

# PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



## KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL- TUOTTEEN

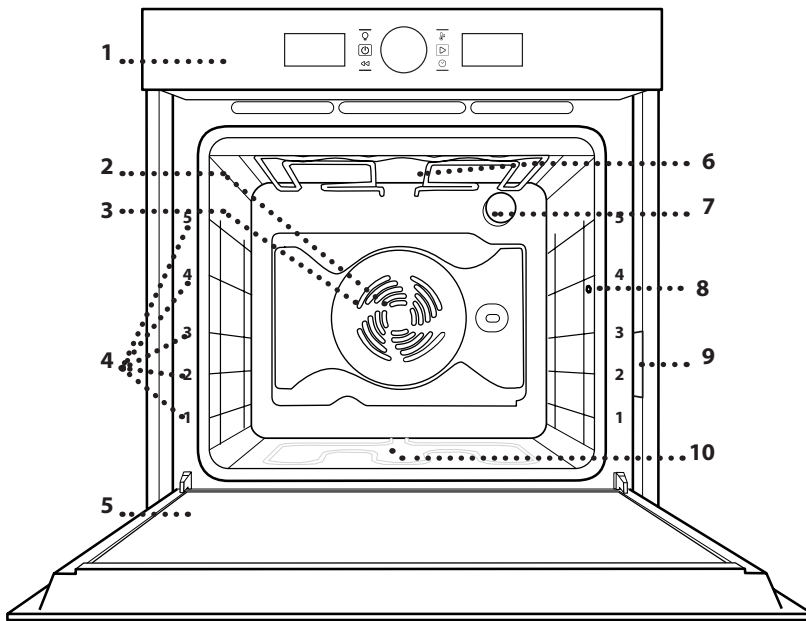
Jos haluat tarkempia tietoja ja tukipalveluja, rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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

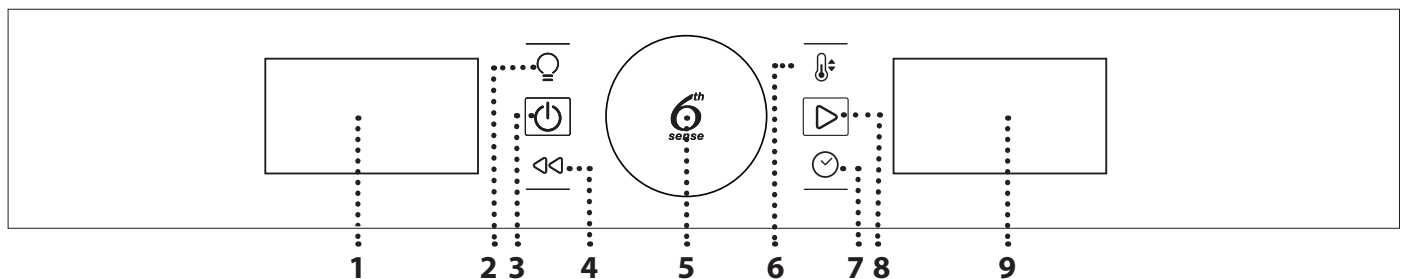
**!** Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## TUOTTEEN KUVAUS



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

## KÄYTTÖPANEELI



### 1. VASEN NÄYTTÖ

#### 2. VALO

Sytyttää ja sammuttaa lampun.


#### 3. VIRRANKATKAISU

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa.

#### 4. TAKAISIN

Palaa edelliseen valikkoon asetuksia konfiguroitaessa.

### 5. PYÖRÖNUPPI / 6TH SENSE -PAINIKE

Valitsinta kääntämällä selaillaan toimintoja sekä säädetään kaikki kypsennysparametrit. Painamalla  valitaan, asetetaan, avataan ja vahvistetaan toimintoja tai parametreja sekä käynnistetään kypsennysohjelma.

### 6. LÄMPÖTILA

Käytetään lämpötilan asettamiseen.

### 7. AIKA

Käytetään kellonajan asettamiseen tai muuttamiseen sekä kypsennysajan säätämiseen.

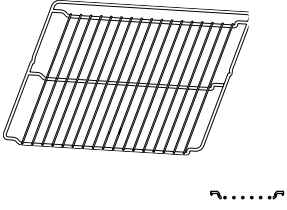
### 8. KÄYNNISTÄ

Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen.

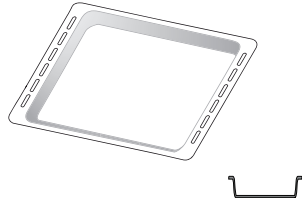
### 9. OIKEA NÄYTTÖ

# VARUSTEET

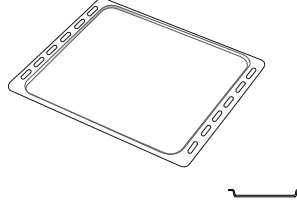
## RITILÄ



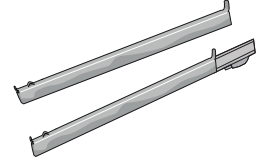
## UUNIPANNU



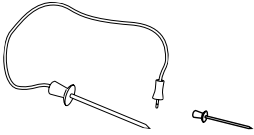
## LEIVINPELTI



## LIUKUKISKOT \* (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)



## PAISTOMITTARI (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)



Varusteiden määrä vaihtelee 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.

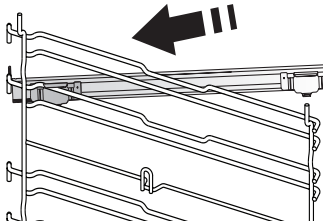
## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

. Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten kevyesti 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.

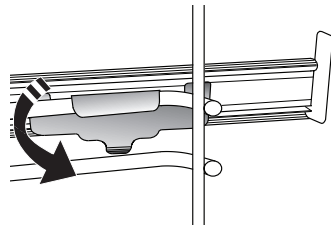
## LIUKUKISKOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

Irrota hyllykköohjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.



Kiinnitä liukukiskon ylempi pidike hyllykköohjaimen ja liu'uta sitä niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikalleen.

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



Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

# TOIMINNOT



## PERINTEINEN

Kypsennä kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla.



## GRILLI

Grillaa pihvit, kebabit tai 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.



## KIERTOILMA

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



## PERINTEINEN LEIVONTA

Lihan kypsentämiseen, täytettä sisältävien leivonnaisten leivomiseen sekä täytettyjen vihannesten paistamiseen ainoastaan yhdellä tasolla. Tämä toiminto käyttää ajoittaista, hellävaraista ilman kierrätystä, joka estää ruoan liiallista kuivumista.



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



## PASTARUOKA

Tämä toiminto valitsee automaattisesti pastaruokille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.



## LIHA

Tämä toiminto valitsee automaattisesti lihalle parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan. Tämä toiminto käynnistää ajoittain tuulettimen alhaisella nopeudella; tarkoituksena on estää ruoan liiallista kuivumista.



## ISOT LIHAPALAT

Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (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.



## LEIPÄ

Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille leiville parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.



## PIZZA

Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille pizzoille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.



## KAKUT

Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille leivonnaisille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.



## ERIKOISTOIMINNOT



## NOPEA ESIKUUMENNUS

Uunin nopea esikuuminen. Kun esikuuminen on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Perinteinen". Odota esikuumennuksen päättymistä ennen kuin laitat ruoan uuniin.



## TURBOGRILLI

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. Paistinvarrasta (jos varusteena) voidaan käyttää tämän toiminnon kanssa.



## SÄÄSTÖ 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. Käytettäessä energiankulutusta optimoivaa SÄÄSTÖ-jaksoa uunin luukku ei pitäisi avata ennen kuin ruoka on täysin kypsä.



## LÄMPIMÄNÄPITO

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.



## KOHOTUS

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



## SMART CLEAN

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä.

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

# LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

## 1. ASETA AIKA

Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta tunnit nuppia kääntämällä ja vahvistä painamalla



Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta minuutit nuppia kääntämällä ja vahvistä painamalla

Huomaa: Jos haluat vaihtaa kellonajan myöhemmin, paina ja pidä sitä painettuna vähintään sekunnin ajan uunin ollessa sammutettuna ja toista yllä olevat vaiheet.

Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

## 2. ASETUKSET

Tarvittaessa voit vaihtaa oletusasetukset lämpötilan mittayksikön (°C) ja nimellisvirran osalta (16 A).

Uunin ollessa sammutettuna paina ja pidä sitä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan.



Valitse mittayksikkö valintanuppia kääntämällä ja vahvistä sitten painamalla



Valitse nimellisvirta valintanuppia kääntämällä ja vahvistä sitten painamalla

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

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

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 1. VALITSE TOIMINTO

Kun uuni on sammutettuna, ainoastaan aika näkyy näytöllä. Kytke uuni päälle painamalla ja pitämällä sitä painettuna. Tärkeimmät käytettävissä olevat toiminnot saadaan näkyviin vasemmalle näytölle kääntämällä nuppia. Valitse niistä yksi ja paina



Jos haluat valita alitoiminnon (silloin kun niitä on), valitse ensin päätoiminto, vahvistä sitten painamalla ja mene toimintovalikkoon.



Käytettävissä olevat alitoiminnot saadaan näkyviin oikealle näytölle kääntämällä nuppia. Valitse niistä yksi ja vahvistä painamalla

## 2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia.

Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

### LÄMPÖTILA/GRILLIN TASO



Kun näytöllä vilkkuu °C/°F-kuvake, vaihda arvo nuppia kääntäen, vahvistä sitten painamalla ja jatka edelleen seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).

Voit myös asettaa grillitason (3 = korkea, 2 = keski, 1 = matala) samaan aikaan.



Huomaa: Toiminnon käynnistyttyä voit muuttaa lämpötilaa tai grillitasoa painamalla tai kääntämällä suoraan nupista.

#### KESTO



Kun kuvake vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika säätönupista ja vahvista sitten painamalla .

Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvista painamalla ja käynnistä toiminto. Tässä tapauksessa et voi asettaa kypsennyksen loppumisaikaa ohjelmoimalla viivästetyn käynnistymisen (ajastus).

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla : Muuta tunteja nuppia kääntämällä ja vahvista painamalla .

#### KYSENNYKSEN PÄÄTTÄMISAJAN ASETTAMINEN/ VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Kun päättymisajan muuttaminen on mahdollista, näytöllä näkyy kellonaika, jona toiminnon odotetaan loppuvan, kuvakkeen vilkkuessa.



Tarpeen vaatiessa aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika nuppia kääntämällä, vahvista sitten painamalla ja käynnistä toiminto. 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 käyttää nuppia ohjelmoitujen päättymisaikojen muuttamiseen.

Lämpötilan ja kypsennysajan asetuksia muutetaan painamalla - tai -painiketta. Vahvista lopuksi painamalla .

### 3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

Voit keskeyttää parhaillaan käynnissä olevan toiminnon milloin tahansa painamalla ja pitämällä sitä painettuna.

### 4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: 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.



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

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 saavuttaa, nuppia käyttämällä.

### 5. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

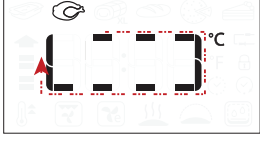


Voit pidentää kypsennysaikaa asetuksia muuttamatta valitsemalla uuden kypsennysajan nuppia kääntäen ja painamalla sitten .

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

### LÄMPÖTILAN PALAUTTAMINEN

Jos uunin sisällä oleva lämpötila laskee kypsennysjakson aikana luukun avaamisen vuoksi, käynnistyy automaattisesti erityistoiminto, joka palauttaa alkuperäisen lämpötilan. Lämpötilan palauttamisen aikana näytöllä näkyy "käärme"-animaatio kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.





Ohjelmoidun kypsennysjakson ollessa käynnissä kypsennysaikaa pidennetään luukun avausajan mukaisesti parhaiden kypsennystulosten takaamiseksi.

## . ERIKOISTOIMINNOT

### SMART CLEAN

"Smart Clean" -toiminto käynnistetään kylmälle uunille laittamalla 200 ml vettä uunin pohjalle ja sulkemalla sitten uunin luukun.

Avaa erikoistoiminnot  ja valitse valikosta  nuppia kääntämällä. Vahvista sitten painamalla .

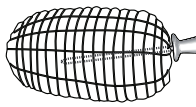
Paina , jos haluat käynnistää puhdistusjakson heti, tai paina , jos haluat asettaa päättymisajan/ajastetun käynnistyksen.

Anna uunin jäähtyä jakson loputtua ja pyyhi sitten kaikki jäljelle jäänyt vesi uunista ja ryhdy puhdistamaan uunia kuumaan veteen kostutetulla sienellä (puhdistus saattaa epäonnistua, jos tätä vaihetta ei suoriteta 15 minuutin kuluessa).

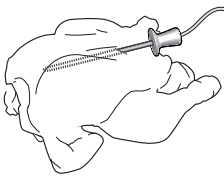
Huomaa: Puhdistusjakson kestoa ja lämpötilaa ei voida säätää

## . PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN (JOS SELLAINEN ON)

Toimitetulla paistomittarilla pystytään mittaamaan ruoan tarkka sisälämpötila kypsennyksen aikana. Paistomittaria saadaan käyttää ainoastaan tietyissä kypsennystoiminnoissa (Perinteinen, Kiertoilma, Konvektiouuni, Turbogrilli, 6th Sense Liha ja 6th Sense Maxicooking).



On hyvin tärkeää sijoittaa paistomittari oikeaan kohtaan, jotta saadaan parhaat tulokset. Työnnä mittari kokonaan lihan paksuimpaan kohtaan siten, että se ei koske luita ja rasvaisia osia.



Lintupaisteihin mittari työnnetään poikkisuunnassa rintaosan keskelle varmistaen, että kärki ei jää onttoon kohtaan. Jos lihakappaleen paksuus vaihtelee merkittävästi, tarkista, että se on kypsytetty kunnollisesti, ennen



kuin poistat sen uunista. Kytke paistomittarin pää reikään, joka on uunin sisustan oikeassa seinässä. Kun paistomittari on kytketty uunin sisäseinään, kuuluu

äänimerkki ja näytöllä näkyvät kuvake sekä haluttu lämpötila.

Jos paistomittari kytketään toiminnon valinnan aikana, näyttö vaihtaa oletusasetuksena olevaan



paistomittarin haluttuun lämpötilaan.



Aloita asetusten tekeminen painamalla . Aseta paistomittarin haluttu lämpötila nuppia kääntämällä. Vahvista painamalla .





Aseta uunin sisälämpötila nuppia kääntämällä.

Vahvista asetukset ja käynnistä kypsennysjakso painamalla  tai .


Kypsennysjakson aikana näytöllä näkyy paistomittarin haluttu lämpötila. Kun liha saavuttaa asetetun lämpötilan, kypsennysjakso päättyy ja näytöllä lukee "End".

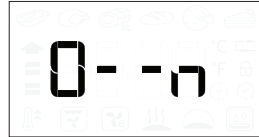
Jos haluat käynnistää kypsennyksen uudelleen kohdasta "End", nuppia kääntämällä voit säätää paistomittarin haluttua lämpötilaa yllä kerrotulla tavalla. Painamalla  tai  vahvistat asetukset ja käynnistät kypsennysjakson uudelleen.

Huomaa: paistomittarin kanssa suoritettavan kypsennysjakson aikana on mahdollista muuttaa paistomittarin haluttua lämpötilaa nuppia kääntämällä. Säädä uunin sisälämpötila painamalla .

Paistomittari voidaan kytkeä paikalleen milloin hyvänsä, myös kypsennysjakson aikana. Tässä tapauksessa on kypsennystoiminnon parametrit asetettava uudelleen. Jos paistomittari ei ole yhteensopiva toiminnon kanssa, uuni kytkee kypsennysjakson pois päältä ja kuuluu hälytysäänimerkki. Tässä tapauksessa on paistomittarin kytkentä irrotettava tai on painettava  jonkin toisen toiminnon asettamiseksi. Viivästetty käynnistys ja esikuumennusvaihe eivät sovi yhteen paistomittarin kanssa.


## . PAINIKELUKITUS

Painikkeet lukitaan painamalla  ja pitämällä sitä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan.



Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Painikelukitus voidaan käynnistää myös kypsennyksen ollessa käynnissä.

Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

# HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

## 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 paistoaajat ovat hieman pidempiä.

## ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla "Kiertoilma" on mahdollista kypsennää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruokat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

## LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennyksajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennyksajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä.

Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritilän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

## JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

Tarkista kohoavan kakun kypsäisyys puutikulla työntämällä se kakun keskelle. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoaa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus "paisuu" leivonnan aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Perinteinen leivonta. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

















































































## PIZZA

Voitele pellit kevyesti, jotta pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarellajuustoa pizzan päälle, kun 2/3 kypsennyksajasta on kulunut.

## KOHOTUS

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). Pizzan kohotusaika on noin yksi tunti 1 kg:n taikinaa kohden.

# KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
<b>Nostatetut kakut / Sokerikakut</b>		-	170	30 - 50	2 
		Kyllä	160	30 - 50	2 
		Kyllä	160	30 - 50	4 1  
<b>Täytetyt kakut</b> (juustokakku, strudel, omenapiiras)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Kyllä	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Pikkuleivät / Pienet kakut</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Kyllä	150 - 160	20 - 40	3 
		Kyllä	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Tuulihatut</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Kyllä	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Marengit</b>		Kyllä	90	110 - 150	3 
		Kyllä	90	130 - 150	4 1  
		Kyllä	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (Ohut, paksu, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Kyllä	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Kyllä	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Leipä, limppu</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Pieni leipä</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Leipä</b>		Kyllä	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Pakastepizzat</b>		-	250	10 - 20	2 
		Kyllä	250	10 - 20	4 1  
<b>Suolaiset piiraat</b> (kasvispiiras, juustopiiras)		Kyllä	180 - 190	45 - 60	2 
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Kyllä	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Vannikkeet/voitaikinapasteijat</b>		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3 
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Kyllä	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lasagne/laatikot</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Uunipasta/cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 



RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
<b>Karitsa / vasikka / nauta / sika</b> 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	3
<b>Rapeapintainen porsaanpaisti</b> 2 kg		-	170	110 – 150	2
<b>Broileri / kani / ankka</b> 1 kg		-	200 – 230	50 - 80 **	3
<b>Kalkkuna / hanhi</b> 3 kg		-	190 – 200	90 - 150	2
<b>Uunissa / foliossa paistettu kala</b> (filee, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
<b>Täytetyt vihannekset</b> (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
<b>Paahtoleipä</b>		-	3 (korkea)	3 – 6	5
<b>Kalafileet / viipaleet</b>		-	2 (keski)	20 - 30***	4 3
<b>Makkarat/lihavartaat/grillikylki/ jauhelihapihvit</b>		-	2 - 3 (keski – korkea)	15 - 30***	5 4
<b>Paistettu broileri</b> 1 - 1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70**	2 1
<b>Paahtopaisti, raaka</b> 1 kg		-	2 (keski)	35 - 50**	3
<b>Lampaan reisi/potka</b>		-	2 (keski)	60 - 90**	3
<b>Uunissa paistetut perunat</b>		-	2 (keski)	35 - 55**	3
<b>Vihannesgratiini</b>		-	3 (korkea)	10 – 25	3
<b>Kokonainen ateria: Hedelmätorttu</b> (taso 5)/ <b>lasagne</b> (taso 3)/ <b>liha</b> (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120*	5 3 1
<b>Lasagne ja liha</b>		Kyllä	200	50 - 120*	4 1
<b>Liha ja perunat</b>		Kyllä	200	45 - 120*	4 1
<b>Kala &amp; Vihannekset</b>		Kyllä	180	30 – 50	4 1
<b>Täytetyt paistit</b>		-	200	80 – 120*	3
<b>Paloiteltu liha</b> (kani, kana, lammas)		-	200	50 - 120*	3

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

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

\*\*\* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

Huomaa: 6th Sense "Kakut" -toiminnossa käytetään ainoastaan ylä- ja alalämmitysvastuksia, ilman kiertoilmaa. Se ei vaadi esikuumennusta.

TOIMINNOT						
	Perinteinen	Grilli	Turbogrilli	Kiertoilma	Perinteinen leivonta	Säästö Kiertoilma
AUTOMAATTISET TOIMINNOT						
	Pastaruoka	Liha	Isot lihapalat	Leipä	Pizza	Kakut
VARUSTEET						
	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / leivinpelti	Uunipannu, jossa 500 ml vettä	

# HUOLTO JA PUHDISTUS

**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 mitään 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.

- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Aktivoi "Smart Clean" -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten (jos laitteessa on tämä toiminto).
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.
- Grillin ylemmää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua.

## VARUSTEET

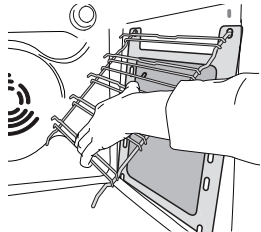
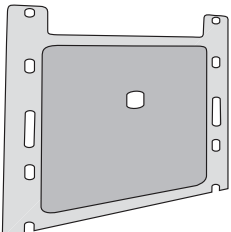
Huuhtele varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

## KATALYTTISTEN PANEELIEN PUHDISTAMINEN

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Tämä uuni on varustettu erityisillä katalyyttisillä paneeleilla, jotka erityisen itsepuhdistuvan pinnoituksensa ansiosta helpottavat kypsennystilan puhdistamista; pinnoitteen huokoisuus imee rasvaa ja likaa.

Paneelit on asennettu hyllykköohjainten varaan: Kun hyllykköohjaimia siirretään ja asetetaan takaisin paikalleen, on varmistettava, että yläosan koukut tulevat niille tarkoitettuihin aukkoihin paneeleissa.



Katalyyttisten paneelien itsepuhdistusominaisuudet toimivat parhaiten, kun uuni lämmitetään 200 °C:een noin tunniksi "Perinteinen leivonta" -toiminnolla. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana. Anna laitteen sitten jäähtyä ennen kuin pyyhit ruoantähteet naarmuttamattomalla sienellä.

Huomaa: Syövyttävien tai hankaavien puhdistusaineiden, karkeiden harjojen, kattilasienien tai uuninpuhdistussuihkeiden käyttäminen saattaa vahingoittaa katalyyttistä pintaa ja heikentää itsepuhdistusominaisuuksia.

Ota yhteyttä huoltopalveluun, jos tarvitset vaihtopaneeleja.

## LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa auki valon suojuksen ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojuksen takaisin kiinni valoon.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

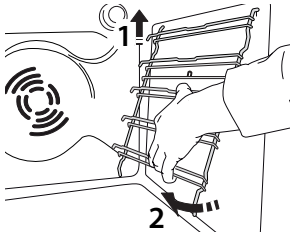
Huomaa: Käytä vain hehkulamppuja 25-40 W/230 ~ V tyyppi E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20-40 W/230 ~ V tyyppi G9, T300°C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

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

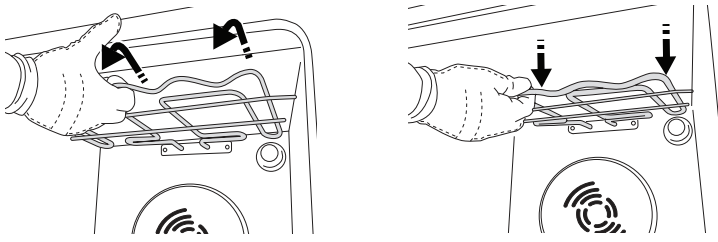
## YLÄLÄMMITYSVASTEEN LASKEMINEN ALAS

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

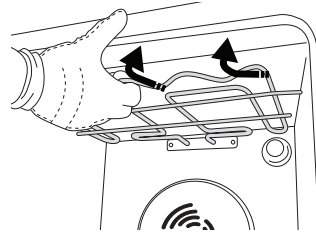
1. Irrota sivuissa olevat hyllykköohjaimet.



2. Vedä vastusta hieman ulos ja laske sitä alas.



3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.

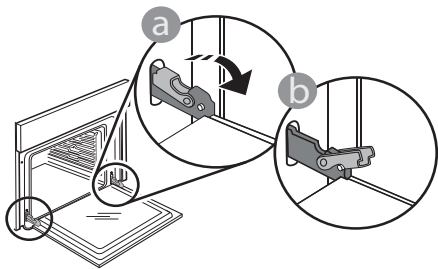


## LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

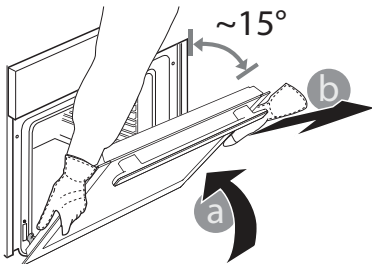
1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

2. Sulje luukku niin paljon kuin voit.

Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä.

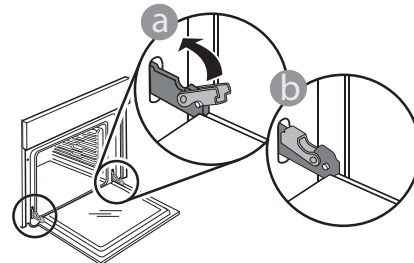


Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen se pehmeälle pinnalle.

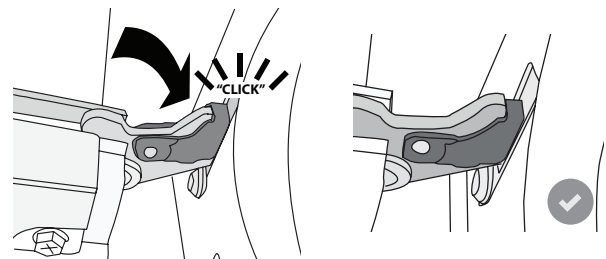


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukku ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit 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.


# 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.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.

## TUOTESELOSTE

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

## MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

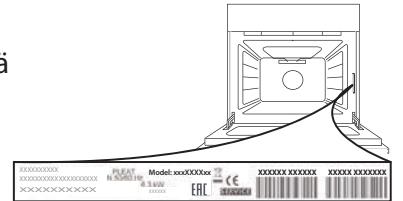
>  [www](http://www) Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustoltamme [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

## YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta. Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



400011097907

Painettu Italiassa