

# PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-  
TUOTTEEN**

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

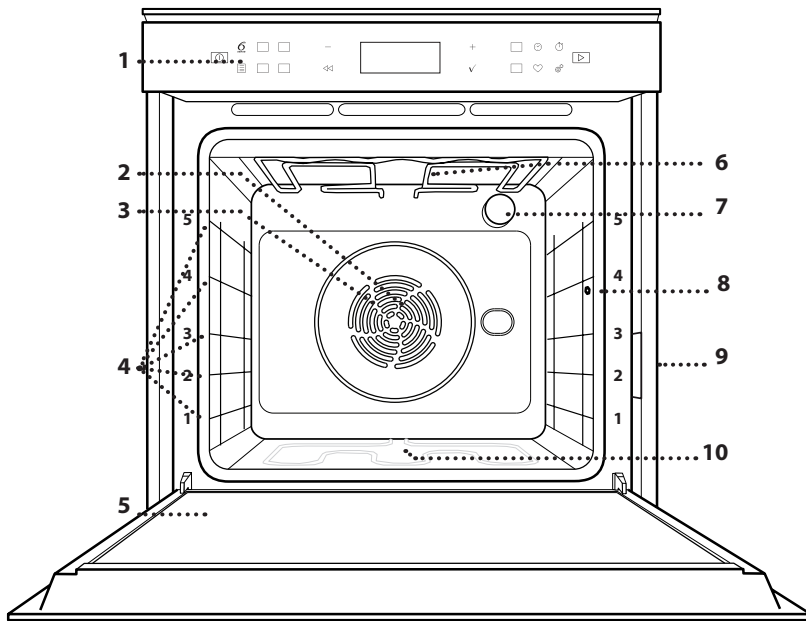


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö-  
ja huolto-oppaan verkkosivuiltamme  
[docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ja noudattamalla tämän  
vihkosen takakannen ohjeita.



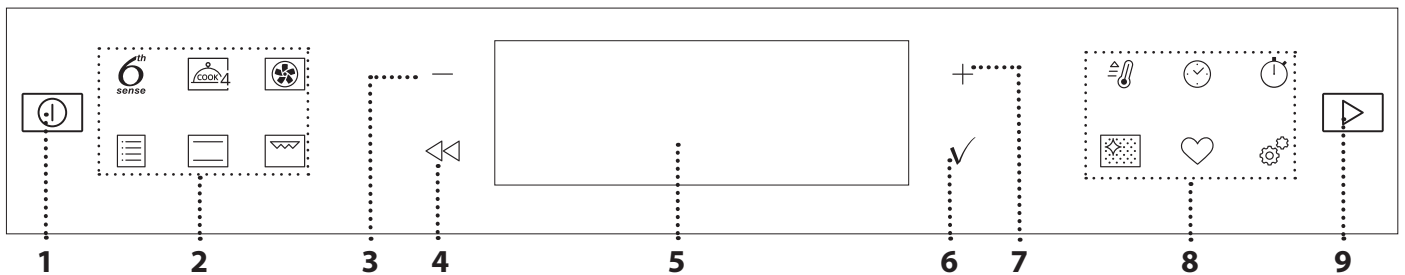
**Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

## TUOTTEEN KUVAUS



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

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



### 1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois  
päältä sekä keskeyttää aktiivisen  
toiminnon.

### 2. SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin ja  
valikkoon.

### 3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja  
toimintojen arvojen tai asetusten  
laskemiseen.

### 4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään.  
Mahdollistaa asetusten  
muuttamisen kypsentämisen  
aikana.

### 5. NÄYTTÖ

6. VAHVISTUS  
Vahvistaa valitun asetuksen tai  
asetetun arvon.

### 7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja  
toimintojen arvojen tai asetusten  
nostamiseen.

### 8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

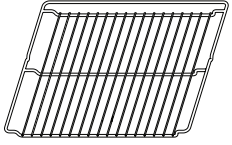
Nopea pääsy toimintoihin,  
kestoon, asetuksiin ja suosikkeihin.

### 9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja  
tai perusasetuksia käyttäen.

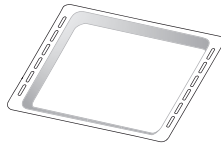
# VARUSTEET

## RITILÄ



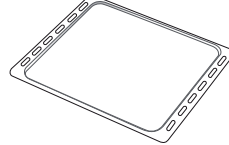
Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasona pannuille, kakkuvuoille sekä muille uuninkestäville keittoastioille.

## UUNIPANNU



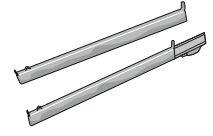
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

## LEIVINPELTI



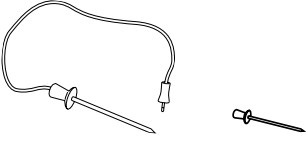
Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

## LIUKUKISKOT \*



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

## PAISTOMITTARI\*



Mittaa ruokien sisälämpötilan kypsennyksen aikana.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

## RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

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

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

## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

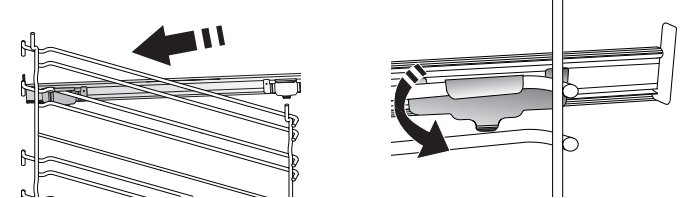
- Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten varovaisesti alaosa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.
- Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle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

## LIUKUKISKOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

Irrota hyllykköohjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.

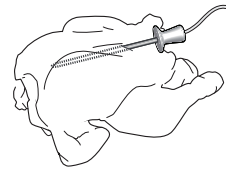
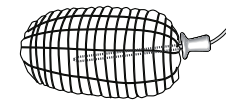
Kiinnitä liukukiskon ylempi pidike hyllykköohjaimiin ja liu'uta sitä niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikalleen.

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



Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

## PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN (MALLIKOHTAINEN)



Työnnä lämpömittari syväälle lihaan välttämällä luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

## TOIMINNOT

6<sup>th</sup>  
sense

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

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



### COOK 4

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



### KIERTOILMA

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



### PERINTEISET

#### • KIERTOILMAPAISTO

Lihan kypsentämiseen ja täytettä sisältävien kakkujen paistamiseen vain yhdellä tasolla.

#### • 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.

#### • PAISTETTAVA PAKASTE

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

#### • ERIKOISTOIMINNOT

##### » MAXI COOKING

Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (yli 2,5 kg). On suositeltavaa kääntää liha kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei pääse kuivumaan liikaa.

##### » KOHOTUS

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

##### » SULATUS

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

##### » PIDÄ LÄMPIMÄNÄ

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.

##### » ECO-KIERTOILMA

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



### PERINTEINEN

Kypsentää kaikenlaisia ruokia vain yhdellä tasolla.



### GRILLI

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



### NOPEA ESILÄMMITYS

Uunin nopea esikuumennus.



### AJASTIMET

Toimintojen aika-arvojen muuttamista varten.



### AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.



### UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSITOIMINTO

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



### SUOSIKKI

Siirtää 10 suosikkitoiminnon luetteloon.



### ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta.

Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

# ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

## 1. VALITSE KIELI

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "English".



Selaa kielivalintoja painamalla + - tai - -painiketta ja valitse haluamasi.

Vahvasta valintasi painamalla ✓ .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla "KIELI"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla ⚙️ .

## 2. ASETA VIRRANKULUTUS

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



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

## 3. ASETA AIKA

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



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

Aseta minuutit painamalla + - tai - -painiketta ja vahvasta painamalla ✓ .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla ⚙️ .

## 4. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista mahdollinen suojarahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten ilmankierrolla varustettua ohjelmaa (esim. "Kiertoilma" tai "Perinteinen leivonta").

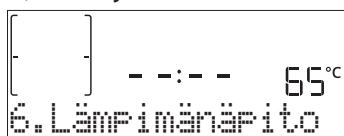
Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 1. VALITSE TOIMINTO

Käynnistä uuni painamalla ⏻ : näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.

Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi: Haluttu valikkokohta valitaan (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) painamalla + tai - ja vahvistamalla sitten painamalla ✓ .



## 2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina ⏪ .

### LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO



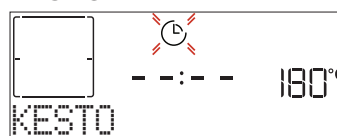
Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä

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

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

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

### KESTO




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

Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvasta ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai ⏻ . Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.


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





## PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake  vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + - tai - -painiketta; vahvista ja aktivoi toiminto sitten painamalla . Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

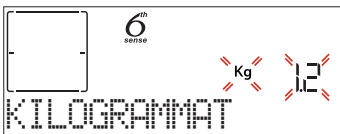
Huomaa: Kypsennyksen viivästyneen käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen: uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa painamalla + tai - tai muuttaa muita asetuksia painamalla . Jos haluat katsella tietoja, painamalla  voit vaihtaa näyttöön päättymisaajan tai keston.


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

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.

Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

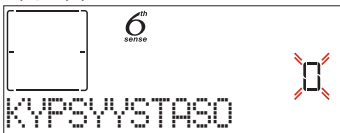
## PAINO / KORKEUS (PYÖREÄ-UUNIPELTI-KERROKSET)





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


## KYPSYYS / RUSKISTUS


Eräissä 6<sup>th</sup> Sense -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyystasoa.



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


## 3. KÄYNNISTÄ TOIMINTO


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

Viive-vaiheen aikana, paina  ohittaaksesi tämän vaiheen

ja käynnistä toiminto välittömästi.

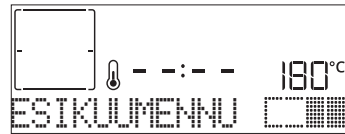
Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten.

Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Edelliseen näkymään palataan painamalla ; tällöin voidaan joko valita jokin toinen toiminto tai odottaa uunin jäähtymistä.

## 4. ESILÄMMITYS

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; "LISÄÄ RUOKA". 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 + - tai - -painikkeita.

## 5. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN / RUOAN KÄÄNTÄMINEN TAI TARKISTAMINEN

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

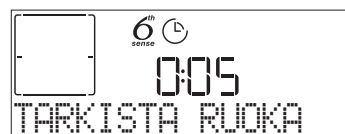
Kypsennys jatkuu, kun luukku suljetaan.

Eräissä 6<sup>th</sup> Sense -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.



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

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



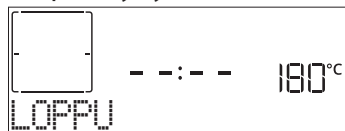
Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsennystä.

Huomaa: Hyppää näiden toimintojen yli painamalla .

Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsennystä.

## 6. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



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

### RUSKISTUS

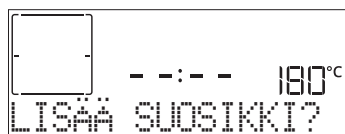
Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.



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

### . SUOSIKIT

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1-10 suosikkiluettelossasi.



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina ✓ , muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla .

Painettuasi ✓ valitse numeron sijoitus painamalla + tai – ja vahvista sitten painamalla ✓ .

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto painamalla + tai – , vahvista painamalla ✓ ja aktivoi sitten painamalla .

### . AUTOMAATTINEN PUHDISTUS – PYROLYYSIPUHDISTUS

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

Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni

on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistusjakso on käynnissä. Parasta puhdistustulosta varten poista suurin lika kostealla sienellä ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista. Suosittelemme käyttämään pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai siitä tulee hajua kypsennyksen aikana.

Kun painat , näytölle tulee "Puhdistus".



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

Puhdista luukku ja ota pois kaikki varusteet kehotuksen mukaisesti; kun olet valmis, sulje luukku ja paina : uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

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

### . AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu, minkä jälkeen painetaan + tai – : Näytöllä vilkkuu kuvake .

Aseta tarvittavan ajan pituus painamalla + - tai – -painikkeita ja aktivoi sitten ajastin painamalla ✓ .



Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja. Muuta ajastimeen asetettua aikaa painamalla + tai – .

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon.

Käynnistä uuni painamalla ja valitse sitten haluamasi toiminto.

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

Huomaa: Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyvä vain kuvake ), joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäyttämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla .

## . LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla  $\llcorner$  ja pitämällä sitä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Toimi samoin näppäimistölukon avaamiseksi.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla  $\text{⓪}$ .

## . PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN (JOS SELLAINEN ON)

Paistomittaria käyttämällä voit mitata lihan sisälämpötilan kypsennyksen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Kun olet laittanut mittarin paikalleen, kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee "Mittari kytketty".



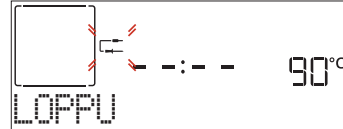
Valitse haluamasi toiminto yhteensopivien

toimintojen joukosta (perinteinen, kiertoilma, perinteinen leivonta, turbogrilli, Eco kiertoilma, Maxi Cooking, 6<sup>th</sup> Sense -toiminnot): Näyttö ilmoittaa, että on asetettava mittarin kohdelämpötila: Aseta se painamalla + tai - ja aseta seuraavat kypsennysparametrit painamalla  $\checkmark$ .

Koska kypsennys on ohjelmoitu päätymään kun haluttu lämpötila on saavutettu, ei ole mahdollista asettaa kypsennysaikaa tai tiettyä kypsennyksen päättymisaikaa. Valo palaa kunnes mittari poistetaan.

Jos mittari poistetaan kypsennyksen aikana, kypsennys jatkuu perinteisellä tavalla (ajastamattomana).


































Kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että mittari on saavuttanut halutun lämpötilan.



Huomaa: Asetuksia muutetaan painamalla + tai - mittarin osalta tai painamalla  $\llcorner$ , jos halutaan muuttaa muita asetuksia. Äänimerkki ja viesti ilmoittavat, jos mittarin käyttö ei sovi yhteen halutun toimenpiteen kanssa. Jos näin on, poista mittari.

## 6<sup>th</sup> sense KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT		MÄÄRÄ	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET	
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2	
LIHA	Paistettu naudanliha	Paistit	0,6 - 2 kg **	3	
		Hampurilainen	1,5 - 3 cm	3/5	
		Paistaminen -hidas kypsennys	0,6 - 2 kg **	3	
	Paistettu porsas	Paistit	0,6 - 2,5 kg **	3	
		Potkat *	0,5 - 2,0 kg **	3	
		Makkarat ja nakit	1,5 - 4 cm	2/3	
	Paistettu vasikka *	0,6 - 2,5 kg **	-	3	
	Paistettu lammas	Paistit	0,6 - 2,5 kg **	2	
		Koipi	0,5 - 2,0 kg **	2	
	Paistettu kana	Kokonainen	0,6 - 3 kg **	-	2
		Kokonainen, täytetty *	0,6 - 3 kg **	-	2
		Filee/rintapala	1 - 5 cm	2/3	5
Kokonainen kalkkuna, paistettu	Kokonainen *	0,6 - 3 kg **	-	2	
	Kokonainen, täytetty *	0,6 - 3 kg **	-	2	
Kebabit		1 ritilä	1/2	5	

RUOKALUOKAT		MÄÄRÄ	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET	
KALA	Fileet	0,5 - 3 cm	-	3  2	
	Fileet-pakastetut	0,5 - 3 cm	-	3 	
KASVIKSET	Kasvikset-paistetut	Perunat	0,5 - 1,5 kg	3 	
		Kasvikset-täytetyt	0,1 - 0,5 kg kukin	3 	
		Kasvikset-paistetut	0,5 - 1,5 kg	3 	
	Kasvikset-gratiini	Perunat	1 vuoka	-	3 
		Tomaatit	1 vuoka	-	3 
		Pippurit	1 vuoka	-	3 
		Parsakaali	1 vuoka	-	3 
		Kukkakaalit	1 vuoka	-	3 
		Muut	1 vuoka	-	3 
	KAKUT JA LEIVONNAISET	Kohotettavat leivonnaiset	Sokerikakku	0,5 - 1,2 kg	-
Keksit			0,2 - 0,6 kg	-	3 
Leivonnaiset ja täytetyt piirakat		Tuulihattutaikina	1 vuoka	-	3 
		Torttu	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Struudeli	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Täytetty hedelmäpiirakka	0,5 - 2 kg	-	2 
PIIRAAT	-	0,8 - 1,2 kg	-	2 	
LEIPÄ	Sämpylät	60 - 150 g kukin	-	3 	
	Leipä vuoassa	400 - 600 g kukin	-	2 	
	Suuri leipä	0,7 - 2,0 kg	-	2 	
	Patongit	200 - 300 g kukin	-	3 	
PIZZA	Ohut	pyöreä - vuoka	-	2 	
	Paksu	pyöreä - vuoka	-	2 	
	Pakaste				2 
			1 - 4 kerrosta	-	4  1 
				5  3  1 	
				5  4  2  1 	

\* vain joissakin malleissa. Toiminto on käytettävissä vain paistomittarin kanssa.

\*\* Suositeltu määrä.

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai  
kakkuvuoka  
ritilällä



Uunipannu /  
leivinpelti tai  
uunipelti ritilän päällä



Uunipannu /  
leivinpelti



Uunipannu ja  
500 ml vettä



Lihalle tarkoitettu  
paistomittari  
(jos toimitettu)

# KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Nostatetut kakut / Sokerikakut		Kyllä	170	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	160 - 200	30 - 85	3
		Kyllä	160 - 200	35 - 90	4 1
Keksit / Murokeksit		Kyllä	150	20 - 40	3
		Kyllä	140	30 - 50	4
		Kyllä	140	30 - 50	4 1
		Kyllä	135	40 - 60	5 3 1
Pienet kakut / Muffinssit		Kyllä	170	20 - 40	3
		Kyllä	150	30 - 50	4
		Kyllä	150	30 - 50	4 1
		Kyllä	150	40 - 60	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	30 - 40	3
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 - 150	4 1
		Kyllä	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Leipä / Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	2
		Kyllä	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 - 20	4 1
		Kyllä	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	45 - 55	3
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma

Paisto  
kiertoilmalla

Grillaus



Turbogrilli



Maxi Cooking

























Cook 4



Eco-kiertoilma



RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Rapeapintainen porsaampaisti 2 kg		—	170	110 - 150	2
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
Paahtoleipä		—	3 (korkea)	3 - 6	5
Kalafileet / Pihvi		—	2 (keski)	20 - 30 **	4 3
Makkarat/kebab/grillikylki/hampurilaispihvi		—	2 - 3 (keski - korkea)	15 - 30 **	5 4
Broileri 1 - 1,3 kg		—	2 (keski)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi/potka		—	2 (keski)	60 - 90 ***	3
Paistetut perunat		—	2 (keski)	35 - 55 ***	3
Vihannesgratiini		—	3 (korkea)	10 - 25	3
Keksit	 Keksit	Kyllä	135	50 - 70	5 4 3 1
Tortut	 Tortut	Kyllä	170	50 - 70	5 3 2 1
Pyöreä pizza	 Pizza	Kyllä	210	40 - 60	5 3 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / paloitetu liha (taso 1)	 Valikko	Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 *	4 1
Kala & Vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 *	4 1
Täytetyt paistit		—	200	80 - 120 *	3
Paloitettu liha (jänis, broileri, lammas)		—	200	50 - 100 *	3

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

\*\* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

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

#### KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

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

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä



Uunipannu / leivinpelti



Uunipannu ja 500 ml vettä



Lihalle tarkoitettu paistomittari (jos toimitettu)

## PUHDISTUS JA HUOLTO

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

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

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

### ULKOPINNAT

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

### SISÄPINNAT

- 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.

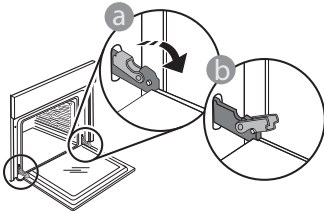
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

### VARUSTEET

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

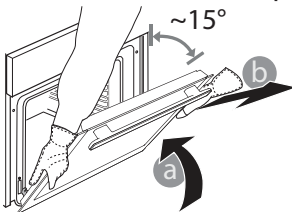
### LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

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

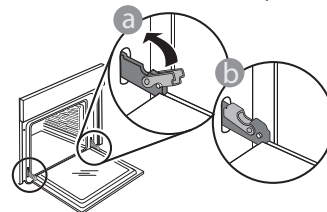


- Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä.

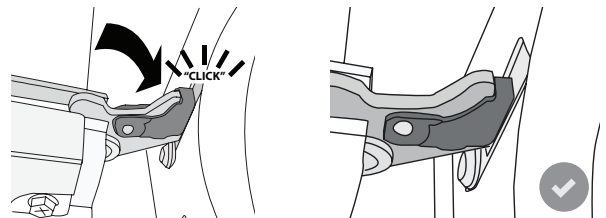
Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.



- 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 vahingoittaa, jos se ei toimi kunnolla.

## 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 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 suojuksen on asetettu takaisin paikalleen.


## VIANETSINTÄ

VIKA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut. Yritä suorittaa "TEH.ASE. PALAU.", jonka voi valita "ASETUKSET"-valikosta. Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Uuni ei kuumene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Valo sammuu.	"ECO"-tila on "Päällä".	Mene "ECO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Luukku ei avaudu.	Puhdistusjakso käynnissä.	Odot, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.
Kodin sähköteho sammuu.	Väärä tehoasetus.	Varmista, että kotisi verkon arvo on vähintään yli 3 kW. Jos näin ei ole, laske teho 13 ampeeriin. Mene "TEHO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "MATALA".

## TUOTESELOSTE

 Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa Whirlpool sivustolta [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

## MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

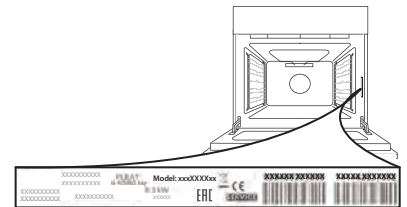
>  Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

## YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

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



**400011261986**

Painettu Italiassa