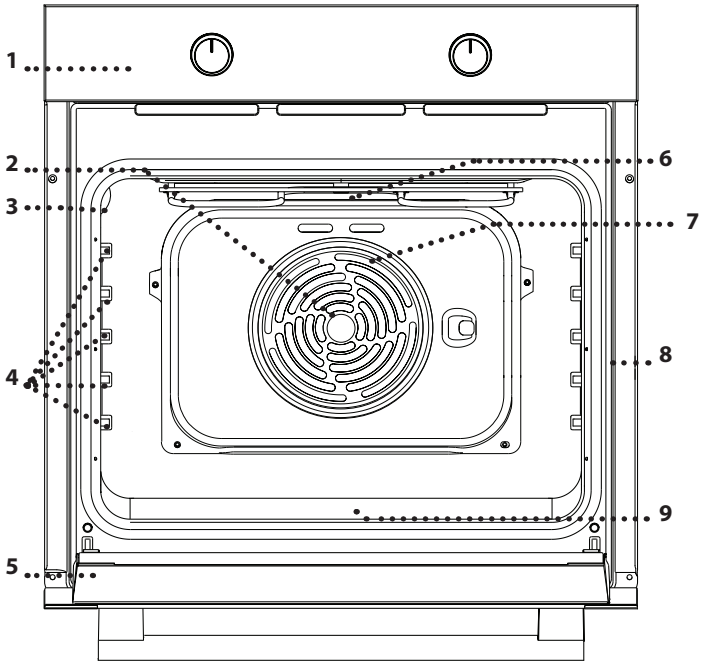
PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE-OPAS

KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Jos haluat tarkempia tietoja ja tukipalveluja, rekisteröi tuotteesi osoitteessa **www.whirlpool.eu/register**

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

Lue terveys- ja turvallisuusopas huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin
3. Valo
4. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan kypsennystilan seinässä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/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.

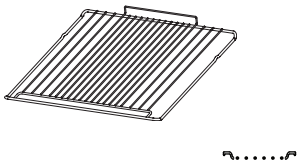
2. LÄMPÖTILAN VALITSIN
Kääntämällä valitaan tarvittava lämpötila valittua toimintoa aktivoitaessa.

3. TERMOSTAATIN / ESIKUUMENNUKSEN LED
Syttyy kuumennusprosessin ajaksi. Sammuu kun haluttu lämpötila on saavutettu.

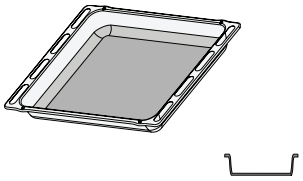
VARUSTEET

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.whirlpool.eu** lisätietoja varten

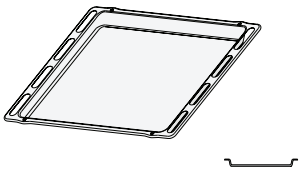
RITILÄ



UUNIPANNU (JOS KUULUU VARUSTUKSEEN)



LEIVINPELTI (JOS KUULUU VARUSTUKSEEN)



Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.
Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

. 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.
• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa uunin puhdistamisen helpottamiseksi: irrota ne vetämällä paikoiltaan.

TOIMINNOT

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.whirlpool.eu** lisätietoja varten

0 SAMMUTUS
Sammuttaa uunin.

VALO
Sytyttää valon uuniin.

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

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

SULATUS KÄYNNISSÄ
Sulattaa ruoat nopeammin.

ALALÄMMITYS
Hyödyllinen ruokien pohjan ruskistamiseen. Tätä toimintoa suositellaan myös hitaaseen kypsennykseen, mehukkaiden ruokien loppukypsennykseen ja tiivistettyjen kastikkeiden valmistukseen.

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.

LEIPÄ
Erityyppisten ja -kokoisten leipien leipominen. On parasta käyttää kannatintasoa 2.

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

Lämmitä uuni 250 °C:een noin tunniksi mieluiten käyttämällä kiertoilmatoimintoa. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana.
Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomautuksia: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE 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 ja ⬮.

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 asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

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
Täytetyt kakut (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
		Kyllä	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 – 200	40 – 60	2
		Kyllä	170 - 190	35 – 50	4 2
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	2
		Kyllä	90	140 - 200	4 2
		Kyllä	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / leipä		Kyllä	220 – 250	10 – 25	1 / 2
		Kyllä	200 - 240	20 – 45	4 2
Pieni leipä 80 g		Kyllä	180 – 200	30 - 45	2
Leipä, limppu 500 g		Kyllä	180	50 - 70	1 / 2
Leipä		Kyllä	180 - 200	30 - 80	4 2
Pakastepizzat		Kyllä	250	10 – 20	2
		Kyllä	230 - 250	10 – 25	4 2
Suolainen piiras (kasvispiiras, juustopiiras)		Kyllä	180 – 200	30 - 45	2
		Kyllä	180 - 200	35 - 50	4 2
		Kyllä	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Vannikkeet / voitaikinaleivonnaiset		Kyllä	190 – 200	20 - 30	2
		Kyllä	180 - 190	20 – 40	4 2
		Kyllä	180 - 190	20 – 40	5 3 1
Lasagne/uunipasta/cannelloni/ laatikot		Kyllä	190 – 200	45 – 65	2

VARUSTEET						
	Ritilä	Leivinastia tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu / leivinpelti / leivinpelti ritilän päällä	Uunipannu	Uunipannu ja 200 ml vettä	Leivinpelti

Whirlpool

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 – 110	2
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	2
Broileri/jänis/ankka 1 kg		Kyllä	200 – 230	50 – 100	2
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	180 – 200	150 - 200	2
Paistettu kala / foliossa paistettu kala 0,5 kg (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 - 70	2
Paahtoleipä		5’	250	2 - 6	5
Kalafileet/palat		5’	250	15 - 30 *	4 3
Makkarat/kebabit /grillikylki/ jauhelihapihvit		5’	250	15 - 30 *	5 4
Paistettu broileri 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Paahtopaisti, raaka 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 ***	5 3 1

*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.

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

TOIMINNOT						
	Perinteinen	Grilli	Turbogrilli	Kiertoilma	Perinteinen leivonta	Leipä

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.whirlpool.eu** lisätietoja varten

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.

HUOLTO JA PUHDISTUS

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.whirlpool.eu** lisätietoja varten

Älä käytä höyrypesuria.

Käytä suojakäsineitä kaikkien toimenpiteiden aikana.

Suorita tarvittavat toimenpiteet uunin ollessa kylmä.

Kytke laite irti sähköverkosta.

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

ULKOPINNAT

• Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, lisää muutama pisara pH-neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kuivalla liinalla.
• Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jotakin tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

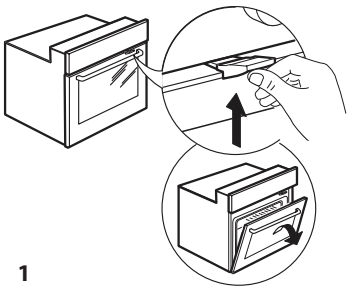
• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Jotta kuivataan erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen aikana mahdollisesti muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.
• Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi.
• Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
• Grillin ylempää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua.

VARUSTEET

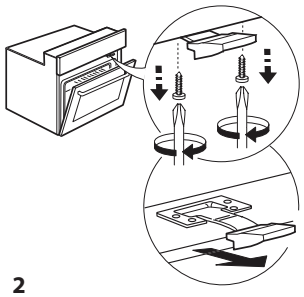
Huuhtele varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

LUUKUN LUKITSIN

Kun luukun lukitus on asennettu, luukku on suljettava käsin. Katso ohjeet lukitsimella varustetun luukun avaamiseen kuvasta 1.
Luukun turvalukko voidaan irrottaa tekemällä kuvasarjan mukaiset toimenpiteet (kuva 2).



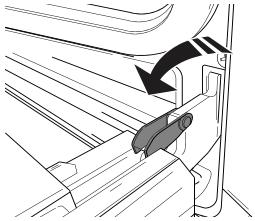
1



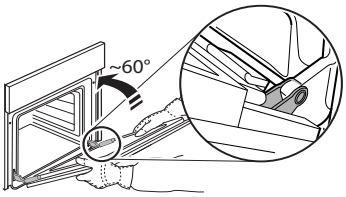
2

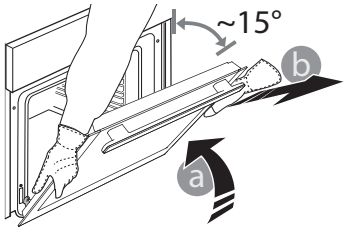
LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

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.

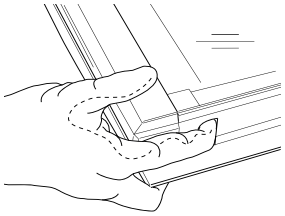
3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

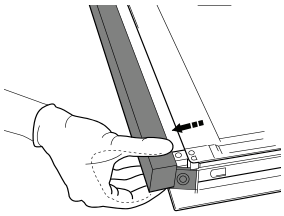
4. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan.
Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.

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

CLICK & CLEAN - LASIN PUHDISTAMINEN

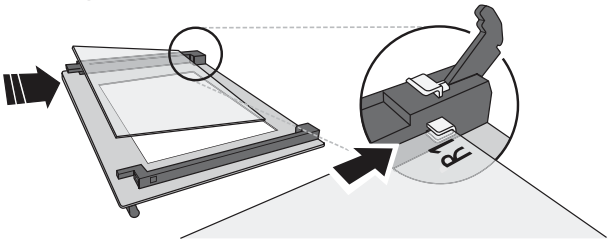
1. Kun luukku on irrotettu ja asetettu pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kahta pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.





2. Nosta sisälasia siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.

3. Aseta keskilevy (merkintä “1R”) paikalleen ennen sisälevyn laittamista paikalleen: jotta lasilevyt tulevat paikalleen oikein, varmista, että merkintä “1R” näkyy vasemmasta kulmasta. Laita ensin lasin pitkä sivu (merkitty “1R”) sitä kannattaviin kohtiin (a) ja laske se sitten paikalleen (b). Tee näin kummallekin lasilevylle.



4. Aseta yläreuna takaisin paikalleen: naksaus ilmoittaa, että se on tullut oikein paikalleen. Varmista, että tiiviste on kunnossa, ennen kuin laitat luukun takaisin paikalleen.

LAMPUN VAIHTAMINEN

Katkaise uuni virrasta, ruuvaa auki lampun suojus, vaihda lamppu ja ruuvaa suojus takaisin paikalleen. 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

Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.whirlpool.eu** lisätietoja varten

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi	Sähkökatkos Kytkeytynyt irti verkkovirrasta	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut

TUOTESELOSTE

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

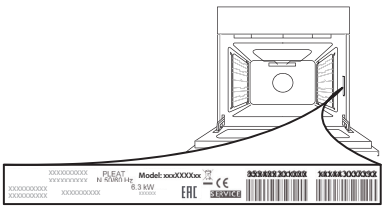
MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

> Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustoltamme **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.



400011351912/A

Painettu Italiassa

Whirlpool