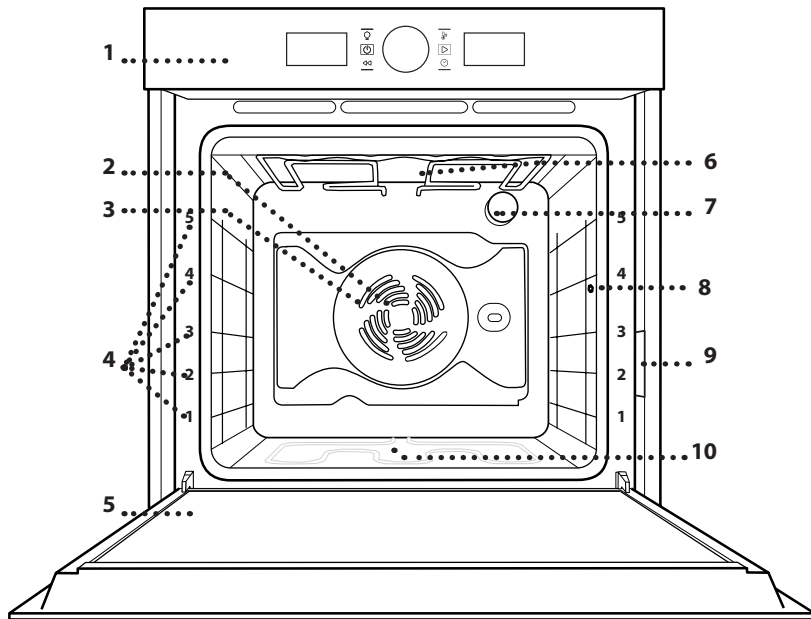



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

 Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.whirlpool.eu/register

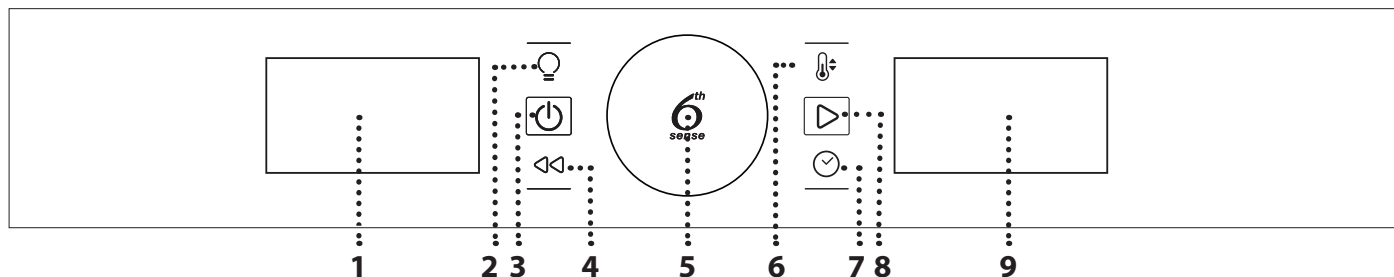
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



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

KÄYTTÖPANEELI



1. VASEN NÄYTTÖ

2. VALO

Sytyttää ja sammuttaa lampun.

3. VIRRANKATKAISU

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

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen valikkoon asetuksia konfiguroitaessa.

5. PYÖRÖNUPPI / 6TH SENSE -PAINIKE

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

6. LÄMPÖTILA

Käytetään lämpötilan asettamiseen.

7. AIKA

Käytetään kellonajan asettamiseen tai muuttamiseen sekä kypsennysajan säätämiseen.

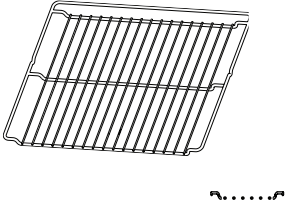
8. KÄYNNISTÄ

Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen.

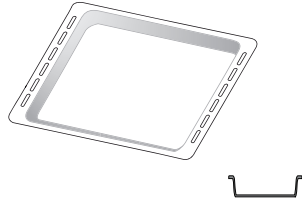
9. OIKEA NÄYTTÖ

TARVIKKEET

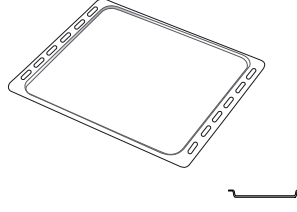
RITILÄ



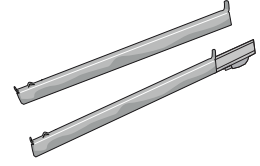
UUNIPANNU



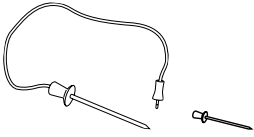
LEIVINPELTI



LIUKUKISKOT* (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)



PAISTOMITTARI (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)



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

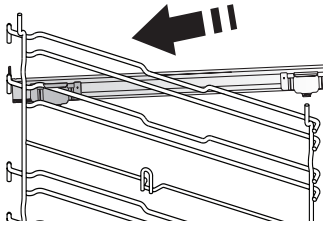
RITILÄN JA MUIDEN TARVIKKEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut tarvikkeet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

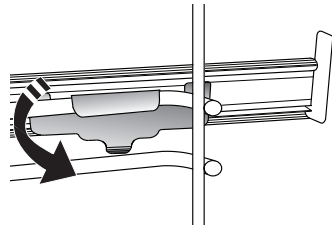
LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN (JOS NÄMÄ SISÄLTÄVÄT TARVIKKEISIIN)

Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.



Kiinnitä liukukiskon ylempi pidike hyllykköohjaimen 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.

KANNATTIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

. Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten kevyesti alaosa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.

. Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle paikalleen.

TOIMINNOT



PERINTEINEN

Minkä tahansa ruokalajin kypsentyminen vain yhdellä tasolla.



GRILLI

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



KIERTOILMA

Erialaisten (enintään kolme) useilla tasoilla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.



PERINTEINEN LEIVONTA

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



6th SENSE -TOIMINNOT



PASTARUOKA

Tämä toiminto valitsee automaattisesti pastaruokille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.



LIHA

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



ISOT LIHAPALAT

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



LEIPÄ

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



PIZZA

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



KAKUT

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



ERIKOISTOIMINNOT



NOPEA ESIKUUMENNUS

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



TURBO GRILLI

Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa rutilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä. Paistinvarrasta (jos varusteena) voidaan käyttää tämän toiminnon kanssa.



SÄÄSTÖ KIERTOILMA*

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



LÄMPIMÄNÄPITO

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.



KOHOTUS

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



AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHDISTUS

Poistaa paistoroiskeet erittäin korkeassa lämpötilassa toimivalla jaksolla. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (PYRO) tai lyhyt jakso (ECO - säästö). Suosittelemme käyttämään nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

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

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

1. ASETA AIKA

Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tunteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta tunnit nuppia kääntämällä ja vahvasta painamalla



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

Huomaa: Jos haluat vaihtaa kellonajan myöhemmin, paina ja pidä sitä painettuna vähintään sekunnin ajan uunin ollessa sammutettuna ja toista yllä olevat vaiheet. Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

2. ASETUKSET

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

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



Valitse mittayksikkö kääntämällä valintanuppia ja vahvasta se sitten painamalla



Valitse nimellisvirta kääntämällä valintanuppia ja vahvasta se sitten painamalla

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

3. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten ilmankierroilla varustettua ohjelmaa (esim. "Kiertoilma" tai "Perinteinen leivonta"). Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

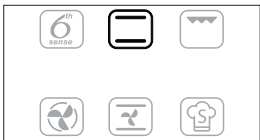
Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Kun uuni on sammutettuna, ainoastaan aika näkyy näytöllä. Kytke uuni päälle painamalla ja pitämällä sitä painettuna.

Tärkeimmät käytettävissä olevat toiminnot saadaan näkyviin vasemmalle näytölle kääntämällä nuppia. Valitse niistä yksi ja paina



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



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

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

LÄMPÖTILA/GRILLIN TASO

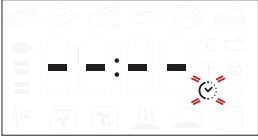




Kun näytöllä vilkkuu °C/°F-kuvake, vaihda arvo nuppia kääntäen, vahvasta sitten painamalla ja jatka edelleen seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista). Voit myös asettaa grillitason (3 = korkea, 2 = keski, 1 = matala) samaan aikaan.




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



KESTO



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


Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvista painamalla  ja käynnistä toiminto.

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


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

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN ASETTAMINEN/VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS

Monissa toimintoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika.

Kun päättymisaikan muuttaminen on mahdollista, näytöllä näkyy kellonaika, jona toiminnon odotetaan loppuvan, kuvakkeen  vilkkuessa.



Tarpeen vaatiessa aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika nuppia kääntämällä, vahvista sitten painamalla  ja käynnistä toiminto. Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.





Huomaa: Kypsennyksen viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen. Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä.

Odotusaikana voit käyttää nuppia ohjelmoidun päättymisaikan muuttamiseen.

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

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

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


4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.



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

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.


Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta.

Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat saavuttaa, nuppia käyttämällä.

5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



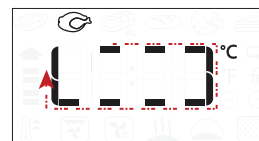
Voit pidentää kypsennysaikaa asetuksia muuttamatta valitsemalla uuden kypsennysajan nuppia kääntäen ja painamalla sitten .

6th SENSE -TOIMINNOT

LÄMPÖTILAN PALAUTTAMINEN

Jos uunin sisällä oleva lämpötila laskee kypsennysjakson aikana luukun avaamisen vuoksi, käynnistyy automaattisesti erityistoiminto, joka palauttaa alkuperäisen lämpötilan.

Lämpötilan palauttamisen aikana näytöllä näkyy "käärme"-animaatio kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.



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


. ERIKOISTOIMINNOT



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 uunista ennen pyrolyysipuhdistustoiminnon käynnistämistä, mukaan lukien hyllykköohjaimet. Jos uuni on asennettu keittotasen alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistustoiminto on käynnissä. Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen Pyro-toiminnon käyttämistä. Käytä pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai tunnet ikävää hajua kypsennyksen aikana.

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

Käynnistä puhdistusjakso välittömästi painamalla  tai käännä nuppia, jos haluat valita lyhyemmän jakson (ECO).

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

Uuni aloittaa puhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti. Uunia ei voida avata pyrolyysipuhdistuksen ollessa käynnissä: Se pysyy lukittuna, kunnes lämpötila palautuu hyväksyttävälle tasolle. Tuuleta huonetta pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen.

Huomaa: Puhdistusjakson kesto ja lämpötilaa ei voida säätää.

. PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN (JOS SELLAINEN ON)

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



On hyvin tärkeää sijoittaa paistomittari oikeaan kohtaan, jotta saadaan parhaat tulokset. Työnnä mittari kokonaan lihan paksuimpaan kohtaan siten, että se ei koske luita ja rasvaisia osia. Lintupaisteihin mittari työnnetään poikisuunnassa rintaosan keskelle varmistaen, että kärki ei jää onttoon kohtaan. Jos lihakappaleen paksuus vaihtelee merkittävästi, tarkista, että se on kypsytetty kunnollisesti, ennen kuin

poistat sen uunista. Kytke paistomittarin pää reikään, joka on uunin sisustan oikeassa seinässä.



Kun paistomittari on kytketty uunin sisäseinään, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyvät kuvake sekä haluttu lämpötila.





Jos paistomittari kytketään toiminnon valinnan aikana, näyttö vaihtaa oletusasetuksena olevaan paistomittarin haluttuun lämpötilaan.



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




Vahvista asetukset ja käynnistä kypsennysjakso painamalla  tai .

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

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


Huomaa: paistomittarin kanssa suoritettavan kypsennysjakson aikana on mahdollista muuttaa paistomittarin haluttua lämpötilaa nuppia kääntämällä. Säädä uunin sisälämpötila painamalla . Paistomittari voidaan kytkeä paikalleen milloin hyvänsä, myös kypsennysjakson aikana. Tässä tapauksessa on kypsennystoiminnon parametrit asetettava uudelleen. Jos paistomittari ei ole yhteensopiva toiminnon kanssa, uuni kytkee kypsennysjakson pois päältä ja kuuluu hälytysäänimerkki. Tässä tapauksessa on paistomittarin kytkentä irrotettava tai on painettava  jonkin toisen toiminnon asettamiseksi. Viivästetty käynnistys ja esikuuminen vaihe eivät sovi yhteen paistomittarin kanssa.

. PAINIKELUKITUS

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



Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Painikelukitus voidaan käynnistää myös kypsennyksen ollessa käynnissä. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyyppistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

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

LIHA

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

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

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

JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

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

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

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

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

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

















































































PITSA

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

RISING (KOHOTUS)

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

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		-	170	30 - 50	2 
		Kyllä	160	30 - 50	2 
		Kyllä	160	30 - 50	4 1  
Täytetyt kakut (juustokakku, strudel, omenapiiras)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Kyllä	160 - 200	35 - 90	4 1  
Pikkuleivät / Pienet kakut		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Kyllä	150 - 160	20 - 40	3 
		Kyllä	150 - 160	20 - 40	4 1  
Tuulihatut		-	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 (ohut, paksu, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Kyllä	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Kyllä	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
Leipä, limppu 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Pieni leipä		-	180 - 220	30 - 50	3 
Leipä		Kyllä	180 - 220	30 - 60	4 1  
Pakastepizzat		-	250	10 - 20	2 
		Kyllä	250	10 - 20	4 1  
Suolaiset piiraat (kasvispiiras, juustopiiras)		Kyllä	180 - 190	45 - 60	2 
		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		-	190 - 200	40 - 65	3 
Uunipasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENENNAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Lampaanliha / vasikka / nauta / sika 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kamarallinen porsaanpaisti 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kana / kani / ankka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Uunikala / folioon kääritty (fileet, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	3 - 6	5
Kalafileet / viipaleet		-	2 (keski)	20 - 30***	4 3
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/ jauhelihapihvit		-	2 - 3 (keski - korkea)	15 - 30***	5 4
Paistettu broileri 1-1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70**	2 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		-	2 (keski)	35 - 50**	3
Lampaan reisi/potka		-	2 (keski)	60 - 90**	3
Uunissa paistetut perunat		-	2 (keski)	35 - 55**	3
Vihannesgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Kokonainen ateria: Hedelmätorrttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 120*	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 120*	4 1
Kala & Vihannekset		Kyllä	180	30 - 50	4 1
Täytetyt paistit		-	200	80 - 120*	3
Paloiteltu liha (kani, kana, lammas)		-	200	50 - 120*	3

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

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

*** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

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

TOIMINNOT						
	Perinteinen	Grilli	Turbogrilli	Kiertoilma	Perinteinen leivonta	Säästö Kiertoilma
AUTOMAATTISET TOIMINNOT						
	Pastaruoka	Liha	Maxi Cooking	Leipä	Pizza (Pizza)	Kakut
TARVIKKEET						
	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu/uunivuoka	Uunipannu, jossa 500 ml vettä	

HUOLTO JA PUHDISTUS

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

Älä käytä höyrypuhdistimia.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/ syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos 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.

- Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on suositeltavaa käyttää automaattista puhdistustoimintoa parhaiden puhdistustulosten saamiseksi.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

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

LAMPUN VAIHTAMINEN

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

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

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

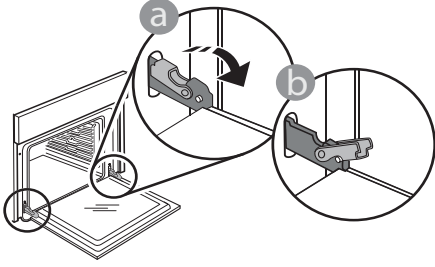
LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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

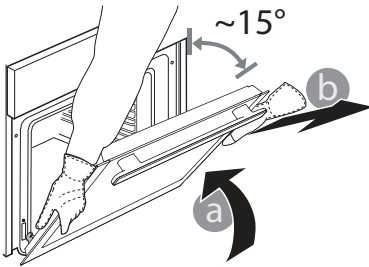
2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit.

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

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista



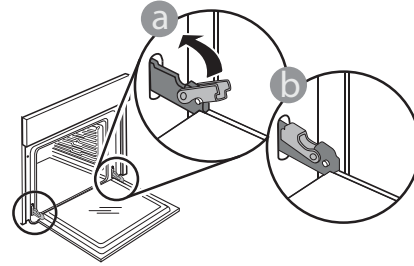
ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.



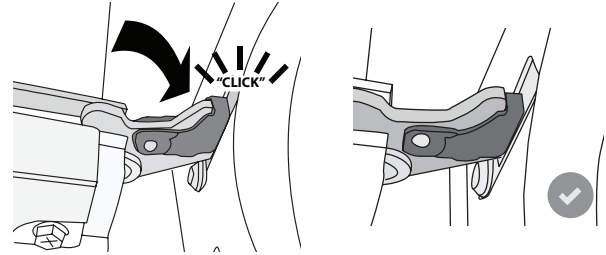
3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan.

Laske salvat alkuperäisille paikoilleen: Varmista, että lasket ne täydellisesti alas.



Paina luukkua varoen, jotta voit varmistua, että salvat ovat oikeilla paikoillaan.



5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos se ei ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: Luukku saattaa vahingoittua, jos se ei toimi kunnolla.

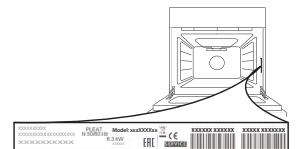
VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Luukku ei avaudu.	Vika luukun lukossa. Puhdistusjakso käynnissä.	Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi, toistuuko häiriö. Odota, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.



Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Verkkosivustolta docs.whirlpool.eu
- Käyttämällä QR-koodia
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



Whirlpool



40001122276