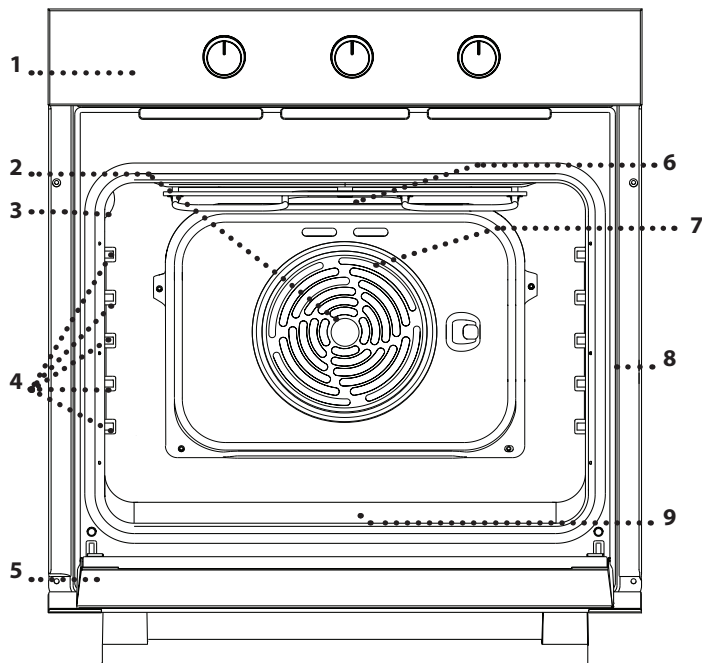



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

 Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.whirlpool.eu/register

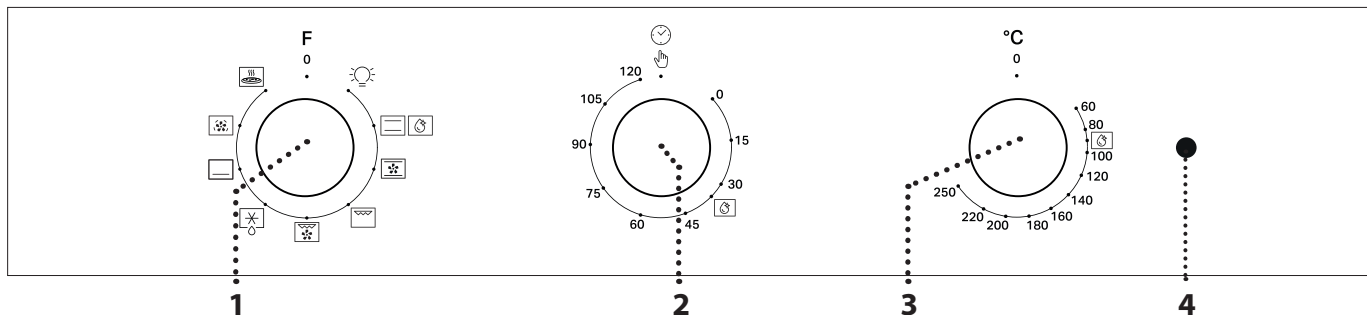
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Valo
4. Hyllykköohjaimet
(taso osoitetaan kypsennystilan seinässä)
5. Luukku
6. Ylempi lämmitysvastus / grilli
7. Pyöreä lämmitysvastus
(ei näkyvissä)
8. Tunnistekilpi
(älä poista)
9. Alempi lämmitysvastus
(ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELI



1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon.
0 -asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. AJASTINNUPPI

Käytetään ajastimena.
Ei käynnistä tai keskeytä toimintaa.

3. LÄMPÖTILAN VALISIN

Kääntämällä valitaan tarvittava lämpötila valittua toimintoa aktivoitaessa.

4. TERMOSTAATIN / ESIKUUMENNUKSEN LED

Syttyy kuumennusprosessin ajaksi.
Sammuu kun haluttu lämpötila on saavutettu.

Huomaa: Valitsimen tyyppi saattaa vaihdella mallityypistä riippuen. Jos nuppeja käytetään painamalla ne alas, nuppi vapautetaan paikaltaan painamalla sitä sen keskiosasta.

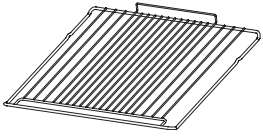
Huomaa: Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

VARUSTEET



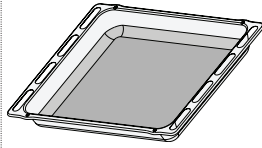
Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta
docs.whirlpool.eu lisätietoja varten

RITILÄ



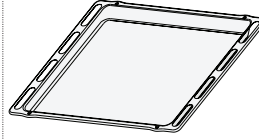
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU *



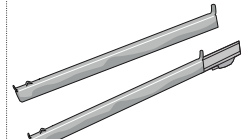
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



Käytetään leivonnaisten, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden laittamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

* Saatavana vain eräissä malleissa
Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.
Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN TARIKKEIDEN ASETTAMINEN

Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin. Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa hyllykköohjainta pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

Muut varusteet, kuten leivinpelti, laitetaan paikoilleen vaakasuunnassa liu'uttamalla niitä hyllykköohjaimia pitkin.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN
Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa uunin puhdistamisen helpottamiseksi: irrota ne vetämällä paikoiltaan.

TOIMINNOT*



Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta
docs.whirlpool.eu lisätietoja varten

0 OFF
Sammuttaa uunin.

VALO
Sytyttää valon uuniin.

PERINTEINEN
Kypsentää kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla. On parasta käyttää kannatintasoja 2.

SMART CLEAN
Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. "Smart Clean"-puhdistustoiminto käynnistetään kaatamalla 100–120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten valintanuppi ja lämpötilan valitsin kuvakkeen kohdalle. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua lämpötilaa.

PERINTEINEN LEIVONTA
Paistaa mehukkaita täytteitä sisältävät leivonnaiset yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voi käyttää myös paistamiseen kahdella tasolla. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti.

GRILLI
Grillaa pihvit, vartaat tai makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.

TURBOGRILLI
Suurten lihanpalojen paahtamiseen (jalat, paahtopaisti, kana). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.

SULATUS KÄYNNISSÄ
Sulattaa ruoat nopeammin.

ALALÄMPÖ
Ruokalajien pohjan ruskistamiseen. Toimintoa voidaan käyttää myös hitaaseen kypsennykseen, erittäin nestemäisten ruokalajien (makeiden tai suolaisten) kypsennyksen viimeistelyyn tai erilaisten kastikkeiden sakeuttamiseen.

KIERTOILMA*
Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokia ilman että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.

PIZZA
Erilaisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen leipominen. Suosittelemme vaihtamaan leivinpeltien paikkaa kypsennyksen puolella välissä.

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

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 suojarahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uuni 250 °C:een noin tunniksi, mieluiten käyttämällä "Perinteinen leivonta" -toimintoa. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomautuksia: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Haluamasi toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnon symbolin kohdalle.


2. AKTIVOI TOIMINTO

MANUAALINEN

Valitsemasi toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* halutun lämpötilan kohdalle.

Toiminto voidaan keskeyttää milloin tahansa sammuttamalla uuni kääntäen *valintanupin* ja *lämpötilan valitsimen* asentoon 0 .

SMART CLEAN


"Smart Clean" -puhdistustoiminto aktivoidaan kaatamalla 100 - 120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin* -kuvakkeen kohdalle. On parasta käyttää toimintoa 35 minuutin ajan.


3. ESIKUUMENNUS

Kun toiminto on aktivoitu, termostaatin LED syttyy ilmoittaen näin esikuumennusprosessin alkamisesta. Prosessin loputtua termostaatin LED sammuu ilmoittaen näin, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

Huomaa: Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.
































4. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Ajastinnappia voidaan käyttää kypsennysajan asettamiseen välille 1–120 minuuttia. Aika asetetaan seuraavalla tavalla: Valitse kypsennystoiminto, käännä valitsin kokonaan myötäpäivään ja vie se sitten haluamasi kypsennysajan kohdalle kääntämällä sitä vastapäivään. Asetetun kypsennysajan päätyttyä uuni kytkeytyy pois päältä ja valitsin jää asentoon 0 . Kun haluat käyttää uunia käsikäyttöisessä tavassa eli ilman kypsennysajan asetusta, varmista että ajastinnappi on symbolin  kohdalla.

TÄRKEÄÄ: kun ajastinnappi on asennossa 0 , uuni ei kytkeydy päälle. Kun haluat kytkeä uunin päälle, aseta nappi symbolin  kohdalle tai aseta kypsennysaika.

KYPSENNYSTAULUKKO







RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	150 - 170	30 - 90	2
		Kyllä	160 - 180	30 - 90	4 1
Täytekakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)		Kyllä	160 - 200	35 - 90	2
		Kyllä	160 - 200	40 - 90	4 2
Pikkuleivät/tortut		Kyllä	160 - 180	15 - 35	2/3
		Kyllä	150 - 170	20 - 45	4 2
Tuulihatut		Kyllä	150 - 170	20 - 45	5 3 1
		Kyllä	180 - 200	40 - 60	2
Marengit		Kyllä	170 - 190	35 - 50	4 2
		Kyllä	90	150 - 200	2
Pizza/leipä		Kyllä	90	140 - 200	4 2
		Kyllä	90	140 - 200	5 3 1
Voileivät 80 g		Kyllä	220 - 250	10 - 25	1/2
Leipä, limppu 500 g		Kyllä	200 - 240	20 - 45	4 2
Leipä		Kyllä	180 - 200	30 - 45	2
Pakastepizza		Kyllä	180	50 - 70	1/2
		Kyllä	180 - 200	30 - 80	4 2
Suolaiset kakut (kasvispiiras, juustopiiras)		Kyllä	250	10 - 20	2
		Kyllä	230 - 250	10 - 25	4 2
Vannikkeet/voitaikinaleivonnaiset		Kyllä	180 - 200	30 - 45	2
		Kyllä	180 - 200	35 - 50	4 2
Lasagne/uunipasta/cannelloni/laatikot		Kyllä	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Lampaan / vasikan / naudan / liha 1 kg		Kyllä	190 - 200	20 - 30	2
Rapeakuorinen sianpaisti 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	4 2
Broileri / jänis / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	5 3 1
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	180 - 200	150 - 200	2
Uunissa / foliossa paistettu kala 0,5 kg (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 70	2 
Paahdettu leipä		5'	250	2 - 6	5 
Kalafileet/palat		5'	250	15 - 30 *	4 3  
Makkarat/kebabit /grillikylki/ jauhelihapihvit		5'	250	15 - 30 *	5 4  
Broileri 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
Raaka paahdettu 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lampaanviulu/potka		-	200	60 - 90 **	3 
Uunissa paistetut perunat		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Vihannesgratiini		-	200 - 220	25 - 55	3 
Liha ja perunat		Kyllä	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 ***	4 1  
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 ***	4 2  
Kokonainen ateria Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	180 - 190	40 - 120 ***	

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

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

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

VARUSTEET						
	Ritilä	Leivinuoka tai leivinpelti ritilän päällä	Uunipannu / jälkiruokapelti / leivinpelti ritilällä	Uunipannu	Uunipannu ja 200 ml vettä	LEIVINPELTI

TOIMINNOT						
	Perinteinen	Grilli	Turbogrilli	Kiertoilma	Perinteinen leivonta	Leipä

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

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

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla "Kiertoilma" on mahdollista kypsentää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia) eri kannatintasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Älä käytä höyrupesuria.

Käytä suojakäsineitä kaikkien toimenpiteiden aikana.

Suurita tarvittavat toimenpiteet uunin ollessa kylmä.

Irrota laitteen sähkökytkentä.

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

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla

uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.

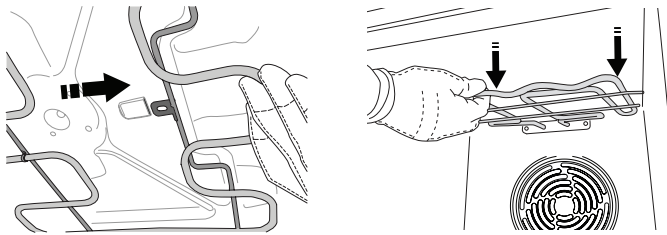
- Aktivoi "Smart Clean" -toiminto sisäpintojen optimaalista puhdistusta varten.
- Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuhuaineella.
- Grillin ylemmää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua.

VARUSTEET

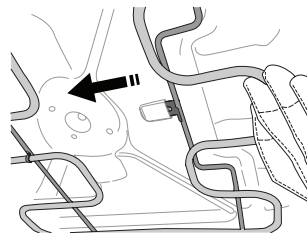
Huuhtele varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

YLÄLÄMMITYSVASTEEN LASKEMINEN ALAS*

1. Ota lämmitysvastus pois paikaltaan ja laske sitä sitten alas.



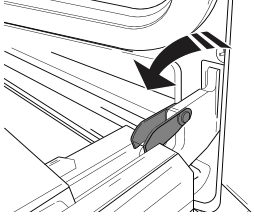
2. Lämmitysvastus palautetaan paikalleen nostamalla sitä, vetämällä sitä hieman itseesi päin ja varmistamalla, että kannatinkieleke on omalla paikallaan.



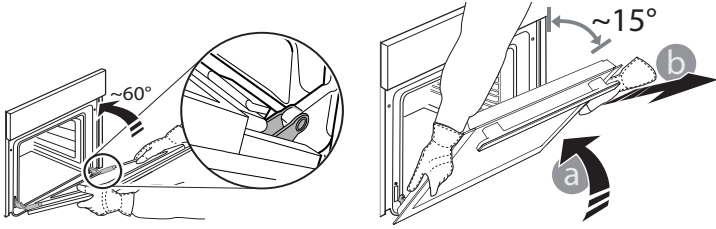
* Saatavana vain eräissä malleissa

LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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



2. Sulje luukkua 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 (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



Laita luukku sivuun ja aseta se pehmeälle pinnalle.

3. Asenna luukku takaisin siirtämällä se uunin lähelle, kohdistuen saranoiden koukut sijoituskohtiin ja kiinnittämällä yläosan paikalleen.

4. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäisille paikoilleen: Varmista, että lasket ne täydellisesti alas.

5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

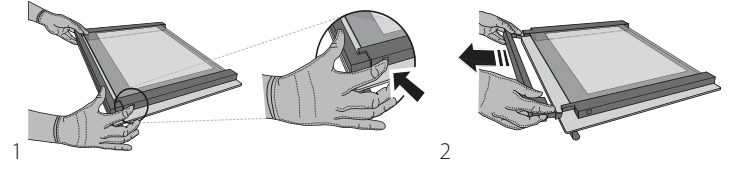
LAMPUN VAIHTAMINEN

Katkaise uuni virrasta, ruuvaa auki lampun suojus, vaihda lamppu ja ruuvaa suojus takaisin paikalleen. Kytke uuni sähköverkkoon. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

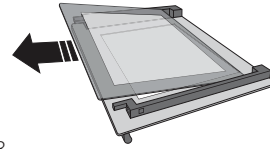
Huomaa: Käytä ainoastaan halogeenilamppuja 25W/230 ~ V, tyyppi G9, T300 °C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen. Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

LUUKUN LASIEN PUHDISTAMINEN

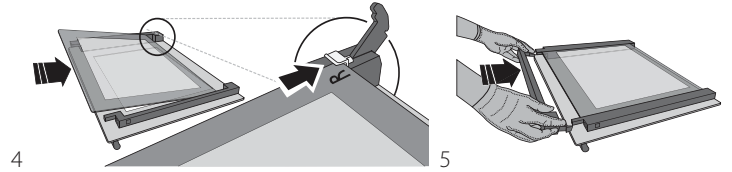
Kun luukku on irrotettu ja asetettu pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kahta pidikettä (1) ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin (2).



Nosta sisälasiä siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä (3).



3 Jotta sisälasi tulisi oikein takaisin paikalleen, varmista, että "R" näkyy vasemmasta kulmasta ja että kirkas pinta (jossa ei ole painatusta) on ylöspäin. Laita ensin lasin pitkä sivu (merkitty "R") sitä kannattaviin kohtiin ja laske se sitten paikalleen (4). Aseta yläreuna takaisin paikalleen (5): naksaus ilmoittaa, että se on tullut oikein paikalleen. Varmista, että tiiviste on kunnossa, ennen kuin laitat luukun takaisin paikalleen.



Ongelma	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 tarkasta, onko vika poistunut.

▼ Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.whirlpool.eu** ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille.



Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
- Käyttämällä QR-koodia
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

