaka paahtopaisti 2 kg	KESKI	Kyllä	200	55 - 65	3 
Lampaankoipi	KESKI	Kyllä	180 - 200	65 - 75	3 
Porsaan potkapata	KESKI	Kyllä	160 - 180	85 - 100	3 
Broileri / helmikana / ankka 1-1,5 kg	KESKI	Kyllä	200 - 220	50 - 70	3 
Broileri / helmikana / ankka (palat)	KESKI	Kyllä	200 - 220	55 - 65	3 
Täytetyt kasvikset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	KESKI	Kyllä	180 - 200	25 - 40	3 
Kalafilee	KORKEA	Kyllä	180 - 200	15 - 30	3 

VARUSTEET



# KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUU-MENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / Sokerikakut		Kyllä	170	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	160 - 200	30 - 85	3
		Kyllä	160 - 200	35 - 90	4 1
Keksit / Murokeksit		Kyllä	150	20 - 40	3
		Kyllä	140	30 - 50	4
		Kyllä	140	30 - 50	4 1
		Kyllä	135	40 - 60	5 3 1
Pienet kakut / Muffinssit		Kyllä	170	20 - 40	3
		Kyllä	150	30 - 50	4
		Kyllä	150	30 - 50	4 1
		Kyllä	150	40 - 60	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	30 - 40	3
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 - 150	4 1
		Kyllä	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Leipä / Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	2
		Kyllä	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pakastepizza		Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 - 20	4 1
		Kyllä	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Suolaiset piiraat (vihannspiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	45 - 55	3
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma



Paisto kiertoilmalla



Grilli



Turbo grilli



























MaxiCooking



Cook 4



Eco-kiertoilma

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA VARUSTEET
Lasagne / Piirakat / Uunipasta / Cannelonit		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		—	170	110 - 150	2
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
Uunissa/"paketissa" paistettu kala (fileet, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt kasvikset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
Paahtoleipä		—	3 (korkea)	3 - 6	5
Kalafileet / viipaleet		—	2 (keski)	20 - 30 **	4 3
Makkarat / lihavartaat / grillilylki/ jauhelihapihvit		—	2 - 3 (keski - korkea)	15 - 30 **	5 4
Broileri 1 - 1,3 kg		—	2 (keski)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi/potka		—	2 (keski)	60 - 90 ***	3
Paistetut perunat		—	2 (keski)	35 - 55 ***	3
Vihannesgratiini		—	3 (korkea)	10 - 25	3
Pikkuleivät	 Pikkuleivät	Kyllä	135	50 - 70	5 4 3 1
Marjapiirakat	 Marjapiirakat	Kyllä	170	50 - 70	5 3 2 1
Pyöreät pizzat	 Pitsa	Kyllä	210	40 - 60	5 3 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / paloitetu liha (taso 1)	 Valikko	Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 *	4 1
Kala & Vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 *	4 1
Täytetyt paistit		—	200	80 - 120 *	3
Paloiteltu liha (jänis, broileri, lammas)		—	200	50 - 100 *	3

\* Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

\*\* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

\*\*\* Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

#### KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille.

Paisto aika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu).

Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä.


Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin.


Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

VARUSTEET

 Ritilä

 Uunipelti tai kakkuvuoka ritillä

 Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä

 Uunipannu / leivinpelti

 Uunipannu, jossa 500 ml vettä

## PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto - tai puhdistustoimenpiteet. Älä käytä höyrypesuria.

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

Käytä suojakäsineitä. Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.

### ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jotain tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

### SISÄPINNAT

- Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.
- Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on suositeltavaa käyttää automaattista puhdistustoimintoa parhaiden puhdistustulosten saamiseksi.

- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

### VARUSTEET

Huuhtele varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

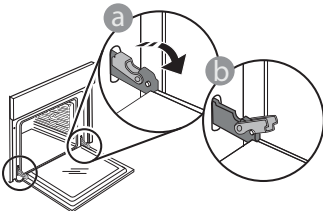
### BOILERI

Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään tyhjennys- ja kalkinpoistotoimintoja säännöllisesti.

Jos "Kiertoilma + Höyry" -toimintoa ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

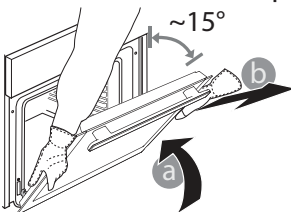
### LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

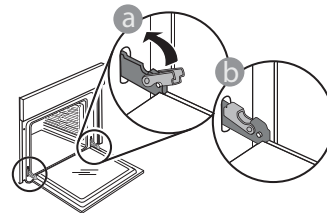


2. Sulje luukku niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä.

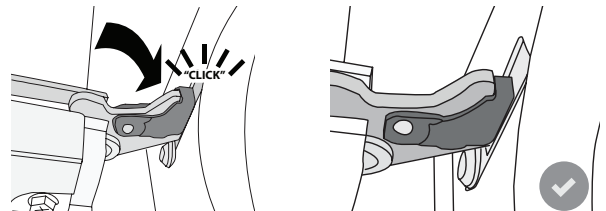
Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.



3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.
4. Laske luukku ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasit ne kokonaan.



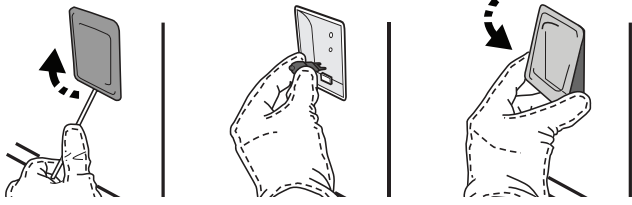
Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos se ei ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: Luukku saattaa vahingoittua, jos se ei toimi kunnolla.

## LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Irrota hyllykköohjaimet.
3. Käytä tasapäistä ruuvimeisseliä vipuna ja irrota lampun suojus.
4. Vaihda lamppu.
5. Laita lampun suojus takaisin ja työnnä sitä seinään päin, kunnes se napsahtaa paikalleen.
6. Laita hyllykköohjaimet takaisin paikoilleen.
7. Kytke uuni sähköverkkoon.



Huomaa: Käytä ainoastaan halogeenilamppuja, 20-40 W/230 ~ V tyyppi G9, T300°C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

- Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.


## VIANETSINTÄ

VIKA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
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.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Uuni ei kuumene. Toiminto ei käynnisty.	"DEMO"-tila on käynnissä.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Valo sammuu.	"ECO"-tila on "Päällä".	Mene "ECO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Luukku ei avaudu.	Puhdistusjakso käynnissä.	Odot, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.
Laatikosta lähtee höyryä kypsennyksen aikana.	Matala vesitaso säiliössä.	Lisää lasillinen juomakelpoista vettä.

## TUOTESELOSTE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa Whirlpoolin sivustolta [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

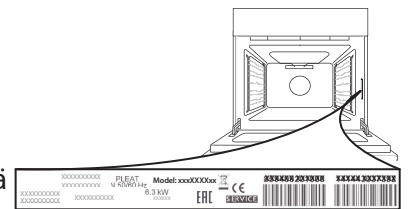
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

## YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

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



400011261995

Painettu Italiassa