



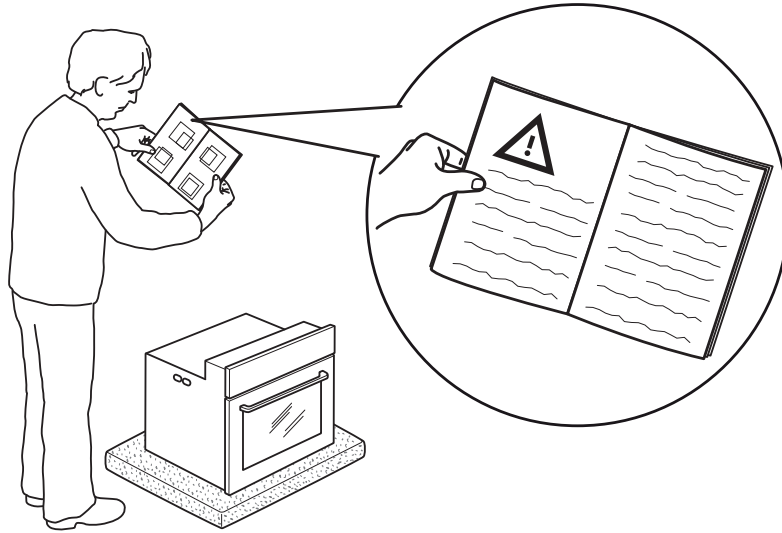
**OVN FOR INNBYGGING  
KALUSTEISIIN SIJOITETTAVA UUNI  
INDBYGGET OVN  
INBYGGD UGN  
INBOUWOVEN  
EINBAU-BACKOFEN**

- NO** Bruks- og vedlikeholdsveiledning
- FI** Käyttö- ja huolto-ohje
- DA** Brugs- og vedligeholdelsesvejledning
- SV** Manual för användning och underhåll
- NL** Handleiding voor gebruik en onderhoud
- DE** Bedienungs- und Wartungsanleitung

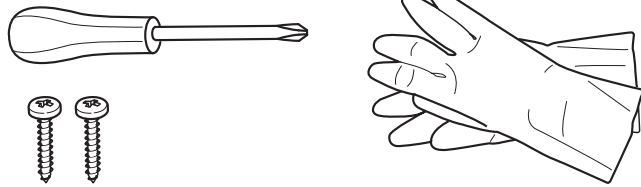
The Whirlpool logo consists of a stylized swirl icon above the brand name 'Whirlpool' in a bold, sans-serif font.

SENSING THE DIFFERENCE

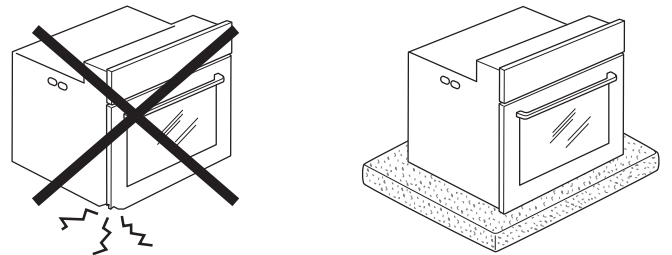
1



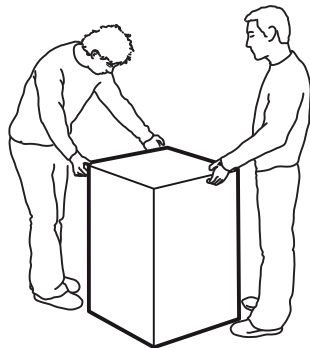
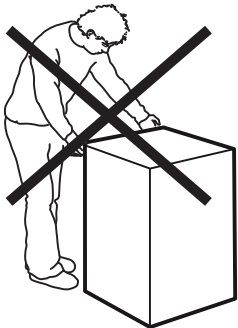
2



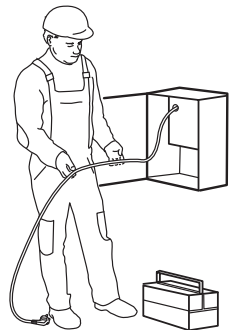
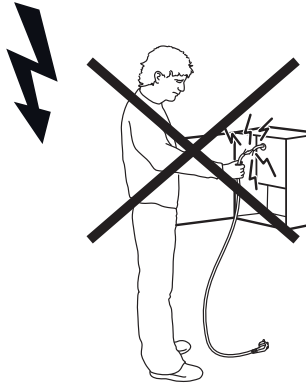
3



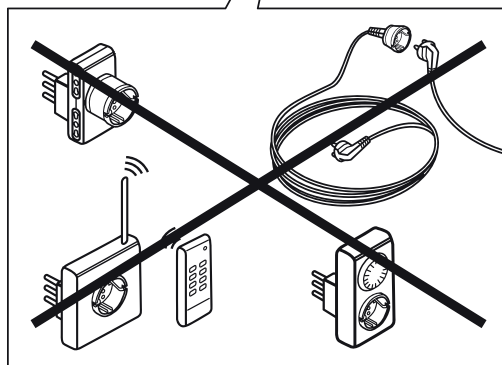
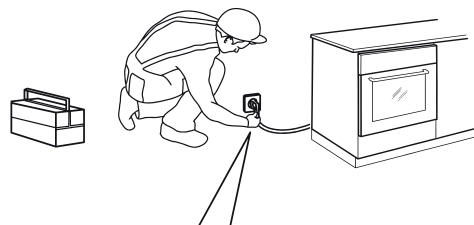
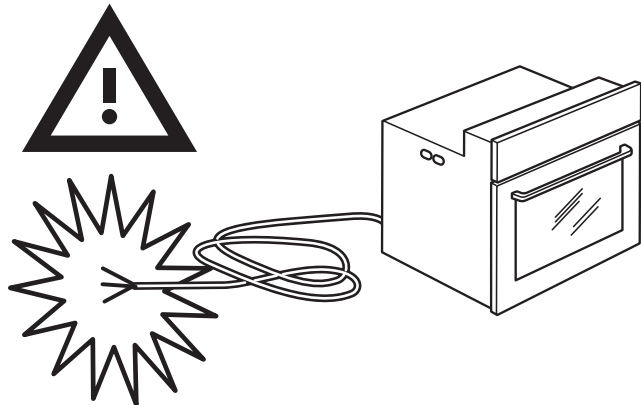
4



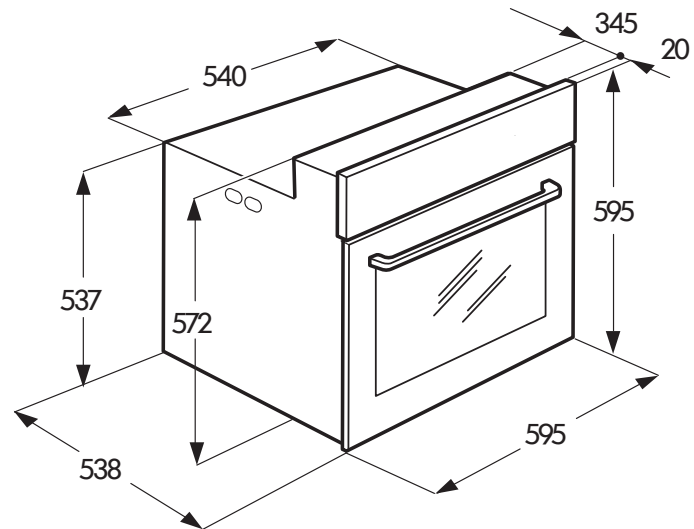
5



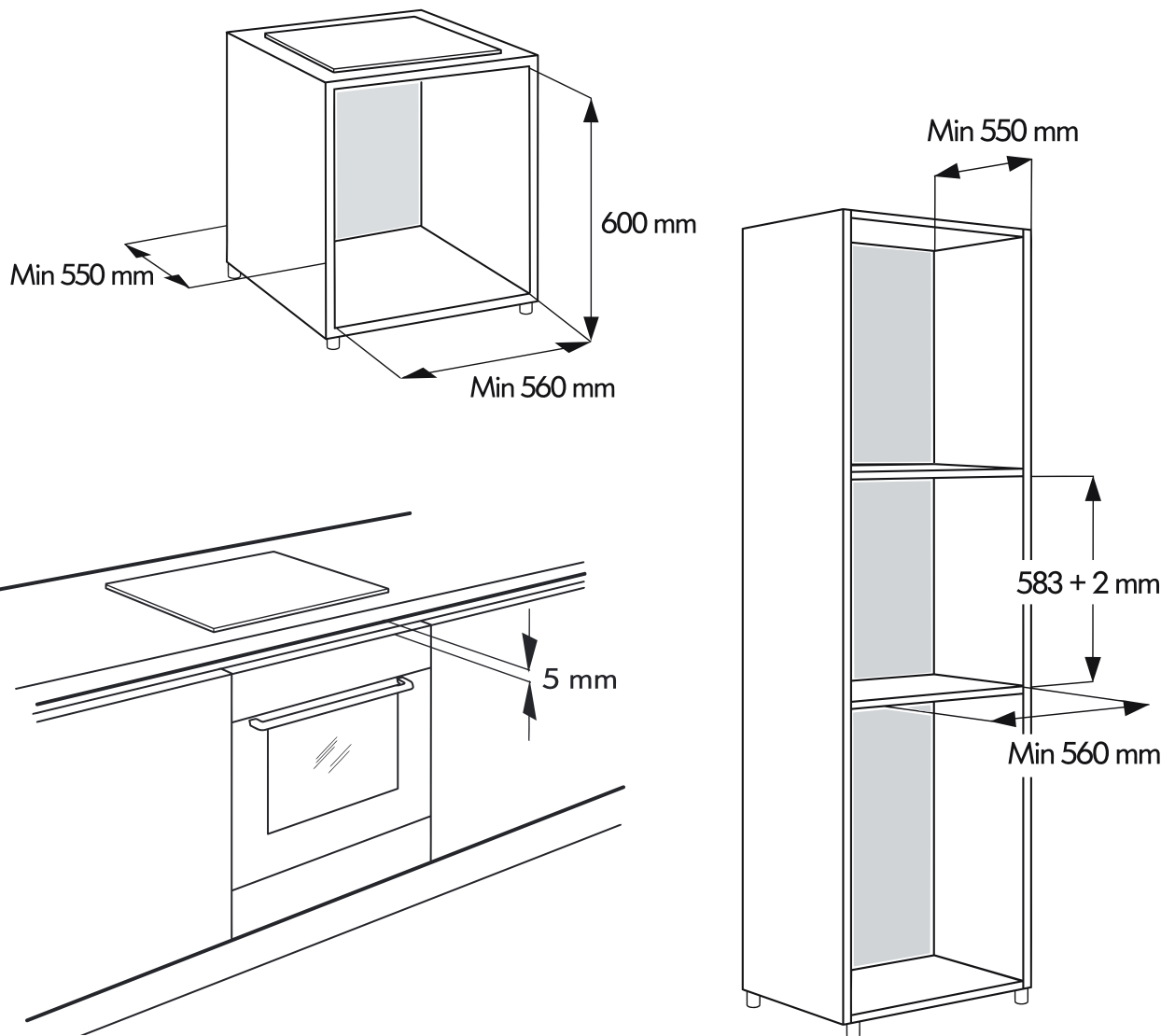
6



7



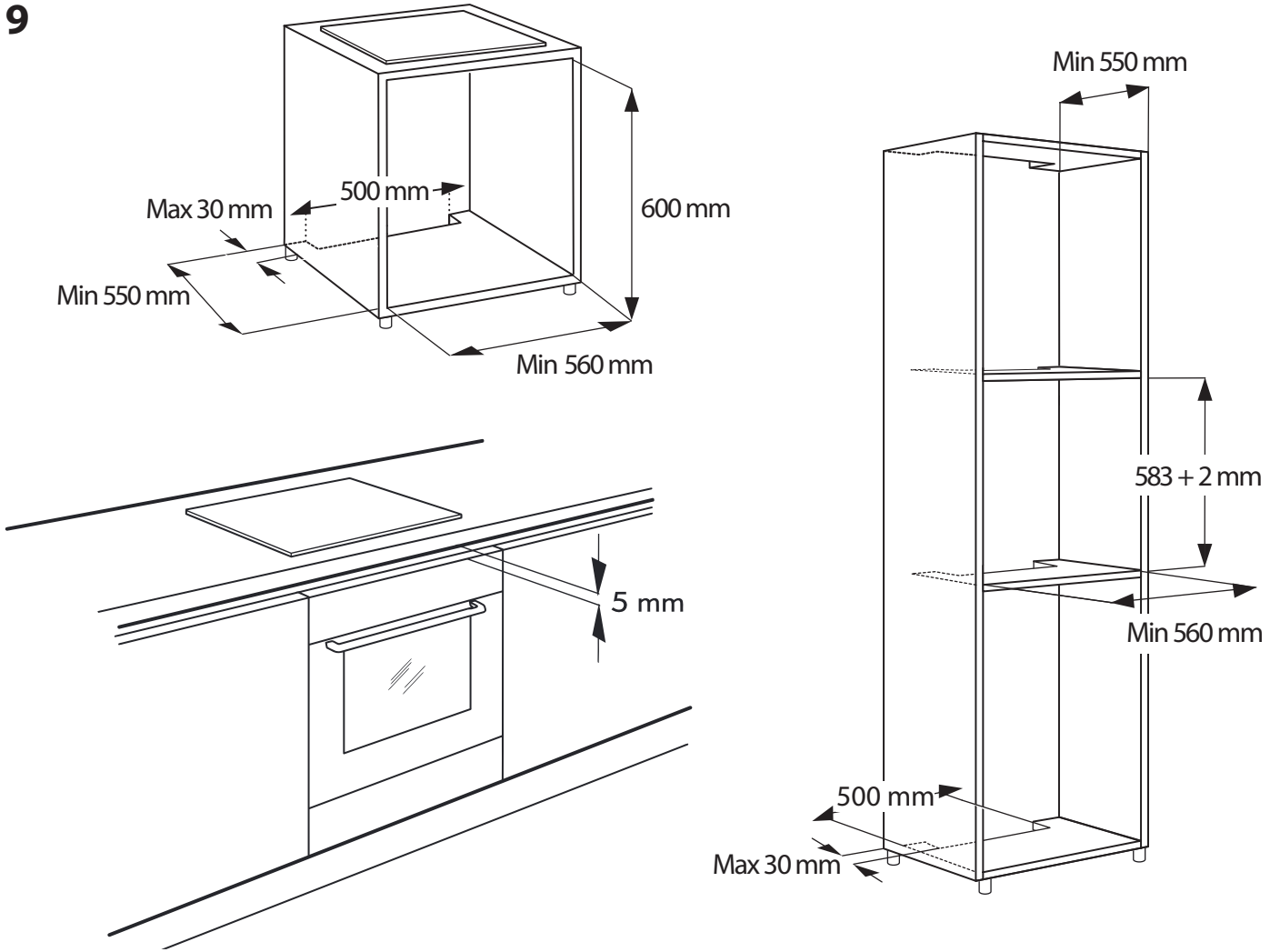
8



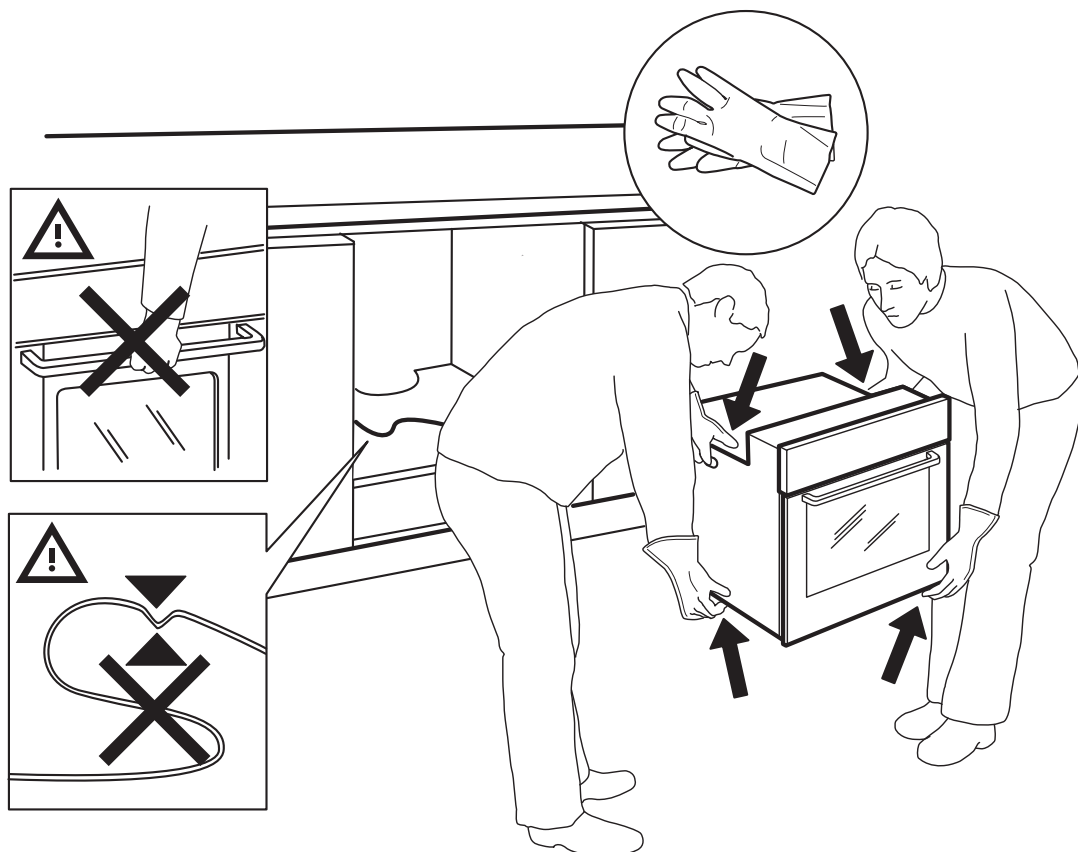
KUN for ovner med PYROLYSEFUNKSJON  
 VAIN uunit, joissa on PYROLYYSITOIMINTO  
 angår KUN ovne med PYROLYSEFUNKTION  
 ENDAST ugnar med PYROLYSFUNKTION  
 UITSLUITEND voor ovens met PYROLYSEFUNCTIE  
 NUR für Öfen mit PYROLYSEFUNKTION



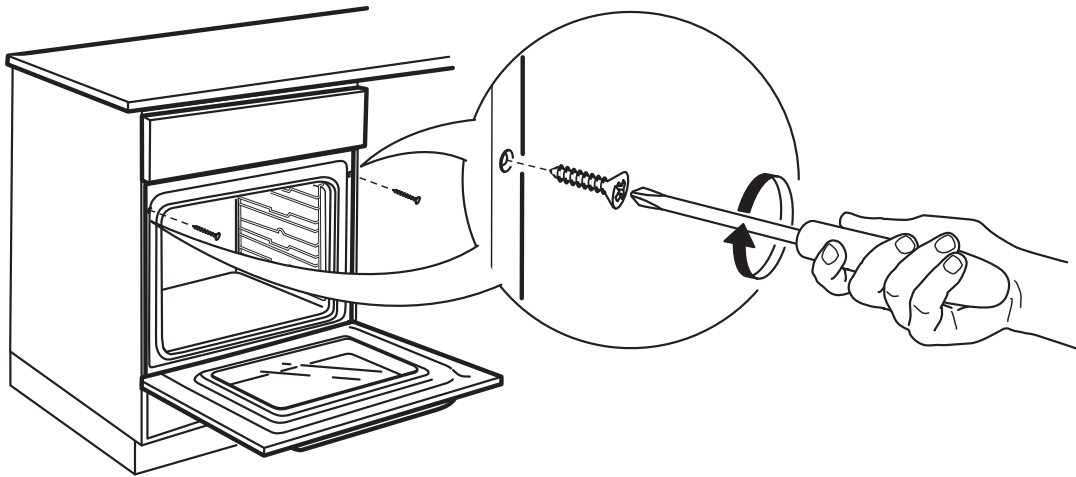
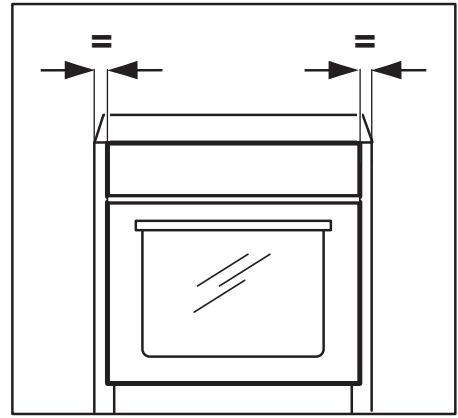
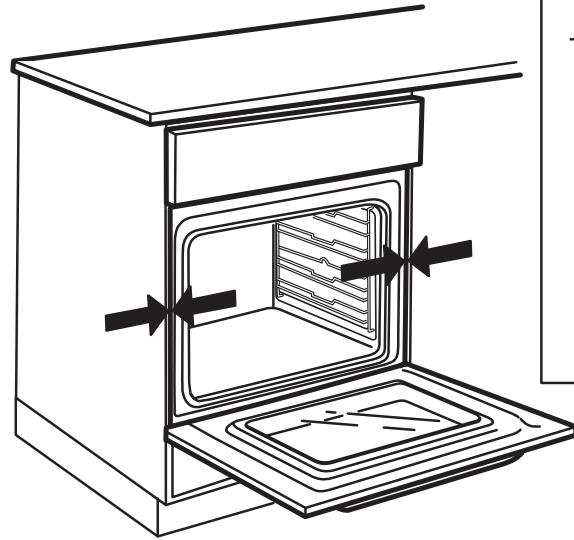
9



10



11



## KIELET

NO SIVU 1

FI SIVU 27

DA SIVU 53

SV SIVU 79

NL SIVU 105

DE SIVU 131

## SISÄLLYSLUETTELO

<b>TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA</b> .....	<b>28</b>	NOPEA ESIKUUMENNUS.....	39
VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS .....	31	UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS .....	40
YMPÄRISTÖNSUOJELU .....	31	PYROLYYSI-PUHDISTUSJAKSO .....	40
<b>ASENNUS</b> .....	<b>32</b>	SMARTCLEAN™ -PUHDISTUSJAKSO.....	40
KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN ..	32	PAISTOMITTARI.....	41
SÄHKÖLIITÄNTÄ .....	32	UUNILAMPPU.....	42
YLEISIÄ SUOSITUKSIA .....	32	PAINIKELUKITUS.....	42
<b>LAITE</b> .....	<b>33</b>	<b>TOIMINTOJEN KUVAUSTAULUKKO</b> .....	<b>43</b>
VARUSTEET.....	33	<b>PAISTOTAULUKKO</b> .....	<b>45</b>
RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SIJOITTAMINEN UUNIIN .....	34	<b>TESTATUT RESEPTIT</b> .....	<b>48</b>
SIVURITILÖIDEN POISTAMINEN .....	34	<b>KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA</b> .....	<b>49</b>
LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN .....	34	<b>PUHDISTUS</b> .....	<b>50</b>
<b>KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS</b> .....	<b>35</b>	<b>HUOLTO</b> .....	<b>51</b>
VALITSIN JA KOSKETUSPAINIKKEET .....	35	LUUKUN IRROTTAMINEN.....	51
VASEN NÄYTTÖ.....	35	YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN .....	51
OIKEA NÄYTTÖ.....	35	UUNIN LAMPUN VAIHTAMINEN.....	51
KELLON ASETTAMINEN .....	36	<b>VIANETSINTÄ</b> .....	<b>52</b>
ASETUKSET .....	36	<b>HUOLTOPALVELU</b> .....	<b>52</b>
VIRRANKATKAISU .....	36	<b>KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN</b> .....	<b>52</b>
TOIMINTOJEN VALITSEMINEN .....	36		
PIKAKÄYNNISTYS.....	37		
LÄMPÖTILAN ASETTAMINEN.....	37		
GRILLAUSTEHON ASETTAMINEN .....	37		
ESIKUUMENNUSVAIHE .....	37		
TOIMINTA-AJAN ASETTAMINEN .....	38		
KYPSENNYSJAKSO ILMAN AIKAVALINTOJA.....	38		
AIKAVALINTAINEN KYPSENNYSJAKSO.....	38		
JAKSON PÄÄTTYMISAJAN JA AJASTETUN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN .....	38		
6 <sup>TH</sup> SENSE -TOIMINNOT .....	39		
ERIKOISTOIMINNOT.....	39		

**TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA**

Nämä ohjeet ovat luettavissa myös osoitteessa: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

**OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA**

Tässä käyttöohjeessa sekä itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia. Lue ne aina ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuutta koskeva vaaran merkki. Se varoittaa mahdollisista käyttäjää tai muita henkilöitä uhkaavista vaaroista. Kaikkien turvallisuutta koskevien varoitusten edellä on vaaran merkki ja jokin seuraavista sanoista:

**VAARA**

**Osoittaa vaaratilanteen, joka aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.**

**VAROITUS**

**Osoittaa vaaratilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.**

Kaikissa turvallisuutta koskevissa varoituksissa kuvataan mahdollinen vaara ja kerrotaan, miten laitteen väärästä käytöstä aiheutuvien tapaturmien, vahinkojen ja sähköiskujen mahdollisuus voidaan minimoida. Noudata seuraavia ohjeita huolellisesti:

- Säilytä nämä ohjeet lähetyvillä myöhempää käyttöä varten.
- Käytä suojakäsineitä aina, kun avaat ja poistat pakkauksia ja suoritat asennuksia.
- Laitteen käsittely ja asennus edellyttää kahta tai useampaa henkilöä.
- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteiden aloittamista.
- Asennuksen ja huoltotoimenpiteet saa suorittaa vain pätevä huoltoteknikko, ja ne on suoritettava valmistajan ohjeiden ja paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoteta.
- Virtajohdon vaihtaminen on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Koska laite upotetaan kalusteisiin, on huolehdittava siitä, että virtajohto on tarpeeksi pitkä, jotta paikalleen sijoitettu laite voidaan liittää sähköverkkoon.
- Asennuksessa on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti käytettävä jokanapaista turvakytkintä, jonka koskettimien välit ovat vähintään 3 mm.
- Älä käytä jatkojohtoja tai haaroituspistorasioita.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, jota voidaan ohjata kauko-ohjaimella tai ajastimella.


- Älä vedä syöttövirtajohdosta.
- Asentamisen jälkeen sähköosien on oltava käyttäjän ulottumattomissa.
- Jos induktiolevyn pinnassa on halkeamia, älä käytä sitä ja sammuta laite sähköiskujen välttämiseksi (koskee vain induktiotoimisia malleja).
- Älä koske laitetta millään märällä ruumiinosalla äläkä käytä sitä paljain jaloin.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan valmistamiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei ole missään vastuussa henkilöille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos näitä ohjeita ja turvallisuusmääräyksiä ei noudateta.
- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämmitysvastuksia.
- Hyvin nuoret (0–3-vuotiaat) ja nuoret lapset (3–8-vuotiaat) on pidettävä turvallisen välimatkan päässä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset sekä fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt ainoastaan, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvallisessa käytössä ja osoittaa mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia tai sen sisäpintoja käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ne voivat aiheuttaa palovammoja. Pidä kankaat tai muut tulenarat materiaalit pois kosketusetäisyydeltä laitteesta, kunnes kaikki laitteen osat ovat täysin jäähtyneet.
- Avaa luukku varovasti kypsennyksen päätyttyä. Anna kuumen ilman ja höyryn poistua vähitellen ennen kuin kosketat mitään uunin sisällä. Kun luukku on kiinni, käyttöpaneelin yläpuolella olevasta aukosta tulee ulos kuumaa ilmaa. Älä missään tapauksessa tuki ilmanvaihtoaukkoja.
- Käytä uunikintaita, kun käsittelet vuokia ja varusteita. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin.
- Älä laita tulenarkoja aineita laitteeseen tai sen läheisyyteen; ne saattavat syttyä palamaan, jos laite vahingossa kytketään toimintaan.
- Älä lämmitä tai kypsennä suljetussa purkissa tai pakkauksessa olevia ruokia. Pakkauksen sisälle syntyvä paine saattaa aiheuttaa pakkauksen räjähtämisen ja vahingoittaa laitetta.



- Älä käytä synteettisistä materiaaleista tehtyjä astioita.
- Ylikuumentunut rasva sekä öljy syttyy helposti palamaan. Valvo aina kypsymistä tarkasti silloin, kun valmistat runsaasti rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana.
- Jos käytät ruoanlaitossa alkoholipitoisia juomia (esimerkiksi rommia, konjakkia, viiniä), muista että alkoholi haihtuu korkeassa lämpötilassa. Syntyneet höyryt saattavat syttyä palamaan, jos ne joutuvat kosketuksiin sähköisen lämmitysvastuksen kanssa.
- Ylikuumentunut rasva sekä öljy syttyy helposti palamaan. Valvo jatkuvasti ruoanvalmistusta, jos käytät valmistuksessa runsaasti rasvaa, öljyä tai alkoholia (esimerkiksi rommia, konjakkia, viiniä).
- Älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria.
- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana. Pidä lapset loitolla uunista pyrolyysijakson aikana. Kaikki roiskeet ja tippuneet ruokakokkareet on poistettava uunista ennen puhdistusjaksoa (vain uunit, joissa on pyrolyysitoiminto).
- Pyrolyysijakson aikana ja sen jälkeen on eläimet pidettävä loitolla laitteen sijaintipaikasta (koskee vain uuneja, joissa on pyrolyysitoiminto).
- Käytä ainoastaan tätä uunia varten suositeltua lämpömittaria.
- Älä käytä luukun lasin puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoontumisen.
- Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä. Näin välttyt sähköiskun vaaralta.
- Älä peitä paistoastiassa olevia ruokia alumiinifoliolla (koskee vain uuneja, joiden mukana toimitetaan paistoastia).


**VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS** 

Tämä uuni, jota käytetään kosketuksissa elintarvikkeisiin, vastaa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta

( 1935/2004 ja se on suunniteltu, valmistettu ja sitä markkinoidaan pienjännitedirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/ETY ja sen myöhemmät lisäykset) turvallisuusmääräysten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojausvaatimusten mukaisesti.

Tämä laite noudattaa EU:n asetusten 65/2014 ja 66/2014 energiamerkintä- ja ekosuunnitteluvaatimuksia eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukaisesti.


**YMPÄRISTÖNSUOJELU****Pakkausmateriaalien hävittäminen**

Pakkausmateriaali on 100-prosenttisesti kierrätettävää ja siinä on kierrätysmerkki (). Pakkauksen osat on hävitettävä asianmukaisella tavalla ja paikallisten jätehuoltoviranomaisten määräysten mukaisesti.

**Energiansäästövinkejä**

- Esilämmitä uuni vain jos kypsennystaulukossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin.
- Käytä tummia tai emaloituja vuokia, koska ne imevät paremmin lämpöä.
- Kytke uuni pois toiminnasta 10–15 minuuttia ennen asetetun kypsennysajan päättymistä. Pitkää kypsennysaikaa vaativat ruoat jatkavat vielä kypsymistä sen jälkeen kun uuni on sammutettu.

**Tuotteen hävittäminen**

- Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti.
- Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua tuotteen asiattomasta hävittämisestä.
- Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei sitä saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

## ASENNUS

*Kun olet purkanut uunin pakkauksesta, varmista, ettei uuni ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti.*

*Jos havaitset ongelmia, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopalveluun. Vahinkojen välttämiseksi on suositeltavaa poistaa uunin alla oleva polystyreenialusta vasta juuri ennen asennusta.*

Lue kaikki turvallisuutta koskevat suositukset sivuilta 28, 29, 30 ennen laitteen asentamista.

Noudata laitteen asennuksessa sivuilla I, II, III ja IV olevia asennusohjeita.

## KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

- Uunin vieressä olevien keittiökaluksien on oltava lämmönkestäviä (vähintään 90 °C).
- Tee kaikki kalusteiden leikkaustyöt sekä poista lastut ja sahanpuru huolellisesti ennen kuin asetat uunin paikalleen.
- Asennuksen päätyttyä uunin alaosa ei saa olla kosketeltavissa.
- Laitteen moitteettoman toiminnan takaamiseksi työtason ja uunin yläosan välistä pientä aukkoa ei saa tukkia.

## SÄHKÖLIITÄNTÄ

Varmista, että laitteen arvokilpeen merkitty jännite vastaa sähköverkon jännitettä. Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvä luukun ollessa auki).

- Virtajohdon vaihtamisen (tyyppi H05 RR-F 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>) saa suorittaa ainoastaan pätevä sähköasentaja.

Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Uuni on ohjelmoitu toimimaan yli 2.5 kW:n virrankulutuksella (näkyvä asetuksissa arvosta "16 A", ks. sivu 36), joka on yhteensopiva yli 3 kW:n sähkön kotikulutuksen kanssa.

Jos talouden sähköverkon arvo on alhaisempi, asetusta on pienennettävä (asetuksissa "13 A").

## YLEISIÄ SUOSITUKSIA

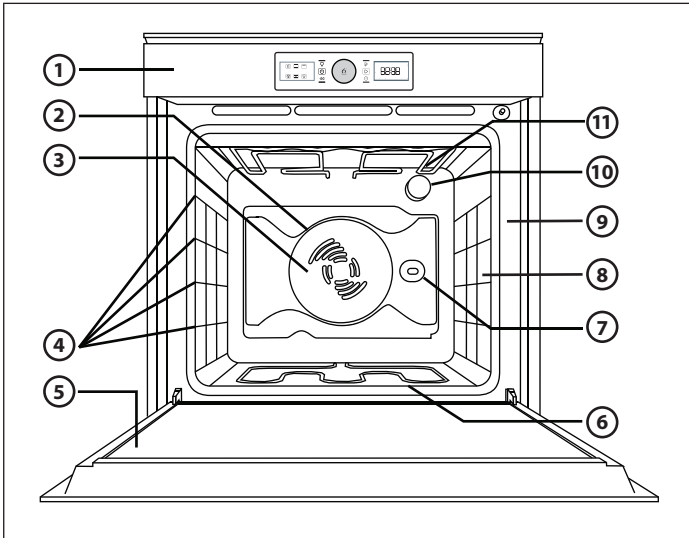
### Ennen käyttöä:

- Poista varusteista pahvisuojukset, kalvot ja tarrat.
- Ota varusteet uunista ja lämmitä uuni lämpötilaan 200 °C noin tunnin ajaksi, jotta eristysmateriaalien ja suojarasvan haju ja käry häviävät.

### Käytön aikana:

- Älä laita luukun päälle painoja; se saattaa vahingoittaa.
- Älä nojaa luukkuun tai ripusta mitään luukun kahvaan.
- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumun uunin sisään; emalipinnoitus saattaisi nimittäin vahingoittua.
- Älä koskaan vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, sillä emalipinnoitus voi vaurioitua.
- Varmista, että muiden lähellä sijaitsevien sähkölaitteiden johdot eivät kosketa uunin kuumiin osiin tai joudu uunin luukun väliin.
- Älä altista uunia ilmastotekijöille.

## LAITE

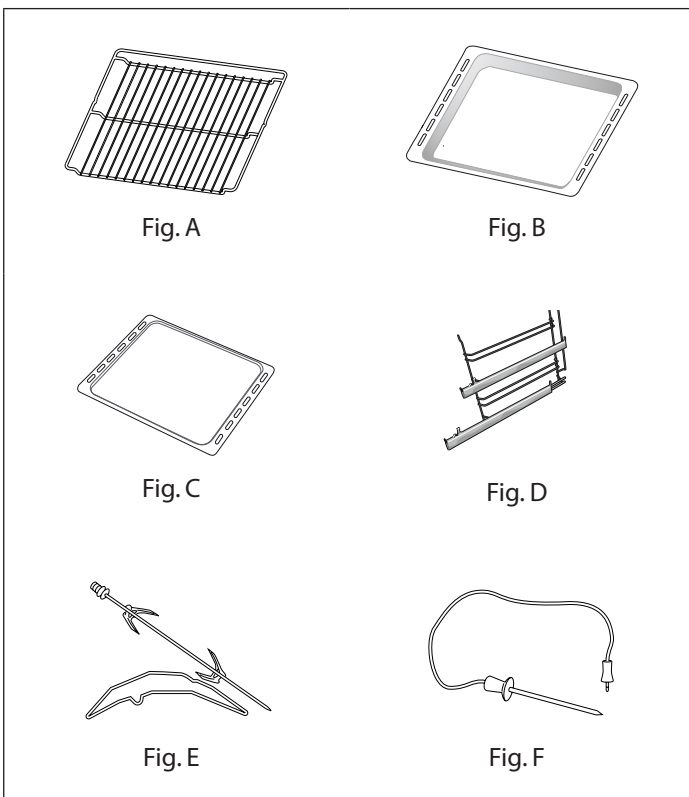


1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
4. Sivuritilät (kannatintasojen määrä on merkitty uunin etuosaan)
5. Luukku
6. Alempi lämpövastus (ei näkyvässä)
7. Varras (mallikohtainen varuste)
8. Paistomittarin asetuskohta (mallikohtainen varuste)
9. Arvokilpi (ei saa poistaa)
10. Valo
11. Ylempi lämpövastus/grilli

## HUOM.:

- Kypsennyksen aikana jäähdytyspuhallin saattaa kytkeytyä toimintaan jaksoittain energian säästämiseksi.
- Jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on sammutettu.
- Kun uunin luukku avataan kypsennyksen aikana, lämmitysvastukset kytkeytyvät pois päältä.

## VARUSTEET



- A. Ritilä:**
- grillaaminen
  - pannujen, kakkuvuokien jne. alusta
- B. Uunipannu:**
- tippuvan rasvan kerääminen
  - lihan, kalan, jne. kypsentyminen
- C. Leivinpelti:**
- leipä ja leivonnaiset
  - liha, kala, jne.
- D. Liukukiskot (vain joissakin malleissa):**
- helpottavat kannatintasojen ja peltien käsittelyä.
- E. Varras (vain joissakin malleissa):**
- käytetään isojen lihapalojen grillaamiseen tasaisesti.
- F. Paistomittari (vain joissakin malleissa):**
- käytetään ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.

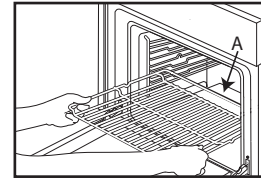
**Varusteiden määrä saattaa vaihdella hankitun mallin mukaisesti.**

**VARUSTEET, JOTKA EIVÄT KUULU TOIMITUKSEEN**

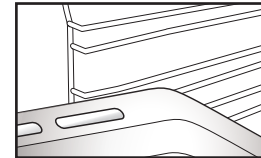
Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

### RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SIOJTTAMINEN UUNIIN

1. Laita ritilä uuniin vaakatasossa, korotettu reuna A ylöspäin (kuva 1).
2. Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin (kuva 2).



Kuva 1



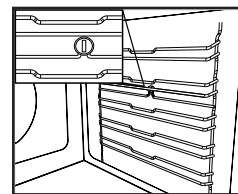
Kuva 2

### SIVURITILÖIDEN POISTAMINEN

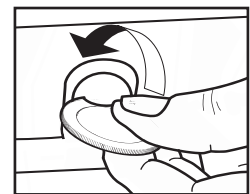
Ota kaikki uunin sisällä olevat varusteet pois ennen uunin automaattisen puhdistusohjelman (ks. kohta 11) käynnistämistä.

Sivutukien sekä niitä kiinnittävien pidikkeiden (mallikohtainen varuste) irrottaminen on näytetty kuvissa (kuvat 1, 2, 3).

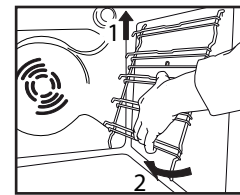
**HUOM.:** näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa pysyviä vahinkoja kyseisille varusteille.



Kuva 1



Kuva 2

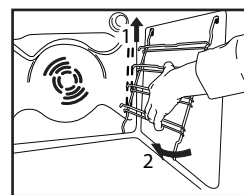


Kuva 3

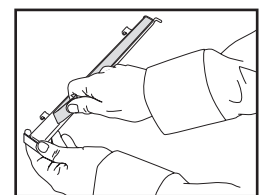
### LIUKUKISKOJEN ASENTAMINEN (MALLIKOHTAINEN VARUSTE)

Osittain ja kokonaan liukuvat kiskot helpottavat ritilöiden ja peltien käsittelyä.

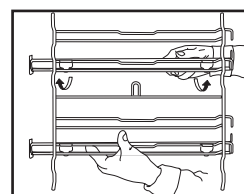
1. Irrota sivuissa olevat kannatustelineet (kuva 1) (jos kyseessä ovat kokonaan liukuvat kiskot, on ensin poistettava kiinnitysruuvi).
2. Irrota liukukiskojen muovisuojus (kuva 2).
3. Aseta kiskojen yläosa kannatustelineen varaan. Varmista, että teleskooppiset liukuosat pääsevät kulkemaan vapaasti uunin etuosaa kohden. Paina sitten liukukiskojen alaosa tukevasti kannatustelinettä vasten, kunnes ne napsahtavat paikalleen (kuva 3).
4. Aseta kannatustelineet takaisin uunin sivuille (kuva 4).
5. Aseta varusteet liukukiskojen varaan (kuva 5, 6).



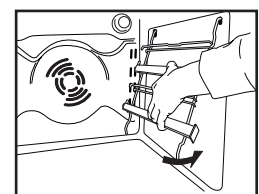
Kuva 1



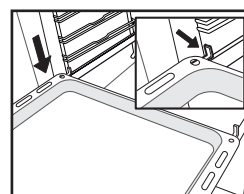
Kuva 2



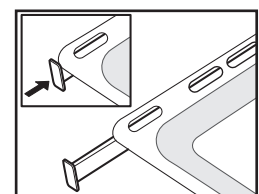
Kuva 3



Kuva 4



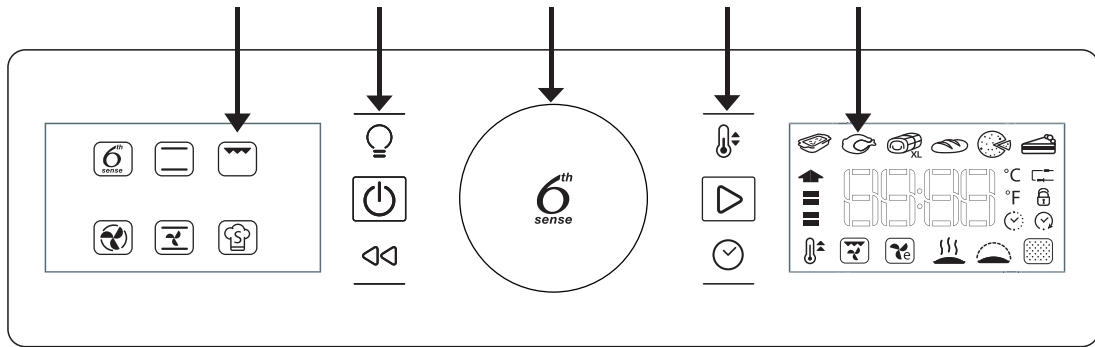
Kuva 5



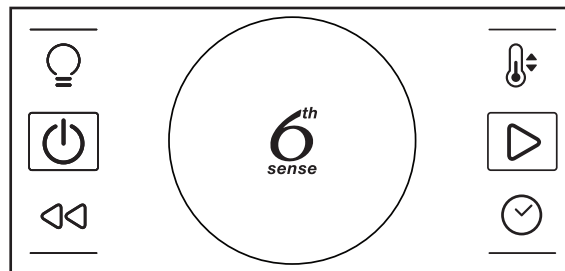
Kuva 6

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

VASEN NÄYTTÖ KOSKETUSPAINIKKEET VALITSIN KOSKETUSPAINIKKEET OIKEA NÄYTTÖ



## VALITSIN JA KOSKETUSPAINIKKEET



## KIERRETTÄVÄ VALITSIN

Valitsinta kääntämällä selaillaan toimintoja sekä säädetään kaikki kypsennysparametrit.

6<sup>TH</sup> SENSE -PAINIKEVALITSIN

Painamalla valitaan, asetetaan, avataan tai vahvistetaan toimintoja tai parametreja sekä käynnistetään kypsennysohjelma.



## VALO

sytyttää / sammuttaa lampun.



## LÄMPÖTILA

asettaa lämpötilan.



## VIRRANKATKAISU

kytkee uunin päälle / pois päältä.



## START

käynnistää kypsennystoiminnot.



## TAKAISIN

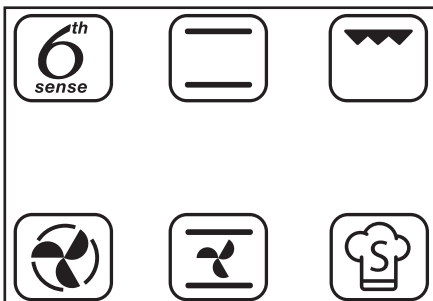
palauttaa edelliselle sivulle.



## AIKA

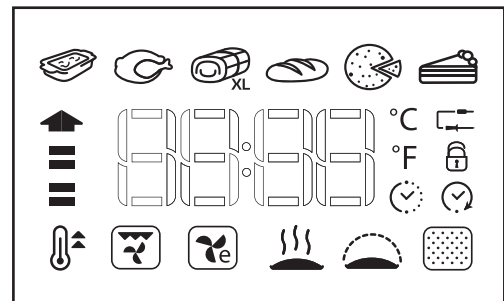
asettaa kellonajan, kypsennyksen keston tai pidentää kypsennysjakson kesto.



## VASEN NÄYTTÖ



Tältä näytöltä näkyvät tärkeimmät kypsennystoiminnot. Käytettävissä oleva toiminto näkyy kirkaampana. Toiminnot tunnistetaan symboleista. Kaikkien toimintojen kuvaus on annettu taulukossa, ks. ivu 43.

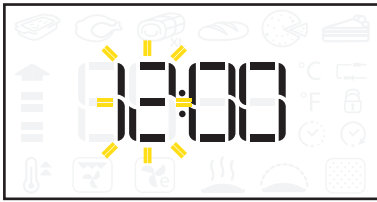
## OIKEA NÄYTTÖ





Tämä näyttö näyttää kellon, 6<sup>th</sup> Sense-  ja Erityistoimintojen  klusterit, kaikkien toimintojen yksityiskohdat ja auttaa säätämään kaikki kypsennysparametrit. HUOM.: kuva saattaa poiketa hankitusta mallista. Jos viimeinen oikealla oleva kuvake erityistoimintojen ryhmässä ei syty, automaattinen puhdistustoiminto ei ole käytettävissä.

### 1.1 KELLON ASETUS


Kun uuni kytketään toimintaan ensimmäisen kerran, on aluksi asetettava kellonaika.





Aseta tunnit kääntämällä .

Vahvasta painamalla .




Aseta minuutit kääntämällä .

Vahvasta painamalla .

HUOM.: jotta kellonaikaa voitaisiin muuttaa myöhemmin, kun uuni on kytketty pois päältä (OFF), pidä  painettuna vähintään 1 sekunnin ajan ja toista yllä ilmoitettuja toimenpiteitä. Sähkökatkoksen jälkeen on kellonaika asetettava uudelleen.


### 1.2 ASETUKSET

Tarpeen vaatiessa lämpötilan yksikköä ja sähkövirran asetuksia voidaan muuttaa oletusarvoista (°C ja 16 A).


Pidä  -symbolia painettuna vähintään 5 sekunnin ajan uunin ollessa pois päältä (OFF) (ks. kohta 1.3).



Valitse °C tai °F kääntämällä .

Vahvasta arvo painamalla .



Valitse virta (16 A tai 13 A) kääntämällä .


Vahvasta arvo painamalla .

HUOM.: asetusten vahvistamisen jälkeen saattaa olla tarpeen asettaa kello uudelleen.

### 1.3 VIRRANKATKAISU

Kun laite on kytketty pois toiminnasta, näytössä näkyy ainoastaan 24 tunnin kello.




Kytke uuni päälle painamalla  -painiketta (pidä painettuna ½ sekuntia).

Kun uuni on laitettu päälle, molemmat näytöt ovat toiminnassa.

Valitsimen ja kaikkien kosketuspainikkeiden toiminnot ovat käytettävissä.




HUOM.: painikkeen  painaminen pysäyttää aina käynnissä olevan kypsennysjakson sammuttaen laitteen (OFF).

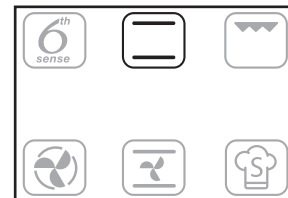
### 2 TOIMINTOJEN VALITSEMINEN

Kypsennysjaksojen ja muiden toimintojen valitseminen.



Kuvaukset on annettu taulukossa, ks. sivu 43 ja sivu 44.

Painikkeen  painaminen kytkee uunin päälle.

Käännä  ja valitse päätoiminto: käytettävissä oleva toiminto näkyy kirkkaampana.




Vahvasta valinta painamalla .

HUOM.: valitse 6<sup>th</sup> Sense-  tai Erikoistoiminnot , jolloin pääset kyseiseen klusteriin oikeanpuoleisella näytöllä (ks. kyseinen kohta (7, 8) sivulla 39).


**Jatka pikakäynnistys-kohtassa** (kohta 3) kuvatulla tavalla, jos haluat käynnistää kypsennyksen heti, tai siirry kypsennystavan ohjattuun valintaan kohtien 4, 5 ja 6 mukaisesti.

### 3 PIKAKÄYNNISTYS





Ohittaa toimintatavan ohjatun valinnan ja käynnistää nopeasti kypsennysjakson.


Painikkeen -painaminen käynnistää nopeasti minkä tahansa toiminnon.

Uuni suorittaa ilman aikavalintoja suoritettavan kypsennysjakson (ks. kohta 5.1) käyttäen oletuslämpötilaa ja näytöllä näkyy toiminnon käynnistyksestä kulunut aika.

-painikkeen painaminen käynnistää kypsennysjakson välittömästi viimeisimmäksi asetettuja arvoja käyttäen.

### 4 LÄMPÖTILAN ASETTAMINEN

Lämpötilan säätäminen kaikkia kypsennysjaksoja varten, lukuun ottamatta Grilli- , Turbogrilli- , Lämpimänäpito-  ja Kohotus-  toimintoja.



Vahvasta haluttu toiminto painamalla .


°C/°F kuvake vilkkuu.



Aseta haluttu lämpötila kääntämällä .



Vahvasta painamalla  ja siirry kestoajan asettamiseen (ks. kohta 5) tai paina , jos haluat valita Pikakäynnistyksen.

HUOM.: käännä , jos haluat säätää lämpötilaa kypsennysjakson aikana.


### 4.1 GRILLAUSTEHON ASETTAMINEN



Tehotason asettaminen Grilli-  ja Turbogrilli-  kypsennystoiminnoille.

Grillaukselle on 3 ennaltamääritettyä tehotasoa: -1- (alhainen), -2- (keski), -3- (korkea).

Oikeanpuoleiselta näytöltä näkyy oletusarvo kahden vilkkuvan "--" merkin välissä.







Aseta haluttu taso kääntämällä .

Vahvasta painamalla  ja siirry kestoajan asettamiseen (kohta 5) tai paina , jos haluat valita Pikakäynnistyksen.

HUOM.: käännä , jos haluat säätää grillaustehoa kypsennysjakson aikana.

### 4.2 ESIKUUMENNUSVAIHE

Joissakin toiminnoissa (Perinteinen , Kiertoilma , Konvektiuuni , Nopea esikuumennus ) on esikuumennusvaihe, joka alkaa automaattisesti ja jonka ansiosta haluttu lämpötila saavutetaan nopeasti.



Halutun lämpötilan vieressä vilkkuva nuoli näyttää esikuumennusvaiheen olevan käynnissä.

Kun uuni on kuumentunut haluttuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki.




Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: uuni käynnistää automaattisesti valitun kypsennysjakson.

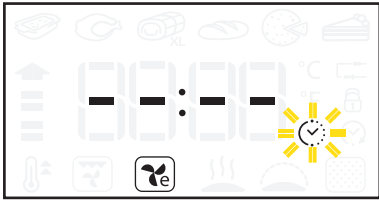
HUOM.: Ruoan laittaminen uuniin ennen esikuumennusvaiheen päättymistä saattaa vaikuttaa haitallisesti kypsennystulokseen.






## 5 TOIMINTA-AJAN ASETTAMINEN

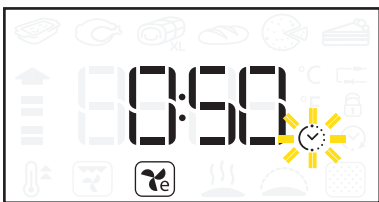
Toimintojen kestoajan asettaminen lämpötilan asettamisen jälkeen.



 Kuvake vilkkuu.




Paina  tai , jos haluat suorittaa ilman aikavalintoja suoritettavan kypsennysjakson (5.1).

Aseta kesto aika kääntämällä .

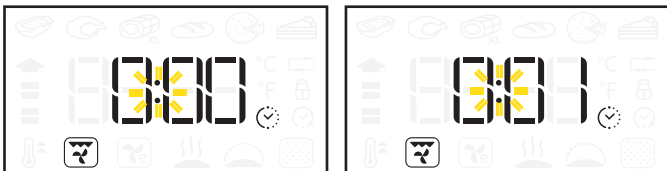



Vahvasta aikavalintainen kypsennysaika (5.2) painamalla  ja siirry päättymisaajan asettamiseen tai paina , jos haluat valita Pikäkäynnistyksen.


HUOM.: paina , jos haluat säätää kesto kypsennysjakson aikana.

### 5.1 KYPSENNYSJAKSO ILMAN AIKAVALINTOJA

Ilman aikavalintoja suoritettavan kypsennysjakson aikana oikeanpuoleiselta näytöltä näkyy kulunut aika ja ":" vilkkuu.




Painikkeen  painaminen päättää kypsennysjakson ja kytkee uunin pois päältä milloin tahansa.

HUOM.: paina , jos haluat vaihtaa ilman aikavalintoja suoritettavan jakson aikavalinteiseen ja asettaa päättymisaajan.

### 5.2 AIKAVALINTAINEN KYPSENNYSJAKSO

Aikavalintaisen kypsennysjakson aikana oikeanpuoleiselta näytöltä näkyy jäljellä oleva aika ja ":" vilkkuu.



Painikkeen  painaminen päättää kypsennysjakson milloin tahansa.


Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, oikealla näytöllä lukee "End" ja kuuluu äänimerkki.



HUOM.: kesto aika ei sisällä esikuumennusvaihetta.


### 6 JAKSON PÄÄTTYMISAJAN JA AJASTETUN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN

Toimintojen halutun päättymisaajan asettaminen.

Oikeanpuoleiselta näytöltä näkyy kypsennysjakson päättymisaika ja  -kuvake vilkkuu.



Aseta haluttu päättymisaika kääntämällä .

Vahvasta päättymisaika painamalla .



HUOM.: näytöllä näkyvään aikaan sisältyy asetettu kesto. Viiveen aikana on aina mahdollista:

pidentää päättymisaikaa kääntämällä .

säätää lämpötilatasoa painamalla .

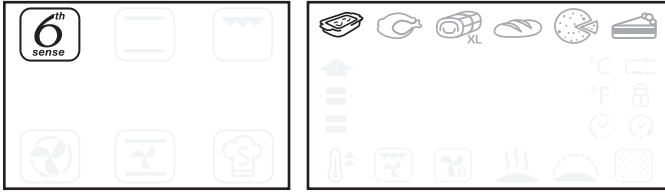
säätää kesto painamalla .


Jos toimintoon kuuluu esikuumennusvaihe, se ohitetaan viiveajan ollessa asetettuna.

**7 6<sup>TH</sup> SENSE -TOIMINNOT**

6 erityisen kypsennysjakson valinta; jaksoilla on esiasetetut arvot. Täydellinen luettelo ja toimintojen kuvaus löytyvät taulukosta, ks. sivu 43.



Valitse 6<sup>th</sup> Sense -toiminnot kääntämällä .



Vahvasta painamalla .

Valitse haluttu 6<sup>th</sup> Sense -toiminto kääntämällä .



Vahvasta painamalla  ja siirry kesto/päätymisajan arvojen asettamiseen tai paina  jos haluat suorittaa Pikäkäynnistyksen.

HUOM.: uunin esikuumentusta ei tarvita 6<sup>th</sup> Sense -toiminnoissa. Taulukossa sivulla 45 on ilmoitettu suositellut kypsennyslämpötilat ja kestoajat.

**6<sup>TH</sup> SENSE -TOIMINTOJEN LÄMPÖILOJEN PALAUTUS**

Jos 6<sup>th</sup> Sense -kypsennysjakson aikana uunin sisälämpötila laskee luukun avaamisen vuoksi, 6<sup>th</sup> Sense -lämpötilan palautustoiminto palauttaa alkuperäisen lämpötilan automaattisesti.

6<sup>th</sup> Sense -lämpötilan palautustoiminnon aikana näytöllä näkyy "käärmeanimaatio" siihen asti, kunnes oikea lämpötila on saavutettu.

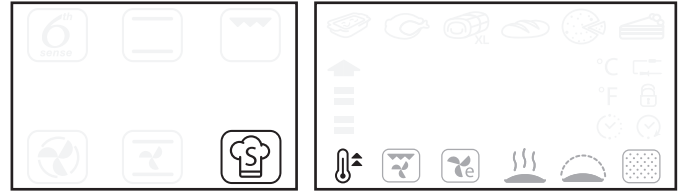



HUOM.: kypsennystuloksen takaamiseksi aikavalintaisissa jaksoissa kestoä lisätään yhtä pitkän ajan kuin luukku oli avoinna.

**8 ERIKOISTOIMINNOT**

Erialaisten kypsennysjaksojen valinta. Täydellinen luettelo ja toimintojen kuvaus löytyvät taulukosta, ks. sivu 44.

Valitse erikoistoiminto kääntämällä .



Vahvasta painamalla .

Valitse haluttu erikoistoiminto kääntämällä .




Vahvasta painamalla  ja aseta arvot tai paina  jos haluat suorittaa Pikäkäynnistyksen.

**8.1 NOPEA ESIKUUMENNUS**



Uunin nopea kuumentaminen etukäteen. Toiminnon kuvaus, ks. sivu 44.

Siirry erikoistoimintoihin .

Käännä  ja valitse .

Vahvasta painamalla .

Aseta haluttu lämpötila kääntämällä .

Paina , jos haluat suorittaa nopean esikuumentusjakson tai paina , jos haluat asettaa seuraavan kypsennysjakson keston.



Kun uuni on kuumentunut haluttuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki.

Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: uuni käynnistää automaattisesti kypsennysjakson säilyttäen saavutetun lämpötilan.

Älä laita ruokaa uuniin ennen nopean esikuumentusjakson päättymistä.

## 9 UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Mahdollisen automaattisen puhdistustoiminnon ominaisuudet riippuvat hankitusta mallista.


### PYROLYYSI-PUHDISTUSJAKSO (MALLIKOHTAINEN)


Tämän toiminnon kuvaus löytyy myös toimintojen taulukosta, ks. sivu 44 ja luvusta "Puhdistus" sivulla 50.

Siirry erikoistoimintoihin .



Käännä  ja valitse .



Vahvasta painamalla .

Valitse haluttu esiasetettu kesto-aika kääntämällä .




Paina , jos haluat suorittaa Pyrolyysi-puhdistusjakson tai paina , jos haluat siirtyä päättymisaian asettamiseen (kohta 6).

Aseta haluttu päättymisaika kääntämällä .

Käynnistä automaattinen uunin puhdistus painamalla .

HUOM.: pyrolyysipuhdistusjakson aikana uunin luukku on automaattisesti lukittuna.



Kun kuvake  sammuu, uuni on jälleen täysin toimintakykyinen.

### VAROITUS

- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana.
- Pidä lapset loitolla uunista pyrolyysijakson aikana.
- Pidä eläimet loitolla pyrolyysijakson aikana ja sen jälkeen.


### SMARTCLEAN™-PUHDISTUSJAKSO (MALLIKOHTAINEN)

Tämän toiminnon kuvaus on annettu myös toimintotaulukossa sivulla 44.



Kun uuni on kylmänä, laita 200 ml vettä uunin pohjalle ja sulje sitten uunin luukku.

Siirry erikoistoimintoihin .

Käännä  ja valitse .

Vahvasta painamalla .



Paina , jos haluat käynnistää välittömästi SMARTCLEAN™-jakson tai paina  jos haluat asettaa päättymisaian/viivästetyn käynnistyksen (ks. kohta 6).

Pyyhi jakson loputtua kaikki jäljelle jäänyt vesi uunista ja ryhdy puhdistamaan uunia kuumaan veteen kostutetulla sienellä (puhdistus saattaa epäonnistua, jos tätä vaihetta ei suoriteta 15 minuutin kuluessa).







Jos lika on erityisen pinttynyttä, toista SMARTCLEAN™-jakso ja lisää muutama pisara neutraalia pesuainetta lian puhdistusvaiheessa.

HUOM.: pienemmän tai suuremman vesimäärän käyttäminen saattaa vaikuttaa haitallisesti puhdistusjakson onnistumiseen.

Puhdistusjakson kesto ei voida säätää.

**PAISTOMITTARI (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)**

Toimitetulla paistomittarilla pystytään mittaamaan ruoan tarkka sisälämpötila kypsennyksen aikana.

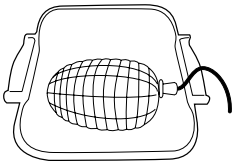
Paistomittaria saadaan käyttää ainoastaan tietyissä kypsennystoiminnoissa (Perinteinen , Kiertoilma , Konvektiuuni , Turbogrilli , 6<sup>th</sup> Sense Liha  ja 6<sup>th</sup> Sense Maxicooking (Isot Lihapalat) .

On hyvin tärkeää sijoittaa paistomittari oikeaan kohtaan, jotta saadaan parhaat tulokset.

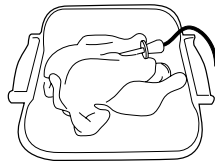
Aseta paistomittarin anturiosa kokonaan sisään paksuimpaan lihaosaan, vältä luita ja rasvaisia osia (kuva 1).

Paistomittari on asetettava kypsennettävään lintuun sivuttain rinnan keskiosaan niin, että mittarin kärki ei tule onteloon (kuva 2).

Jos lihakappaleen paksuus vaihtelee merkittävästi, tarkista, että se on kypsynyt kunnollisesti, ennen kuin poistat sen uunista. Kytke paistomittarin pää reikään, joka on uunin sisustan oikeassa seinässä.




Kuva 1



Kuva 2

**TÄRKEÄÄ:** varo uunin seiniä ja ruokaa paistomittarin paikalleen laittamisen aikana: ne saattavat olla kuumia.

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 kääntämällä



Vahvista painamalla .


Aseta uunin sisälämpötila 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".



Kypsennysjaksoa käynnistettäessä uudelleen kohdasta "End" kääntämällä  on mahdollista säätää paistomittarin haluttua lämpötilaa yllä näytetyllä tavalla.


Painamalla  tai  vahvistat asetukset ja käynnistät kypsennysjakson uudelleen.

**HUOM.:** paistomittarin kanssa suoritettavan kypsennysjakson aikana on mahdollista kääntää , paistomittarin halutun lämpötilan muuttamiseksi.

Säädä uunin sisälämpötila painamalla .


Katso sivun 45 taulukosta kullekin lihatyypille ihanteellinen lämpötila.


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 esikuumennusvaihe eivät sovi yhteen paistomittarin kanssa.

**9 UUNILAMPPU**

Uunin lamppu sytytetään tai sammutetaan painamalla .


Säästö kiertoilma  -toiminnon aikana lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua.

Pyrolyysijakson  aikana (mallikohtainen) uunilamppua ei voida sytyttää.

Paistomittarin (mallikohtainen) kanssa suoritettavien kypsennysjaksojen aikana se palaa aina.


**10 PAINIKELUKITUS**

*Käyttöpaneelin painikkeiden lukitseminen.*

Pidä  painettuna vähintään 5 sekunnin ajan.








*Lukituksen avaaminen.*

Pidä  painettuna vähintään 5 sekunnin ajan.
























*Turvallisuussyistä uuni voidaan aina SAMMUTTAA kypsennysjakson aikana painamalla virrankatkaisupainiketta (ON/OFF).*

## TOIMINTOJEN KUVAUSTAULUKKO

Perinteinen toiminto		<b>PERINTEINEN</b>	Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla. Käytä kannatintasoa 3. Käytä 1. tai 2. kannatintasoa, jos paistat pizzoja, suolaisia piiraita tai kakkuja, joissa on nestepitoinen täyte. Esikuumentaa uuni ennen kuin laitat siihen ruokia.	
		<b>GRILLI</b>	Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden grillaaminen; vihannesten gratinointi tai leivän paahtaminen. Ruoka on suositeltavaa asettaa 4. tai 5. kannatintasolle. Laita lihaa grillatessasi ritilän alle uunipannu, joka kerää tippuvat nesteet. Sijoita se 3. tai 4. tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan.	
		<b>KIERTOILMA</b>	Saman lämpötilan vaativien ruokien kypsentäminen useammalla (enintään kolmella) tasolla (esimerkiksi: kala, vihannekset, kakut). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen. Käytä 3. kannatintasoa, kun paistat ruokia vain yhdellä tasolla, 1. tai 4. tasoa, kun paistat ruokia kahdella tasolla ja 1., 3., ja 5. tasoa, kun paistat ruokia kolmella tasolla. On suositeltavaa esikuumentaa uuni, ennen kuin laitat siihen ruokia.	
		<b>KONVEKTIOUUNI</b>	Lihan, täytettyjen piiraiden (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakat) ja täytettyjen vihannesten kypsennys vain yhdellä tasolla. Tämä toiminto käyttää ajoittaista, hellävaraista puhallintoimintoa, joka estää ruokien liiallisen kuivumisen. Käytä 2 kannatintasoa. Odota esikuumentuksen päättymistä ennen kuin laitat ruoan uuniin.	
6 <sup>th</sup> Sense -toiminnot			<b>6<sup>th</sup> Sense VUOKA</b>	Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan kaikkien pastaruokien paistamiseen (lasagne, cannelloni, jne.). Lämpötilaa voidaan muokata annetuissa rajoissa eri reseptien ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaisesti. Käytä 2 kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
			<b>6<sup>th</sup> Sense LIHA</b>	Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan kaikentyyppiselle lihalle (siipikarja, nauta, vasikka, sika, lammas, jne.). Lämpötilaa voidaan muokata annetuissa rajoissa eri reseptien ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaisesti. Tämä toiminto käyttää ajoittaista, hellävaraista puhallintoimintoa, joka estää ruokien liiallisen kuivumisen. Käytä 2 kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa ennen kypsennystä.
			<b>6<sup>th</sup> Sense MAXI COOKING</b>	Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (yli 2,5 kg). Lihaa kannattaa kääntää kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei kuivu liikaa. Käytä 1- tai 2 kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Uunia ei tarvitse esikuumentaa ennen kypsennystä.
			<b>6<sup>th</sup> Sense LEIPÄ</b>	Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan kaikentyyppisten leipien leipomiseen (patonki, sämpylät, vuokaleipä, jne.). Lämpötilaa voidaan muokata annetuissa rajoissa eri reseptien ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaisesti. Käytä 2 kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
			<b>6<sup>th</sup> Sense PIZZA</b>	Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan kaikentyyppisen pizzojen leipomiseen (ohut pizza, peltipizza, focaccia, jne.). Lämpötilaa voidaan muokata annetuissa rajoissa eri reseptien ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaisesti. Käytä 2 kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
			<b>6<sup>th</sup> Sense LEIVONNAISET</b>	Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan kaikille makeille leivonnaisille (pikkuleivät, sokerikakut, hedelmäpiiraat, jne.). Lämpötilaa voidaan muokata annetuissa rajoissa eri reseptien ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaisesti. Käytä 2- tai 3 kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

## TOIMINTOJEN KUVAUSTAULUKKO











Erikoistoiminnot			<b>NOPEA ESIKUUMENNUS</b>	Uunin nopea kuumentaminen etukäteen. Esikuumennusvaiheen päättyessä uuni valitsee automaattisesti perinteisen toiminnon. Odota esikuumennuksen päättymistä ennen kuin laitat ruoan uuniin.
			<b>TURBOGRILLI</b>	Isojen lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmaisille kannatintasoille. Käytä uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen. Sijoita se 1·tai 2· tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan. Tämän toiminnon kanssa voit käyttää varrasta, mikäli varuste kuuluu toimitukseen.
			<b>SÄÄSTÖ KIERTOILMA</b>	Täytettyjen paistien ja paloittelun lihan paistaminen yhdellä tasolla. Tämä toiminto käyttää ajoittaista, hellävaraista puhallintoimintoa, joka estää ruokien liiallisen kuivumisen. Tässä säästötoiminnossa valo pysyy sammuksissa kypsennyksen aikana, ja se voidaan sytyttää väliaikaisesti painamalla vahvistuspainiketta. Energian säästämiseksi on suositeltavaa pitää luukku kiinni kypsennyksen aikana. On suositeltavaa käyttää 3 tasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
			<b>LÄMPIMÄNÄPITO</b>	Pitää juuri valmistetun ruoan kuumana ja rapeana (esim. liha, paistokset, laatikot). Laita ruoka uunin keskitasolle.
			<b>KOHOTUS</b>	Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Laita taikina 2· kannatintasolle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
			<b>UUNIN AUTOMAATTI- NEN PYROLYYSIPUH- DISTUS (mallikohtainen)</b>	Poltaa kypsennyksen aikana muodostuneet ruoan räiskeet erittäin korkean lämpötilajakson avulla (n. 500 °C). On mahdollista valita kaksi eri puhdistusjaksoa: koko jakso (PYRO) tai lyhyt jakso (ECO - säästö). Täydellistä jaksoa on suositeltavaa käyttää vain, jos uuni on erittäin likainen. Lyhyempää jaksoa suositellaan käytettäväksi säännöllisemmin.
			<b>SMARTCLEAN™ UUNIN PUHDISTUS (mallikohtainen)</b>	Kypsennyksestä aiheutuvan lian poistaminen matalan lämpötilan jakson avulla. Erityisvalmistetun emaloinnin ja jakson aikana vapautuvan vesihöyryn yhteisvaikutus helpottaa lian poistoa. Laita 200 ml vettä uunin pohjalle ja käynnistä toiminto, kun uuni on kylmä.

PAISTOTAULUKKO						
Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannattintaso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Sokerikakut		-	2/3	160 - 180	30 - 90	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Taso 4: Kakkuvuoka ritilällä Taso 1: Kakkuvuoka ritilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		-	3	160 - 200	30 - 85	Uunipannu/leivinpelti tai kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Taso 4: Kakkuvuoka ritilällä Taso 1: Kakkuvuoka ritilällä
Pikkuleivät/ tarteletit		-	3	170 - 180	15 - 45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Taso 4: Ritilä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
Tuulihatut		-	3	180 - 200	30 - 40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Taso 4: Uunipelti ritilällä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
Marengit		Kyllä	3	90	110 - 150	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	90	130 - 150	Taso 4: Uunipelti ritilällä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
Pizza (paksu pannupizza, ohut pizza, focaccia)		-	2	220 - 250	20 - 40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	220 - 240	20 - 40	Taso 4: Leivinpelti tai uunipelti ritilällä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
Leipä (vuokaleipä) 0,5 / 1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Uunipannu/leivinpelti
Leipä (pienet leivät)		-	2	180 - 220	30 - 50	Uunipannu/leivinpelti
Leipä		Kyllä	1 - 4	180 - 200	30 - 60	Taso 4: Uunipelti ritilällä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
Pakastepizzat		Kyllä	3	250	10 - 15	Uunipannu/leivinpelti tai ritilä
		Kyllä	1 - 4	250	10 - 20	Taso 4: Uunipelti ritilällä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
Suolaiset piiraat (kasvispiiraat, ransk. kinkkupiirakka)		Kyllä	2	180 - 190	45 - 60	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Taso 4: Kakkuvuoka ritilällä Taso 1: Kakkuvuoka ritilällä
Vannikkeet/ voitaikinaleivonnaiset		Kyllä	3	190 - 200	20 - 30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Taso 4: Uunipelti ritilällä Taso 1: Uunipannu/leivinpelti



## PAISTOTAULUKKO















<b>Lasagne / Laatikot / Uunipasta / Cannelloni</b>		Kyllä	3	190 - 200	40 - 65	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
<b>Lasagne/ laatikot</b>		-	3	190 - 200	40 - 65	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
<b>Uunipasta/ cannelloni</b>		-	3	190 - 200	25 - 45	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
<b>Lammas/ vasikka/nauta/ sika 1 kg</b>		-	3	190 - 200	60 - 90	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
<b>Lampaan reisi/potka</b>		-	3	2 (keski)	60 - 90	Uunipannu tai uunipelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
<b>Broileri/kani/ ankka 1 kg</b>		-	3	220 - 230	50 - 80	Uunipannu tai uunipelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
<b>Kalkkuna/ hanhi 3 kg</b>		-	2	190 - 200	90 - 150	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
<b>Kamarallinen porsaanpaisti 2 kg</b>		-	2	170	110 - 150	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
<b>Uunissa/"pake- tissa" paistettu kala (filee, kokonainen)</b>		Kyllä	3	180 - 200	40 - 60	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
<b>Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)</b>		Kyllä	2	180 - 200	50 - 60	Uunipelti ritilällä
<b>Paahtoleipä (Toast)</b>		-	5	3 (Korkea)	3 - 6	Ritilä
<b>Kalafileet/ viipaleet</b>		-	4	2 (keski)	20 - 30	Taso 4: Ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 3: Uunipannu, jossa vettä
<b>Makkarat/ lihavartaat/ grillikylki/ jauhelihipihvit</b>		-	5	2-3 (keski - korkea)	15 - 30	Taso 5: Ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 4: Uunipannu, jossa vettä
<b>Paistettu broileri 1-1,3 kg</b>		-	2	2 (keski)	55 - 70	Taso 2: Ritilä (käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa) Taso 1: Uunipannu, jossa vettä

PAISTOTAULUKKO						
<b>Paistettu broileri 1-1,3 kg</b>		-	2	3 (Korkea)	60 - 80	Taso 2: Varras (mallikohtainen varuste)
						Taso 1: Uunipannu, jossa vettä
<b>Uunissa paistetut perunat</b>		-	3	2 (keski)	35 - 55	Uunipannu/leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa kun kypsennyksestä on kulunut kaksi kolmasosaa)
<b>Vihannesgratiini</b>		-	3	3 (Korkea)	10 - 25	Uunipannu tai uunipelti rutilällä
<b>Lasagne ja liha</b>		Kyllä	1 - 4	200	50 - 100*	Taso 4: Uunipelti rutilällä
						Taso 1: Uunipannu tai uunipelti rutilällä
<b>Liha ja perunat</b>		Kyllä	1 - 4	200	45 - 100*	Taso 4: Uunipelti rutilällä
						Taso 1: Uunipannu tai uunipelti rutilällä
<b>Kala ja vihannekset</b>		Kyllä	1 - 4	180	30 - 50*	Taso 4: Uunipelti rutilällä
						Taso 1: Uunipannu tai uunipelti rutilällä
<b>Kokonainen ateria: Torttu (taso 5) / Lasagne (taso 3) / Liha (taso 1)</b>		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Taso 5: Uunipelti rutilällä
						Taso 3: Uunipelti rutilällä
						Taso 1: Uunipannu tai uunipelti rutilällä
<b>Täytetty paahdettu liha</b>		-	3	200	80 - 120*	Uunipannu tai uunipelti rutilällä
<b>Paloiteltu liha (kani, broileri, lammas)</b>		-	3	200	50 - 100*	Uunipannu tai uunipelti rutilällä
<b>Paloiteltu liha (kani, broileri, lammas)</b>		-	3	200	50 - 100*	Uunipannu tai uunipelti rutilällä


\* Kypsennysaika on likimääräinen. Ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

Paistomittarireseptit*	
Paloiteltu liha	Lihan lopullinen sisälämpötila (°C)
Raaka paahtopaisti	48
Puolikypsä paahtopaisti	60
Kypsä paahtopaisti	68
Kalkkunapaisti	75
Paistettu broileri	83
Porsaanpaisti	75
Vasikanpaisti	68

\* Vain joissakin malleissa

TESTATUT RESEPTIT (STANDARDIN IEC 60350-1:2011-12 MUKAISESTI)						
Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannattintaso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet* ja huomautuksia
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Murokeksi (Shortbread)	 **	-	3	150	35 - 50	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	3	150	25 - 40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	150	25 - 35	Taso 4: Leivinpelti Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Pienet kakut (Small cakes)	 **	-	3	170	25 - 35	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	3	160	20 - 30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 4	160	25 - 35	Taso 4: Leivinpelti Taso 1: Uunipannu/leivinpelti
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Rasvaton sokerikakku (Fatless sponge cake)	 **	-	2	170	30 - 40	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	2	160	30 - 40	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1 - 4	160	35 - 45	Taso 4: Kakkuvuoka rutilällä Taso 1: Kakkuvuoka rutilällä
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 Omenapiirakkaa (Apple pie)	 **	-	2	185	70 - 90	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	2	175	70 - 90	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1 - 4	175	75 - 95	Taso 4: Kakkuvuoka rutilällä Taso 1: Kakkuvuoka rutilällä
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Paahtoleipä (Toast)		-	4	3 (Korkea)	3 - 6	Ritilä
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Jauhelihapihvit (Burgers)		-	4	3 (Korkea)	18 - 30	Taso 5: Ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 4: Uunipannu, jossa vettä

\* Toimitukseen kuulumattomia varusteita voidaan hankkia huoltoliikkeistä.

\*\* 6<sup>th</sup> Sense LEIVONNAISET  -toiminnossa käytetään ainoastaan ylä- ja alalämmitysvastuksia ilman kiertoilmaa.  
Se ei vaadi esikuumennusta.

**Taulukon tiedot on ilmoitettu ilman liukukiskoja. Tee testit ilman niitä.**

**Tyhjän uunin esikuumennus (standardin IEC 60350-1:2011-12 § 7.2 mukaisesti): toimintojen**

**PERINTEINEN , KIERTOILMA , NOPEA ESIKUUMENNUS  testaus.**

**Energiankulutusluokka (standardin EN 60350-1:2013-07:n mukaisesti): tee testi kyseisen taulukon mukaisesti.**

## KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

**Paistotaulukon lukeminen**

Taulukkoon on merkitty kullekin ruokalajille paras toiminto, kun ruokaa kypsennetään samanaikaisesti yhdellä tai useammalla tasolla. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Lämpötilat ja paistoajat ovat viitteellisiä ja riippuvat ruoan määrästä ja varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja arvoja. Jos ruoka ei ole sopivan kypsää, käytä korkeampia arvoja. Ruoanlaitossa kannattaa käyttää uunin mukana toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita. Tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan kypsennystaulukon ohjeita eri tasoille asetettavista (toimitukseen kuuluvista) varusteista.

**Eri ruokien kypsentäminen samanaikaisesti**

KIERTOILMA-toiminnolla voidaan valmistaa samanaikaisesti uunin eri tasoilla erilaisia ruokalajeja, jotka vaativat saman kypsennyslämpötilan (esimerkiksi kalaa tai vihanneksia). Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruokat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

**Jälkiruoat**

- Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka 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 kakun kypsäisyys puutikulla kakun keskeltä. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.
- Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.
- Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voit myös vähentää nesteiden määrää ja sekoittaa taikinan varovaisemmin.
- Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte (juusto- ja hedelmäkakut), on hyvä paistaa toiminnolla KONVEKTIOUUNI. Jos taikinan pohja jää liian kosteaksi, paista kakku alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

**Liha**

- Voit käyttää kaikenlaisia uunipeltejä tai pyrex-vuokia kypsennettävän lihan koon mukaisesti. Kun paistat kokonaisen paistin, lisää astian pohjalle lihalientä ja valele lihaa kypsennyksen aikana. Lihaliemi antaa myös lisää makua. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.
- Jos haluat grillata lihaa, valitse paloja, joiden paksuus pysyy samana joka kohdassa, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan.

Aseta rutilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta lihan pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

Rutilän alle kannattaa laittaa lihaa grillattaessa tippuvien nesteiden keräämiseksi uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

**Varras (vain joissakin malleissa)**

Kun grillaat isoja lihapaloja ja siipikarjaa, käytä varrasta, joka paistaa lihan tasaisesti. Työnnä liha vartaaseen (jos kyseessä on broileri, sido se paistinarulla) ja varmista, että se on hyvin kiinnitetty ennen kuin asetat vartaan paikalleen uunin etuseinään ja lasket sen tuen päälle.

Käryn välttämiseksi ja tippuvien nesteiden keräämiseksi alimmalle kannatintasolle on suositeltavaa laittaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Vartaaseen kuuluva muovikahva on irrotettava ennen paistamisen aloittamista. Ruoka voidaan ottaa muovikahvan avulla pois uunista sormia polttamatta kypsennyksen päätyttyä.

**Pizza**

Voitele pellit kevyesti, jotta pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarellajuustoa pizzan päälle, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

**Taikinan kohotustoiminto**

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). 1 kilon pizzataikinan kohotusaika on noin tunti.

## PUHDISTUS

 **VAROITUS**

- Älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria.
- Puhdista uuni vasta kun se jäähtynyt.
- Kytke laite irti sähköverkosta.

**Uunin ulkopinnat**

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara astianpesuainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

**Uunin sisätila**

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se sitten mieluiten haaleana poistaaksesi ruoantähteet ja ruokatahrat (esimerkiksi paljon sokeria sisältävät ruoat).
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella. Puhdistamisen helpottamiseksi luukku voidaan irrottaa (katso HUOLTO).
- Ylempi grillivastus (katso HUOLTO) voidaan laskea alas (vain joissain malleissa) uunitilan yläosan puhdistamista varten.

*HUOM.: paljon vettä sisältävien elintarvikkeiden (esim. pizza, vihannekset, jne.) pitkän kypsennyksen aikana luukun sisäpuolelle ja tiivisteiden ympärille voi muodostua kosteutta. Kuivaa luukun sisäpuoli liinalla tai sienellä, kun uuni on jäähtynyt.*

*Älä käytä hankaussieniä, teräsvillaa tai metallikaapimia. Niiden käyttäminen voi ajan myötä pilata emalipinnat ja luukun lasin.*

**Varusteet**

- Laita varusteet heti käytön jälkeen veteen, jossa on astianpesuainetta. Käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia.
- Ruoantähteet lähtevät helposti harjalla tai sienellä.

**Takaseinän ja katalyyttisten sivupaneelien puhdistus (mallikohtaiset):**

- Anna uunin toimia kiertoilmatoiminnolla tyhjänä 200 °C:n lämpötilassa noin tunnin ajan
- Anna laitteen sitten jäähtyä ennen kuin ryhdyt poistamaan mahdollisia ruoanjäänteitä sienellä.

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita, karkeita harjoja, kattilasieniä tai uuninpuhdistussuihkeita. Ne saattavat vahingoittaa katalyyttistä pintaa, mikä heikentää uunin itsepuhdistusominaisuuksia.

**Puhdistusjakso - Pyrolyysitoiminto** **VAROITUS**

- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana.
- Pidä lapset loitolla uunista pyrolyysijakson aikana.
- Pidä eläimet loitolla pyrolyysijakson aikana ja sen jälkeen.

Tämä toiminto polttaa uunin sisälle kypsennyksen aikana roiskuneen lian noin 500 °C:n lämpötilassa. Näin korkeassa lämpötilassa lika muuttuu kevyeksi tuhkaksi, joka on helppo pyyhkiä pois kostealla liinalla kun uuni on jäähtynyt.

Itsepuhdistustoimintoa ei tarvitse käyttää jokaisen kypsennyksen jälkeen, vaan ainoastaan silloin kun uuni on hyvin likainen tai kun siitä tulee savua tai käryä esikuumennuksen tai kypsennyksen aikana.

- Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson (pyrolyysin) ajaksi.
- Kaikki varusteet täytyy ottaa pois uunista ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista (myös sivuritilät).
- Uunin luukun saa parhaiten puhtaaksi poistamalla suurimmat kerrostumat kostealla sienellä ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä.

Laitteessa on kaksi eri pyrolyysitoimintoa:

1. Säästöjakso (PIKAPYROLYYSI/SÄÄSTÖ): energiankulutus on noin 25 % standardijaksoa alhaisempi. Käytä sitä säännöllisin välein (kun olet kypsentänyt lihaa 2–3 kertaa peräkkäin).
2. Standardijakso (PYROLYYSIPUHDISTUS): takaa erittäin likaisen uunin tehokkaan puhdistuksen.

*HUOM.: Pyrolyysijakson aikana uunin luukkua ei voi avata; se pysyy lukossa, kunnes uunin sisälämpötila on palannut riittävän turvalliselle tasolle.*

## HUOLTO

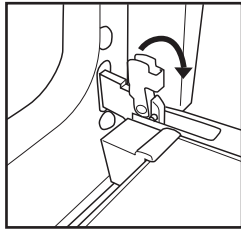


## VAROITUS

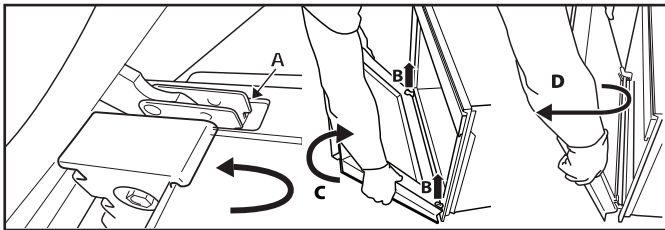
- Käytä suojakäsineitä.
- Tee kuvatut toimenpiteet uunin ollessa kylmä.
- Kytke laite irti sähköverkosta.

## LUUKUN IRROTTAMINEN

1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja ja työnnä niitä eteenpäin, niin pitkälle kuin ne menevät (kuva 1).
3. Sulje luukku niin pitkälle kuin se menee (A). Nosta (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtoaa (D) (kuva 2).



Kuva 1



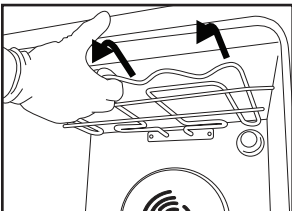
Kuva 2

## Luukun kiinnittäminen paikalleen:

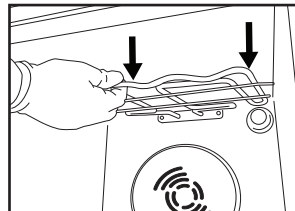
1. Laita saranat paikoilleen.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Laske alas lukitusvivut.
4. Sulje luukku.

## YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

1. Irrota varusteiden sivukannattimet.
2. Vedä vastusta hieman ulospäin (kuva 3) ja laske sitä alas (kuva 4).
3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.



Kuva 3

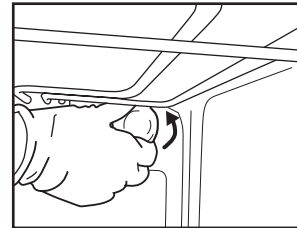


Kuva 4

## UUNIN LAMPUN VAIHTAMINEN

Takalampun vaihtaminen:

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Kierrä lampun suojus irti (kuva 5), vaihda lamppu (ks. lampputyypistä koskeva huomautus) ja kierrä suojus takaisin paikalleen.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.



Kuva 5

## HUOM.:

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

## TÄRKEÄÄ:

- Jos käytät halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, sillä sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä.
- Älä kytke uunia toimintaan, ellei lampun suojus ole paikallaan.

## VIANETSINTÄ

### Uuni ei toimi

- Varmista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon.
- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

### Elektroninen ohjelmointi ei toimi

- Jos näytössä näkyy kirjain "F" ja jokin numero, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun. Mainitse tällöin numero, joka seuraa kirjainta "F".

### Uunin luukku ei avaudu

- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

**Tärkeää: pyrolyysi-itsepuhdistusjakson (mallikohtainen) aikana uunin luukku pysyy lukossa.**

**Odota, että se vapautuu automaattisesti (katso kappaletta Uunien puhdistusjakso pyrolyysitoiminnolla).**

## HUOLTOPALVELU

### Ennen kuin otat yhteyden Huoltopalveluun

1. Kokeile, voitko korjata vian itse kohdassa Vianetsintä annettujen vinkkien avulla.
2. Kytke laite pois toiminnasta ja uudelleen toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

**Jos yllä mainittujen tarkastusten jälkeen vika ei ole korjautunut, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun.**

Ilmoita aina:

- vian laatu
- uunin tyyppi ja malli

- huoltokoodi (arvokilpeen sanan Service jälkeen merkitty numero), joka sijaitsee uunin sisällä oikeassa laidassa (näkyvässä, kun luukku on auki). Huoltokoodi on merkitty myös takuukorttiin
- täydellinen osoitteesi
- puhelinnumerosi.

**HUOM.:** Jos korjauksia tarvitaan, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun (näin taataan se, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja korjaukset tehdään oikein).

**SERVICE** 0000 000 00000



## KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN

- Tämä laite on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Leikkaa poikki sähköjohdot ennen laitteen hävittämistä, jotta laitetta ei voida enää liittää sähköverkkoon.
- Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

NO FI DA SV NL DE



400010787135

Printed in Italy

Manufacturer: Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico, Viale G. Borghi 27, 21025 Comerio (VA) ITALY



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.