

# PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITEOPAS

## KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL- TUOTTEEN



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

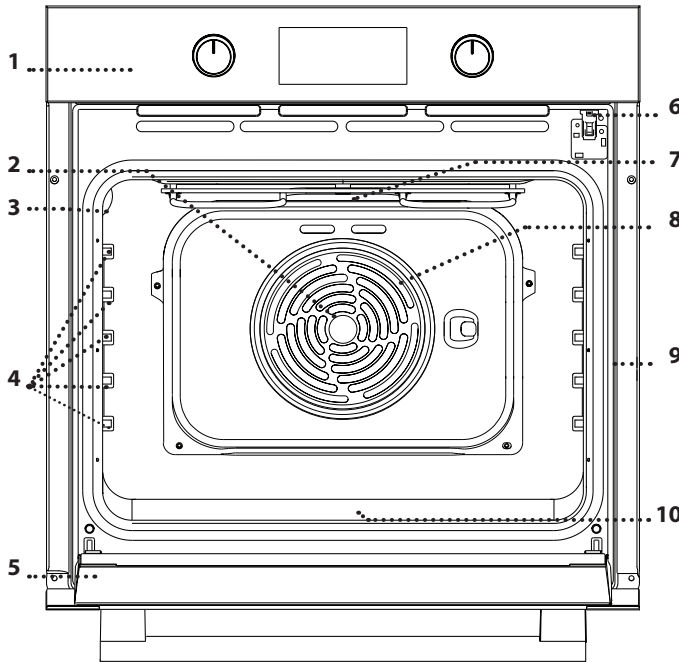


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-oppaan verkkosivuiltamme [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.



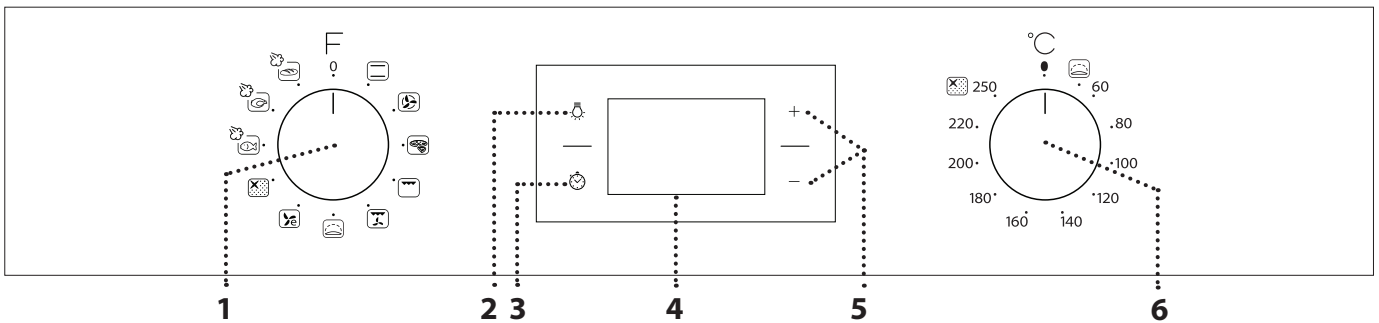
Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Valo
4. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan kypsennystilan seinässä)
5. Luukku
6. Luukun lukitus (lukitsee luukun automaattisen puhdistuksen ollessa käynnissä sekä sen jälkeen)
7. Ylempi lämpövastus/grilli
8. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
9. Tunnistekilpi (älä poista)
10. **STEAM** juomavedelle tarkoitettu syvennys


## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



### 1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon. Asentoon 0 kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

### 2. VALO

Uunin ollessa päällä  -kohdan painaminen sytyttää tai

sammuttaa uunitilan lampun.

### 3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Avaa pääsyn kypsennysajan asetukseen, viivästettyyn käynnistykseen ja ajastimeen. Näyttää ajan uunin ollessa pois päältä.

### 4. NÄYTTÖ

### 5. SÄÄTÖPAINIKKEET

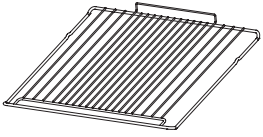
Muuttaa kypsennysajan asetukset.

### 6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja aktivoitaessa.

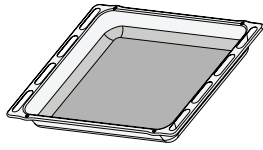
# VARUSTEET

## RITILÄ



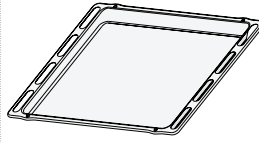
Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasona pannuille, kakkuvuolille sekä muille uuninkestäville keittoastioille.

## UUNIPANNU \*



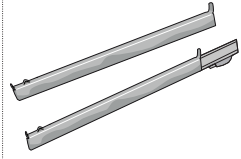
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

## LEIVINPELTI \*



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

## LIUKUKISKOT \*



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat 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 kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

. Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

. Hyllykköohjaimet irrotetaan tarttumalla tukevasti ohjaimen ulkopuoliseen osaan ja vetämällä sitä itseä päin kunnes tuki ja kaksi sisätappia irtoavat paikoiltaan.

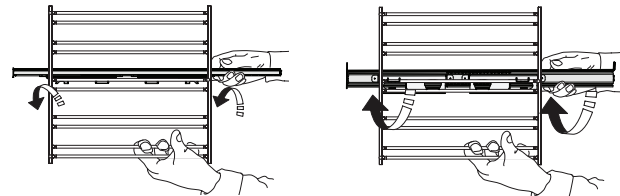
. Hyllykköohjaimet sijoitetaan takaisin paikolleen asettamalla ne uuniosan lähelle ja laittamalla aluksi kaksi tappia paikoilleen. Aseta sitten ulkoinen osa sille kuuluvan paikan lähelle, laita paikalleen tuki ja paina tukevasti uunitilan seinää kohden, jotta voit olla varma, että hyllykköohjain on oikealla paikallaan.

## LIUKUKISKOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

Irrota hyllykköohjaimet. Irrota ohjaimen kiinnittimet hyllykköohjaimesta alaosasta alkaen.

Liukuohjain asennetaan takaisin kiinnittämällä ohjaimen ylempi kiinnitin hyllykköohjaimen ja laskemalla sitten toinen kiinnike paikalleen.


Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukiskot voivat liikkua vapaasti. Aseta hyllykköohjaimet uudelleen paikoilleen.





Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

## TOIMINNOT

-  **PERINTEINEN**  
Kypsentää kaikenlaisia ruokia vain yhdellä tasolla.
-  **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.
-  **PITSA**  
Erilaisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen leipominen. Suosittelemme vaihtamaan leivinpeltien paikkaa kypsennyksen puolesta välissä.
-  **GRILLI**  
Grillaa pihvit, kebabit tai makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.
-  **TURBO GRILLI**  
Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.

 **KOHOTUS**  
Kohottaa makeat tai suolaiset leivonnaiset tehokkaasti. Aktivoi toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* kuvakkeen kohdalle.

 **SÄÄSTÖ KIERTOILMA**  
Kypsentää tavallisia tai täytettyjä paisteja yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta.


Tämän säästötoiminnon aikana valo pysyy sammuneena kypsennyksen ajan, mutta se voidaan laittaa uudelleen päälle painamalla  .

 **AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHDISTUS**

Poistaa ruokaroiskeet erittäin korkeaa lämpötilaa (yli 400 °C) käyttävällä jaksolla.



**STEAM** 

- **KALA** 
- **LIHA** 
- **LEIPÄ** 



**STEAM**  -toiminnot antavat erinomaisia tuloksia kypsennysjaksoissa lisättävän höyrytyksen ansiosta. Kaada uunin pohjalle juomakelpoista vettä (uunin on oltava kylmä) ja valitse ruoallesi sopiva toiminto. Ihanteelliset vesimäärät ja lämpötilat kullekin ruokaryhmälle on ilmoitettu kyseisessä kypsennystaulukossa. **Älä esikuumenna uunia ennen kuin laitat ruoan uuniin.**


## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

### 1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: Paina  kunnes kuvake  ja kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä alkavat vilkkua näytöllä.





Aseta tunnit + - tai - -painikkeella ja vahvasta painamalla  . Kaksi minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit + - tai - -painikkeella ja vahvasta painamalla  .

Huomaa: Kun kuvake  vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, on aika asetettava uudelleen.


### 2. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu toimimaan alle 2,9 kW:n teholla ("Lo"): Jos uunia halutaan huoneiston sähkönjakelusta johtuen käyttää yli 3 kW:n teholla ("Hi"), on asetuksia muutettava.

Kyseiseen valikon vaihtokohtaan päästään kääntämällä *valintanuppi* asentoon , ja sitten takaisin asentoon  .

Paina + ja - -painikkeella viiden sekunnin ajan välittömästi tämän jälkeen.



Muuta asetusta + - tai - -painikkeella ja vahvasta sitten pitämällä painettuna  vähintään kahden sekunnin ajan.

### 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 uuni 250 °C:een noin tunnin ajaksi. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Haluamasi toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* kyseisen toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.



## 2. AKTIVOI TOIMINTO

### MANUAALINEN

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



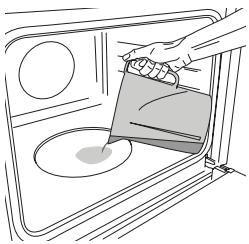
Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä *valintanuppi* tai säätää lämpötilaa kääntämällä *lämpötilan valitsinta*. Toiminto ei käynnisty, jos *lämpötilan valitsin* on kohdassa 0. Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisaian (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

### KOHOTUS

Kohotus-toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* kyseisen symbolin kohdalle; jos uuni on asetettu eri lämpötilaan, toiminto ei käynnisty.

Huomaa: Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisaian (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

### STEAM



Kun uuni on kylmä, täytä syvennys kyseisessä kypsennystaulukossa ilmoitetulla määrällä juomavettä. Laita ruoka uuniin.

Aseta ja aktivoi **STEAM**-toiminto: Avaa lopuksi luukku varovaisesti ja anna höyryn tulla hitaasti ulos.

Huomaa: Luukun avaaminen ja veden lisääminen kypsennyksen aikana saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

## 3. ESIKUUMENNUS

Kun toiminto käynnistyy, kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.

Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake näyttöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

## . KYPSENNYKSEN OHJELMOIMINEN

Toiminto on valittava ennen kypsennyksen ohjelmoimisen aloittamista.

### KESTO

Pidä painettuna kunnes -kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi kypsennysaika + - tai - -painikkeella ja vahvasta sitten painamalla .

Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Huomaa: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla kunnes -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon "00:00" käyttämällä - -painiketta. Tämä kypsennysaika sisältää esikuumennusvaiheen.

## KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOIMINEN

Kypsennysajan asettamisen jälkeen toiminnon käynnistymistä voidaan viivästyttää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina kunnes -kuvake ja nykyinen aika alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika + - tai - -painikkeella ja vahvasta painamalla .

Käynnistä toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto jää taukotilaan kunnes se käynnistyy automaattisesti kypsennyksen asetetun päättymisaian perusteella lasketun odotusajan kuluttua.

Huomaa: Asetus peruutetaan sammuttamalla uuni kääntämällä *valintanuppi* asentoon 0.

## KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.





Valitse jokin toinen toiminto kääntämällä *valintanuppi* tai sammuta uuni asettamalla se asentoon 0.


Huomaa: Jos ajastin on aktiivinen, näytössä lukee "END" (LOPPU) vuorotellen jäljellä olevan ajan kanssa.



## . AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä lisävalinta ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä. Sen sijaan tällä lisävalinnalla näyttöä voidaan käyttää ajastimena joko toiminnon ollessa aktiivisena tai uunin ollessa sammutettuna.

Pidä painettuna  kunnes  ja "00:00"-kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi aika + - tai - -painikkeella ja vahvasta painamalla . Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan painamalla  kunnes  -kuvake alkaa vilkkua, minkä jälkeen aika asetetaan arvoon "00:00" - -painikkeella.

## . AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO – 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.

Älä aktivoi pyrolyysipuhdistusjaksoa, jos uunissa on kalkkisaostumia.

Suosittellemme käyttämään pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai siitä tulee hajua kypsennyksen aikana.

Automaattinen puhdistustoiminto käynnistetään kääntämällä *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin*  -kuvakkeen kohdalle. Toiminto käynnistyy automaattisesti, luukku lukkiutuu ja uunin sisällä oleva valo sammuu. Näytöllä näkyy toiminnon päättymiseen kuuluva aika vuorotellen tekstin "Piro" kanssa.



Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle. Tuuleta huonetta pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen.

# KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (Min)	TASOT JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	170	30 - 50	3
		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	40 - 60	4 1
Täytetty kakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)		Kyllä	160 - 200	35 - 90	2
		Kyllä	160 - 200	40 - 90	4 2
Pikkuleivät/tortut		Kyllä	160	25 - 35	3
		Kyllä	160	25 - 35	3
		Kyllä	150	35 - 45	4 2
Tuulihatut		Kyllä	180 - 210	30 - 40	3
		Kyllä	180 - 200	35 - 45	4 2
		Kyllä	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	3
		Kyllä	90	140 - 200	4 2
		Kyllä	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Kyllä	190 - 250	20 - 50	4 2
Pakastepizzat		Kyllä	250	10 - 20	3
		Kyllä	230-250	10 - 25	4 2
Suolaiset leivonnaiset (kasvispiirakka, quiche)		Kyllä	180 - 200	40 - 55	3
		Kyllä	180 - 200	45 - 60	4 2
		Kyllä	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Tuulihatut/voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3
		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
Lammas/vasikka/nauta/porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	3
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2
Kalkkuna/hanhi 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 70	3

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma



Pizza



Grilli



Turbogrilli



Säästö kiertoilma

VARUSTEET



Ritilä



Leivinnastia tai kakkuvuoka  
ritilällä



Leivinpelti / Uunipannu tai  
leivinnastia ritilän päällä



Uunipannu / leivinpelti



Uunipannu / leivinpelti  
ja 200 ml vettä

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (Min)	TASOT JA VARUSTEET
Paahtoleipä		5'	250	2 - 6	5
Kalafileet/palat		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Makkarat / vartaat / grillikyli / jauhelihipihvit		-	250	15 - 30 *	5 4
Broileri 1-1,3 kg		Kyllä	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		Kyllä	200 - 210	35 - 50 **	3
Lampaanviulu/potka		Kyllä	200 - 210	60 - 90 **	3
Uunissa paistetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 - 55	2
Vihannesgratiini		-	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja perunat		Kyllä	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 ***	4 1
Kokonainen ateria: hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Paistit/täytetyt paistit		-	170 - 180	100 - 150	3

\*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.

### STEAM

RESEPTI	TOIMINTO	VESI (ml)	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (Min)	TASOT JA VARUSTEET
Kalafileet / -viipaleet 0,5 - 2 cm		250	-	190 - 210	15 - 25	3
Kokonainen kala 300 - 600 g		250	-	190 - 210	15 - 30	3
Kokonainen kala 600 g - 1,2 kg		250	-	180 - 200	25 - 45	3
Lampaanliha / Naudanliha / Sianliha 1 kg		250	-	170 - 190	60 - 100	3
Raaka paahtopaisti 1 kg		250	-	190 - 210	40 - 55	3
Lampaankoipi 500 g - 1,5 kg		250	-	170 - 190	60 - 75	2
Broileri / helmikana / ankka Kokonainen 1 - 1,5 kg		250	-	200 - 220	55 - 75	2
Broileri / helmikana / ankka Palat 500 g - 1,5 kg		250	-	200 - 220	40 - 60	3
Broileri / kalkkuna / ankka Kokonainen 3 kg		250	-	160 - 180	100 - 140	2
Pieni leipä 80 - 100 g		200	-	200 - 220	30 - 45	3
Vuokaleipä 300 - 500 g		250	-	170 - 190	45 - 60	3
Limppu 500 g - 2 kg		250	-	160 - 170	50 - 100	2
Patonki 200 - 300 g		250	-	200 - 220	30 - 45	3

Ilmoitettuun aikaan kuuluu myös esikuumennusvaihe: suosittelemme laittamaan ruoan uuniin ja asettamaan kypsennysajan toiminnon käynnistyessä.

TOIMINNOT									
	Perinteinen	Kiertoilma	Pizza	Grilli	Turbogrilli	Säästö kiertoilma	Kala	Liha	Leipä
VARUSTEET									
	Ritilä	Leivinnastia tai kakkuvuoka ritilällä	Leivinpelti / Uunipannu tai leivinnastia ritilän päällä	Uunipannu / leivinpelti	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä				

# 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 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 mahdollinen erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

• Uunitilan pohjalla oleva kalkkisaostuma **STEAM** -kypsennyksen jälkeen on suositeltavaa poistaa

huoltopalvelusta saatavia tuotteita käyttäen (noudata tuotteen omia ohjeita).

Puhdistaminen on suositeltavaa suorittaa vähintään 5–10 **STEAM** -kypsennysjakson välein.

• Jos sisäpinnoilla esiintyy pinttynyttä likaa, suosittelemme käyttämään automaattista puhdistustoimintoa optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi. Älä aktivoi pyrolyysipuhdistusjaksoa, jos uunissa on kalkkisaostumia. Ennen jakson käynnistämistä on kalkkisaostumat poistettava yllä kuvatulla tavalla.

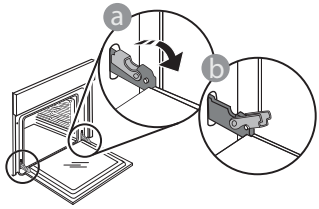
• Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi.

• Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

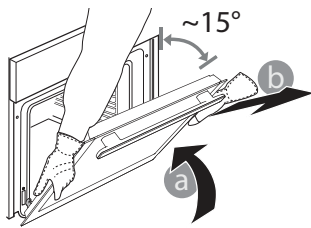
## VARUSTEET

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

## LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS



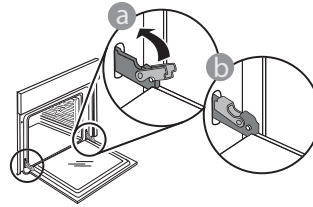
1. Irrota luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia kunnes niiden lukitus vapautuu.



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, kunnes se vapautuu paikaltaan. 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.

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.

## LAMPUN VAIHTAMINEN

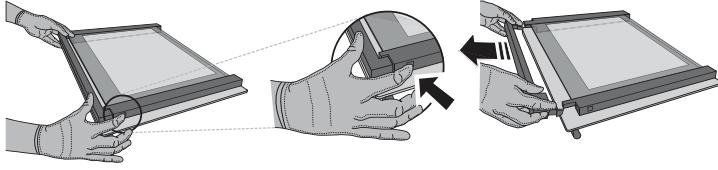
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa auki valon suojuksen ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojuksen takaisin kiinni valoon.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä 25 W/230 V G9 -tyyppisiä, T300 °C halogeenilamppuja. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. - Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojuksen on asetettu takaisin paikalleen.

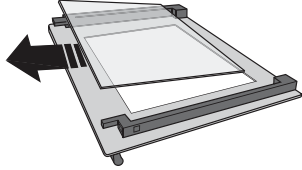


## CLICK & CLEAN - LASIEN PUHDISTAMINEN

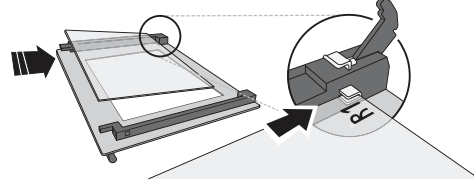
1. Kun luukku on irrotettu ja asetettu pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kahta pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



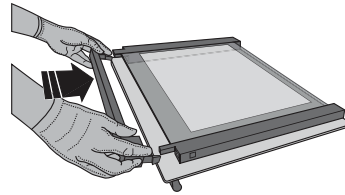
2. Nosta sisälasiä siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.



3. Aseta välipaneeli paikalleen (merkintä "1R") ennen kuin asetat sisäpaneelin paikalleen: jotta lasilevyt tulevat paikalleen oikein, varmista, että merkintä "R" näkyy vasemmasta kulmasta. Laita ensin lasin pitkä sivu (jossa on merkintä "R") sitä kannattaviin kohtiin ja laske se sitten paikalleen. Tee näin kummallekin lasilevyille.




4. Aseta yläreuna takaisin paikalleen: naksaus ilmoittaa, että se on tullut oikein paikalleen. Varmista, että tiiviste on kunnossa, ennen kuin laitat luukun 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.
Näytöllä näkyy viesti "Hot" ja valittu toiminto ei käynnisty.	Lämpötila on liian korkea.	Anna uunin jäähtyä ennen toiminnon aktivoimista. Valitse jokin toinen toiminto.

## TUOTESELOSTE

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

## MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

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

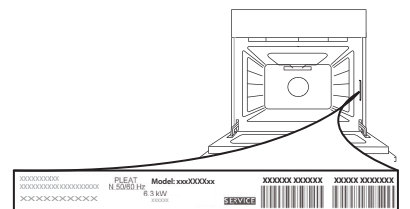


> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä

huoltopalveluun.

## YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

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



**40011354358**

Painettu Italiassa