

PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITEOPAS



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL- TUOTTEEN

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

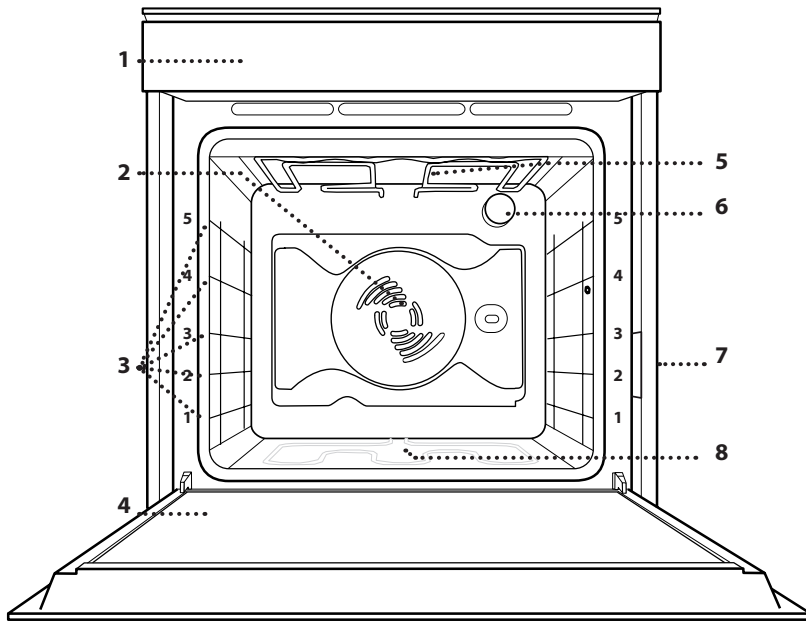


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-
oppaan verkkosivuiltamme docs.whirlpool.eu
ja noudattamalla tämän vihkosien takakannen
ohjeita.



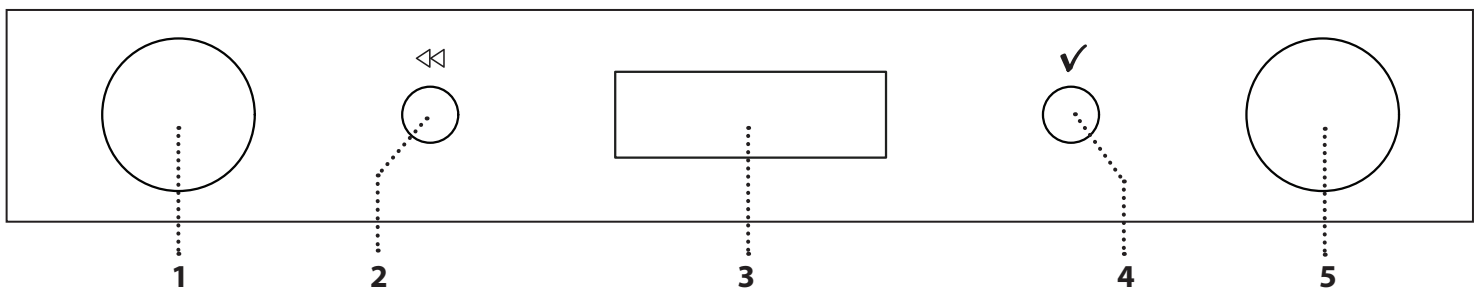
Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Hyllykköohjaimet
(taso osoitetaan uunin edessä)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Tunnistekilpi
(älä poista)
8. Alempi lämpövastus
(ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. VALINTANUPPI

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

2. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään.
Mahdollistaa asetusten
muuttamisen kypsennyksen aikana.

3. NÄYTTÖ

4. VAHVISTUS

Vahvistaa valitun asetuksen tai
asetetun arvon.

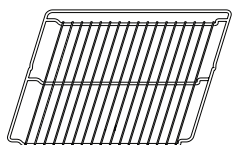
5. SÄÄTÖNUPPI

Nupilla selataan valikoita ja tehdään
sekä muutetaan asetuksia.

Huomaa: Valitsimet ovat upotettuja.
Valitsin nousee ylös käyttöpaneelistä,
kun painat sitä keskeltä.

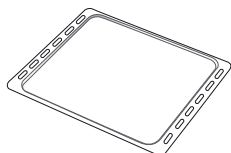
VARUSTEET

RITILÄ



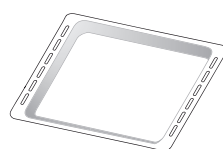
Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasona pannuille, kakkuvuolle sekä muille uuninkestäville keittoastioille

LEIVINPELTI



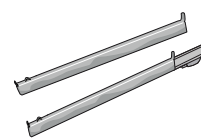
Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

UUNIPANNU *



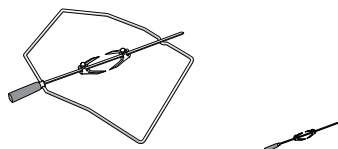
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

PAISTINVARRAS *



Käytetään isojen lihapalojen grillaamiseen tasaisesti.

* 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.

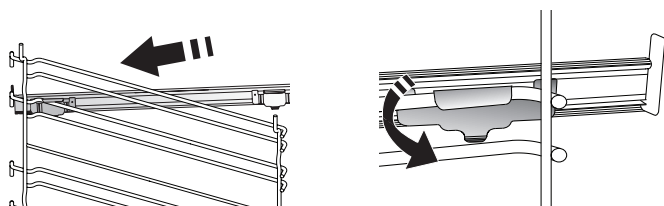
HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

- 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.

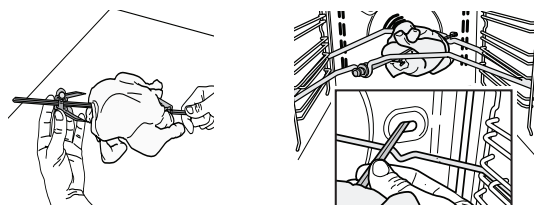
Kiinnitä liukukiskon ylempi pidike hyllykköohjaimeen ja liu'uta sitä niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikalleen. Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukiskot voivat liikkua vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle hyllykköohjaimelle samalla tasolla.



Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

PAISTINVARTAAN KÄYTTÄMINEN (MALLIKOHTAINEN)

Työnnä varras lihaan (sido tarvittaessa narulla) ja liu'uta lihaa vartaassa, kunnes se pysyy tukevasti haarukassa eikä voi liikkua. Työnnä toinen haarukka vartaaseen ja liu'uta sitä, kunnes se pitää lihan tukevasti paikallaan. Kiristä kiinnitysruuvia varmistaaksesi sen paikalleen. Työnnä toinen pää uunin kypsennysosastossa olevaan syvennykseen ja tue pyöristetty osa vastaavaan tukeen.



Huomaa: Aseta alapuolelle uunipannu valuvien nesteiden keräämistä varten ja lisää siihen 500 ml vettä. Jotta et polta itseäsi, kun varras on kuuma, käsittele sitä vain muovisella kädensijalla (joka on irrotettava ennen kypsennystä).

Tämän lisävarusteen käyttäminen on sallittua ainoastaan yhdessä turbogrillitoiminnon kanssa.

TOIMINNOT



OFF

Sammuttaa uunin.



VALO

Uunin sisävalon sytyttäminen/sammuttaminen.



ERI KOISTOIMINNOT

• DEFROST (SULATUS)

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

• WARM KEEPING (LÄMPIMÄNÄPITO)

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.

• RISING (KOHOTUS)

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



CONVENTIONAL (PERINTEINEN)

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla. Käytä kannatintasoa 3. Pizzat sekä suolaiset ja makeat nestemäistä täytettä sisältävät piiraat paistetaan ensimmäisellä tai toisella kannatintasolla. Esikuumenna uuni ennen kuin laitat siihen ruokia.



CONVECTION BAKE (KONVEKTIOUUNI)

Nestemäistä täytettä sisältävien piiraiden (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voi käyttää myös paistamiseen kahdella tasolla. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Käytä kannatintasoa 3, kun paistat vain yhdellä tasolla, ja kannatintasoja 1 ja 4, kun paistat kahdella tasolla. Esikuumenna uuni ennen ruokien kypsennyksen.

• GENTLE FAN (MIETO PUHALLIN)

Lihan, täytettyjen piiraiden (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakat) ja täytettyjen vihannesten kypsennys vain yhdellä tasolla. Tähän toimintoon kuuluu jaksoittain toimiva mieto puhallus, joka estää ruokien liiallisen kuivumisen.



GRILL (GRILLI)

Grillaa pihvit, vartaat ja makkarat, kypsennää 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.

• TURBO GRILL (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.



MAXI COOKING

Suurikokoisten lihapalojen paistaminen (yli 2,5 kg). Käytä ensimmäistä tai toista kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Lihaa on suositeltavaa kääntää paistamisen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei pääse kuivumaan liikaa.



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.



BREAD/PIZZA (LEIPÄ/PIZZA)

Erilaisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen paistaminen. Toimintoon kuuluu kaksi ohjelmaa, joissa on esimäärätyt asetukset. Anna pyydetty arvot (lämpötila ja aika) ja uuni valitsee automaattisesti parhaan kypsennysjakson. Sijoita taikina uunin esikuumentamisen jälkeen toiselle tasolle.



UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHD

Poistaa kypsennyksen roiskeet erittäin korkeaa lämpötilaa, noin 500 °C, käyttävällä jaksolla. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (PYRO) tai lyhyt jakso (ECO - säästö). Suosittelemme käyttämän nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.



FAST PREHEATING (NOPEA ESIKUUMENNUS)

Uunin nopea kuumentaminen etukäteen

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli ja aika, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran: Näytöllä lukee "ENGLISH".



Selaa kielivalintoja säätönuppia kääntämällä ja valitse haluamasi. Vahvasta valintasi painamalla ✓ .

Huomaa: Kieli voidaan muuttaa myös myöhemmin "Settings"-valikosta.

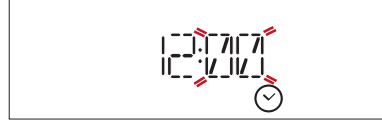
2. ASETA AIKA

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



Aseta tunnit säätönuppia kääntämällä ja paina ✓ :

Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta minuutit kääntämällä säätönuppia ja vahvasta sitten painamalla ✓ .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

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

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Laita uuni päälle kääntämällä valintanuppia ja etsi näytölle haluamasi toiminto: Näytöllä näkyy toiminnon kuvake ja sen perusasetukset.

Valitse valikosta haluamasi kohta (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) kääntämällä säätönuppia kunnes haluamasi kohta tulee esiin.



Vahvasta valintasi painamalla ✓ : näytöllä näkyvät perusasetukset.

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

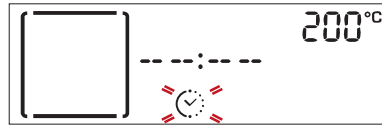
LÄMPÖTILA/GRILLIN TASO



Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä kääntämällä säätönuppia, vahvasta sitten painamalla ✓ ja jatka seuraaviin muutettaviin asetuksiin (jos mahdollista).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, voidaan lämpötilaa vaihtaa käyttämällä säätönuppia.

KESTO



Kun kuvake ☺ vilkkuu näytöllä, käytä säätönuppia haluamasi kypsennysajan asettamiseen ja vahvasta sitten painamalla ✓ . Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvasta painamalla ✓ ja käynnistä toiminto.

Tässä tapauksessa et voi asettaa kypsennyksen loppumisaikaa ohjelmoimalla viivästetyn käynnistysajan (ajastus).

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla << : käytä säätönuppia arvon korjaamiseen ja vahvasta sitten painamalla ✓ .

KYSENNYSAJAN PÄÄTTYMISEN ASETTAMINEN

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy asetettuna oleva päättymisaika ja ☺ -kuvake vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika kääntämällä säätönupista, vahvasta ja käynnistä sitten toiminto 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 säätönupista tai muuttaa asetuksia painamalla << .

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, vahvista kypsennyksen päättymisaika ja aktivoi toiminto painamalla ✓ .

Huomaa: Kun kypsennys on alkanut, näytöllä näkyy suositteluin taso kutakin toimintoa varten.



Voit laittaa aktivoidun toiminnon taukotilaan milloin tahansa kääntämällä valintanupin kohtaan 0 .

4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe:

Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.

Kun tämä vaihe on päättynyt, voidaan kuulla äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan:

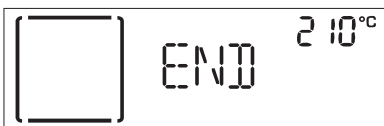


Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen. Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä säätönuppia.

5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



Jos haluat jatkaa kypsennystä manuaalisesti (ilman ohjelmoitua kypsennysaikaa), paina ✓ tai jos haluat jatkaa kypsennysaikaa asettamalla uuden kestoajan, käännä säätönuppia. Kummassakin tapauksessa lämpötilan tai grillin tason asetukset pysyvät samoina.

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 ✓ .



Kun ruskistusjakso on aktivoitu, voit muuttaa sen kestoaikaa kääntämällä säätönuppia. Voit myös lopettaa toiminnon milloin tahansa kääntämällä valintanuppia, jos haluat valita eri toiminnon, tai kääntämällä sen kohtaan 0 , jos haluat sammuttaa uunin.

. AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Toiminnon aktivoimiseksi varmista, että uuni on kytketty pois päältä ja käännä sitten säätönuppia: Näytöllä vilkkuu kuvake ⌚ .



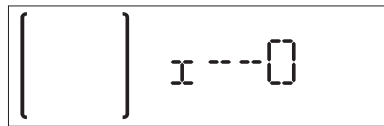
Aseta haluamasi aika kääntämällä säätönuppia ja aktivoi sitten ajastin painamalla ✓ uudelleen. Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.



Huomaa: Ajastin ei kytke päälle itse kypsennysjaksoja. Muuta ajastimeen asetettua aikaa käyttämällä säätönuppia; voit sammuttaa ajastimen milloin tahansa painamalla << .

. PAINIKELUKITUS

Jos haluat lukita näppäimistön, paina jatkuvasti kohtia ✓ ja << samanaikaisesti vähintään viisi sekuntia.



Painikkeiden lukitus avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois käytöstä milloin tahansa kääntämällä valintanuppi kohtaan 0 .

. AUTOMAATTINEN PUHDISTUS – PYROLYYSIPUHD

**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. Valitse automaattinen puhdistustoiminto valintanuppia kääntämällä.



Käytettävissä on kaksi itsepuhdistusjaksoa: kokonainen jakso ja pikajakso (ECO).



Aseta haluttu jakso kääntämällä säätönuppia ja vahvasta painamalla ✓ . Uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

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

Näyttöön ilmestyy sitten nykyinen aika.

Huomaa: kuten muissa manuaalisissa toiminnoissa, on myös mahdollista asettaa päättymisaika automaattiselle puhdistusjaksolle.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET	
Nostatetut kakut / Sokerikakku		Kyllä	160 - 180	30 - 90		
		Kyllä	160 - 180	30 - 90 *		
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)	 MIETO	Kyllä	160 - 200	35 - 90		
		Kyllä	160 - 200	35 - 90 *		
Keksit		Kyllä	170 - 180	15 - 45		
		Kyllä	160 - 170	20 - 45 *		
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	30 - 40		
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *		
Marengit		Kyllä	90	110 - 150		
		Kyllä	90	130 - 150 *		
Pizza / Leipä / Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50		
		Kyllä	190 - 250	25 - 50 *		
Leipä	 BREAD	Kyllä	180 - 220	30 - 50		
Pizza	 PIZZA	Kyllä	220 - 250	15 - 30		
Pakastepizza		Kyllä	250	10 - 15		
		Kyllä	250	10 - 20 *		
Suolaiset piiraat (vihannespiaarat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	40 - 55		
		Kyllä	180 - 190	40 - 55 *		
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30		
		Kyllä	180 - 190	15 - 40 *		
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 - 200	45 - 65		
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg	 GENTLE	Kyllä	180 - 190	80 - 120		
Broileri / jänis / ankka 1 kg	 GENTLE	Kyllä	200 - 220	50 - 100		
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130		
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60		
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	 GENTLE	Kyllä	170 - 190	30 - 60		
Paahtoleipä		—	3 (korkea)	3 - 6		
Kalafileet / viipaleet		-	2 (keski)	20 - 30 **		

TOIMINNOT


 Conventional
(Perinteinen)


 Convection bake
(Konvektiouuni)


 Grill (Grilli)


 TurboGrill (Turbogrilli)


 Bread / Pizza
(Leipä / Pizza)

 GENTLE
 Mieto puhallin

VARUSTEET


 Ritilä


 Uunipelti tai kakkuvuoka
ritilällä


 Uunipannu / leivinpelti
tai uunipelti ritilän päällä


 Uunipannu / leivinpelti


 Uunipannu ja
500 ml vettä

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET	
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		-	2 - 3 (keski – korkea)	15 - 30 **	5	4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70 ***	2	1
			3 (korkea)	60 – 80	2	1
Paahtopaisti, raaka		-	2 (keski)	35 - 50 ***	3	
Lampaanreisi/potka		—	2 (keski)	60 - 90 ***	3	
Uunissa paistetut perunat		-	2 (keski)	35 - 55 ***	3	
Vihannesgratiini		—	3 (korkea)	10 - 25	3	
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 ****	4	1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 ****	4	1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 ****	4	1

* Vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä.
 ** 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.

TESTATUT RESEPTIT

Koottu standardin IEC 60350-1 mukaisesti sertifiointiviranomaisille

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET *	
Murokeksi		Kyllä	150	30 - 40	3	
		Kyllä	150	25 - 40	3	
		Kyllä	150	25 - 35 **	4	1
Pienet kakut		Kyllä	170	20 - 30	3	
		Kyllä	160	20 - 30	3	
		Kyllä	160	25 - 35 **	4	1
Rasvaton sokerikakku		Kyllä	170	30 - 40	2	
		Kyllä	160	30 - 40	2	
		-	160	35 - 45 **	4	1
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	4 - 6	5	
Jauhelihapihvit (Burgers)		-	3 (korkea)	18 - 30 ***	5	4

* Lisävarusteita, joita ei toimiteta uunin mukana, on saatavana huoltopalvelusta.
 ** Vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä.
 *** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.
 Energiatlehokkuusluokka (standardin IEC 60350-1 mukaisesti): testauksen suorittamisessa on viitattava kyseiseen taulukkoon.

TOIMINNOT	Conventional (Perinteinen)	Convection bake (Konvektiouuni)	Grill (Grilli)	TurboGrill (Turbogrilli)	Bread / Pizza (Leipä / Pizza)	GENTLE Mieto puhallin
VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / leivinpelti	Uunipannu ja 500 ml vettä	Varras (mallikohtainen)

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, 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

- 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.

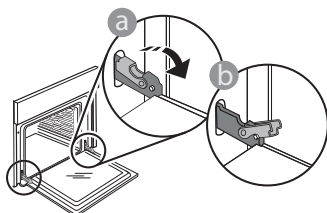
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

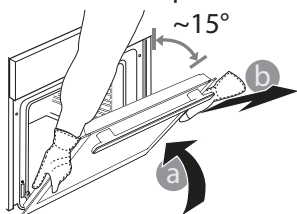
Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

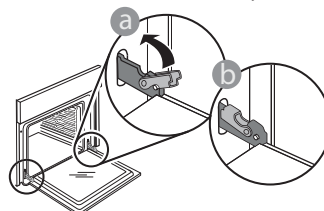
- Poista luukku** avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



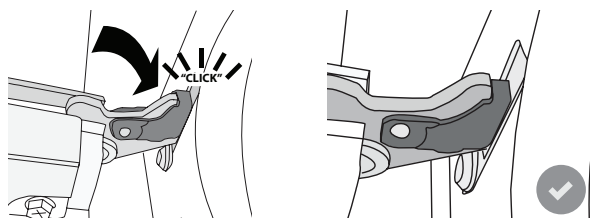
- Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kiinni kädensijasta. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.



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



Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



- 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. Ruuvaa auki valon suojus ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojus takaisin kiinni valoon.
- 3. 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.

VIANMÄÄRITYS

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 tarkasta, 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.
Luukku ei avaudu.	Puhdistusjakso käynnissä.	Odota, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.

TUOTESELOSTE

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

MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

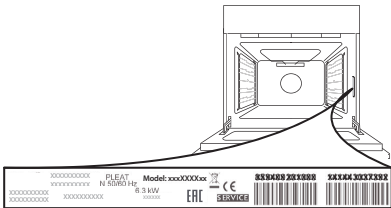
>  Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme **docs.whirlpool.eu** (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

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



400011360470

Painettu Italiassa