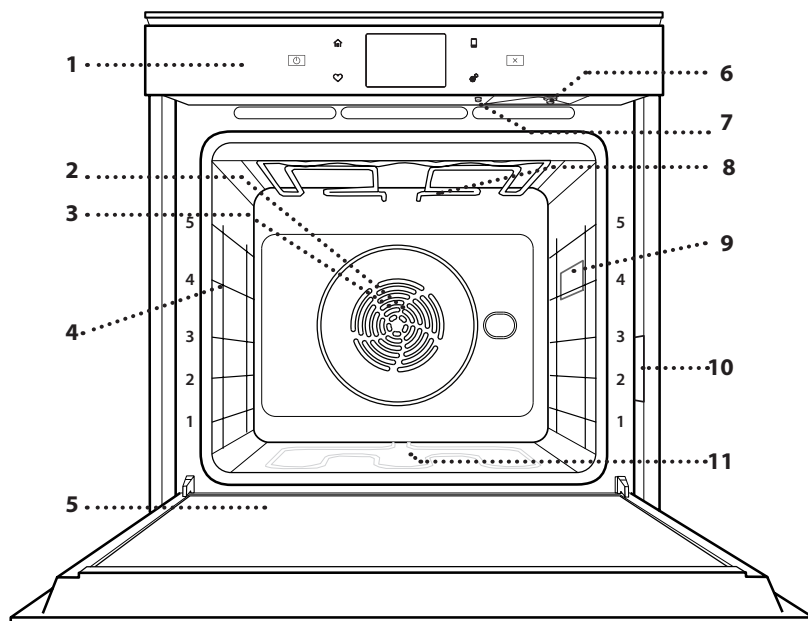
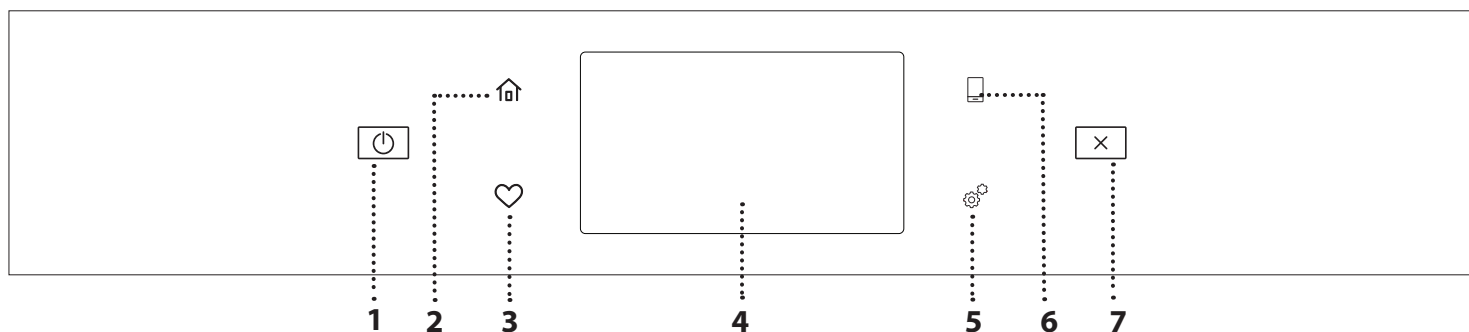



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

 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. Ovi
6. Tuloputken suutin
7. Tyhjennyssuutin
8. Ylempi lämpövastus/grill
9. Valo
10. Tunnistekilpi (älä poista)
11. Alempi lämpövastus (ei näkyvässä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

1. PÄÄLLE / POIS PÄÄLTÄ

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

2. ALOITUS

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

3. SUOSIKKI

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

4. NÄYTTÖ
5. TYÖKALUT

Voit valita useista vaihtoehdoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

6. ETÄOHJAUS

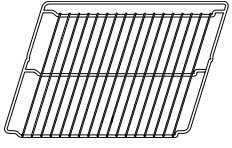
 Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

7. PERUUTA

Voit pysäyttää uunin toiminnon lukuun ottamatta kelloa, keittiön ajastinta ja säätimien lukitusta.

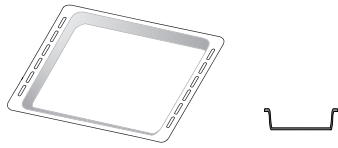
VARUSTEET

RITILÄ



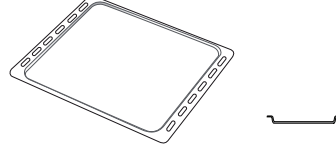
Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasona pannuille, kakkuvuolle sekä muille uuninkestäville keittoastioille

UUNIPANNU



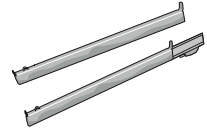
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

LEIVINPELTI



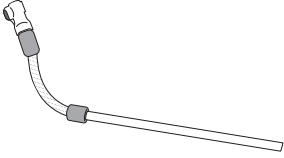
Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

TULOPUTKI



Kytke asianmukaiseen suuttimeen säiliöön tulevan veden täyttämistä varten. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti käytön jälkeen ja laita sitten säiliöön viileään ja kuivaan paikkaan.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat 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.

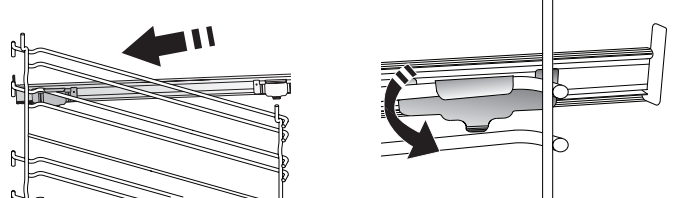
KANNATTIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

- Voit poistaa kannattimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä alemman osan varoen irti paikoiltaan: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.
- Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylemmän kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN (JOS NÄMÄ SISÄLTYVÄT TARVIKKEISIIN)

Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen. Kiinnitä kannatin paikoilleen painamalla pidikkeen alaosa tukevasti kannatinta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.



Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

KYPSENNYSTOIMINNOT



MANUAALISET TOIMINNOT

- **CONVENTIONAL (PERINTEINEN)**

Minkä tahansa ruokalajin kypsentaminen vain yhdellä tasolla.

- **PAISTO KIERTOILMALLA**

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien leivonnaisten leipominen vain yhdellä tasolla.

- **KIERTOILMA**

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

- **GRILLAUS**

Pihvien, kebablihan ja makkaroiden tai kasvisgratiinien grillaukseen tai leivän paahtamiseen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

- **TURBO GRILL (TURBOGRILLI)**

Suurten lihanpalojen paahtamiseen (jalat, paahtopaisti, kana). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

- **NOPEA ESILÄMMITYS**

Esilämmittää uunin nopeasti.

- **COOK 4 -TOIMINNOT**

Erilaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) valmistukseen sekä täydellisen aterian valmistukseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.

- **KIERTOILMA + HÖYRY**

Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Suosittelemme parhaiden tulosten saavuttamiseksi valitsemaan 3 - KORKEA-höyrytason kalalle, 2 - KESKITASO-tason lihalle ja 1 - MATALA-tason leivälle ja leivonnaisille.

- **ERIKOISTOIMINNOT**

- » **SULATUS**

Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.

- » **PIDÄ LÄMPIMÄNÄ**

Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.

- » **KOHOTUS**

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

- » **MUKAVUUS**

Sellaisten valmisruokien kypsentaminen, joita on säilytetty huoneenlämmössä tai jääkaapissa (keksit, kakkujauhoseos, muffinssit, pasta-annokset ja leipätyyppiset tuotteet). Tämä toiminto kypsentää kaikki annokset nopeasti ja hellävaraisesti ja sitä voidaan käyttää myös jo valmistetun ruoan lämmitykseen. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.

- » **MAXI COOKING (ISOT LIHAPALAT)**

Suurikokoisten lihapalojen paistaminen (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.

- » **SÄÄSTÖ KIERTOILMA**

Täytettyjen paahtopaistien ja lihan kypsentämiseen yhdellä tasolla. Ruoan kohtuuton kuivuminen estetään ajoittaisella hellävaraisella ilman kierrätyksellä. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy sammutettuna kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukku ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

- **PAKASTETTU RUOKA**

Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä pakastetuille valmisruoille tarkoitetusta tilasta. Uunia ei tarvitse esilämmittää.



6th SENSE

Näiden ansiosta voidaan kaikentyyppisiä ruokia kypsentää täysin automaattisesti. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



Valikon tai luettelon vierittäminen:

Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.



Valinta tai vahvistus:

Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.

Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:


Napauta < .

Asetusten vahvistaminen tai seuraavaan näyttöön siirtyminen:

Napauta ASETA tai SEURAAVA.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla  ja käyttämällä Työkalut-valikkoa.

1. KIELEN VALINTA

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.

- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit siirtyä takaisin edelliselle näytölle napauttamalla < .

2. ASETUKSET-TILAN VALINTA

Kun olet valinnut kielen, näytöllä kehoitetaan valitsemaan joko MYYMÄLÄN DEMO (hyödyllinen vähittäismyyjille vain esittelytarkoitukseen) tai jatkamaan napauttamalla SEURAAVA.

3. WIFI-YHTEYDEN ASETUS

6th Sense Live -ominaisuuden ansiosta voit etäkäyttää uunia mobiililaitteella. To jotta laitetta voidaan hallita etäyhteyden avulla, sinun on suoritettava ensin suoritettava yhdistämistoimenpide. Tämä prosessi on tarpeen laitteen rekisteröimiseksi sekä sen yhdistämiseksi kotisi verkkoon.

- Jatka yhteyden asettamista napauttamalla VALITSE ASETUKSET NYT.

Voit yhdistää tuotteen myöhemmin napauttamalla OHITA.

YHTEYDEN ASETTAMINEN

Tämän ominaisuuden käyttämiseen tarvitset seuraavat: Älypuhelin tai tabletti sekä internetiin yhdistetty langaton reititin. Varmista älylaitteellasi, että kotisi langattoman verkon signaali on voimakas laitteen läheisyydessä.

Vähimmäisvaatimukset.

Älylaite: Android 4.3 (tai uudempi), jonka näyttö on 1280x720 (tai suurempi) tai iOS 8 (tai uudempi).

Langaton reititin: 2.4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Lataa 6th Sense Live -sovellus

Laitteen yhdistämisen ensimmäinen vaihe on sovelluksen lataaminen mobiililaitteeseen. 6th Sense Live -sovellus ohjaa sinut seuraavassa luetteloitujen vaiheiden läpi. Voit ladata 6th Sense Live -sovelluksen joko App Storesta tai Google Play Storesta.

2. Luo tili

Jos et ole vielä luonut tiliä, on sinun tehtävä se nyt. Tämä mahdollistaa laitteidesi yhdistämisen

verkkoon sekä niiden tarkastelemisen ja hallitsemisen etäyhteyden avulla.

3. Rekisteröi laitteesi

Rekisteröi laitteesi seuraamalla sovelluksen ohjeita. Rekisteröintiprosessin suorittamiseen tarvitset Smart Appliance Identifier (SAID) -numeron. Löydät tämän uniikin koodin tuotteeseen kiinnitetystä tunnistekilvestä.

4. Muodosta WiFi-yhteys

Noudata yhdistä skannaamalla -asetustoimenpidettä. Sovellus ohjaa prosessin läpi, kun yhdistät laitteen kotisi langattomaan verkkoon.

Jos reitittimesi tukee WPS 2.0 -ominaisuutta (tai uudempaa), valitse MANUAALINEN, ja napsauta sitten WPS-asetusten teko: Muodosta yhteys kahden laitteen välille painamalla langattoman reitittimen WPS-painiketta. Voit tarvittaessa yhdistää laitteen myös manuaalisesti käyttämällä Etsi verkko -toimintoa.

SAID-koodia käytetään älylaitteen synkronoimiseen laitteesi kanssa. Näkyvillä on WiFi-moduulin MAC-osoite.

Yhdistämistoimenpide on suoritettava uudelleen vain siinä tapauksessa, että vaihdat reitittimen asetuksia (esim. verkon nimeä tai salasanaa tai datapalvelun tarjoajaa).

4. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Kun yhdistät uunin kotisi verkkoon, kellonajan ja päivämäärän asetukset tapahtuvat automaattisesti. Muussa tapauksessa ne on tehtävä manuaalisesti.

- Aseta aika napsauttamalla kyseisiä numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla "ASETA".

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä.

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla ASETA.

5. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse teho napsauttamalla oikeanpuoleista arvoa.
- Vie alkuasetus loppuun napsauttamalla "OK".

6. LÄMMITÄ UUNI

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

Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunnin ajaksi.

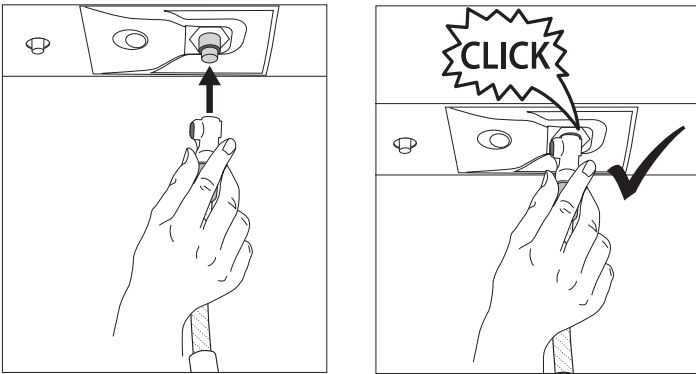
Suosittellemme tuulettamaan huoneen, kun laitetta on käytetty ensimmäisen kerran.

7. TÄYTÄ SÄILIÖ

Kypsennyksen aikaisen höyryn tuottamiseksi tämä laite on varustettu säiliöllä (ei näkyvässä).

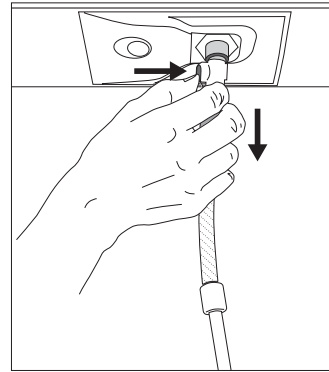
Kun valitset reseptin tai jakson, johon kuuluu höyrytystä, näyttö pyytää laittamaan paikalleen veden täyttämiseen tarvittavan tuloputken ja kytkentäpaikan lähellä oleva led syttyy.

Kytke putki painiketta painamatta. Kun putki on omalla paikallaan, kuulet naksahduksen.



Huomaa: Putki on mahdollista kytkeä oikein ainoastaan yhdellä tavalla, pitämällä painike vasemmalla puolella.

Sijoita sitten putken pää kannuun/astiaan, joka sisältää vähintään 1,7 litraa juomakelpoista vettä. Parhaan höyrytystuloksen saamiseksi säiliö on suositeltavaa täyttää ympäristön lämpötilassa olevalla vedellä. Jos sijoitat astian laitteen luukun lähelle, noudata varovaisuutta, jotta luukun lasi ei pääsisi vahingoittumaan.



Kun prosessi on käynnistetty, se pysähtyy automaattisesti kun säiliö on täynnä. Lopuksi näyttö kehottaa irrottamaan putken painamalla sen yläpuolella vasemmalla olevaa painiketta ja vetämällä kevyesti alaspäin.

Huomaa: Veden vuotamisen estämiseksi on suositeltavaa irrottaa täyttöväline sen ollessa vielä tyhjennysastiasa; irrota ne


sitten ja sulje luukku.

Nyt on mahdollista käynnistää kypsennysjakso tai halutun reseptin valmistus.

Jos höyrytystoimintoja ei ole käytetty pitkään aikaan, on höyryä käyttävä kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ


1. VALITSE TOIMINTO

- Voit kytkeä uunin päälle painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä. Näytöstä valitaan joko manuaaliset tai 6th Sense -toiminnot.
- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
- Voit tutkia luettelo vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO

- Vieritä ehdotettuja arvoja ja valitse haluamasi. Jos toiminto näin sallii, voit aktivoida esilämmityksen napauttamalla .

KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaikaa, jos haluat hallita kypsentämistä manuaalisesti. Ajastetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan lopuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aseta kypsytysaika.
- Voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napauttamalla SEURAAVA.

Voit peruuttaa asetetun keston ja hallita manuaalisesti kypsennyksen lopettamista napauttamalla keston arvoa ja valitsemalla sitten PYSÄYTYS.

3. ASETA 6th SENSE -TOIMINNOT

6th Sense -toiminnolla pystyt valmistamaan runsaasti erilaisia ruokalajeja luettelosta valitsemalla. Laite valitsee automaattisesti useimmat kypsennysasetukset, jolloin saavutetaan parhaat tulokset.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokalajityyppien mukaisesti 6th SENSE -RUOKALISTA -valikosta (katso kyseiset taulukot) sekä reseptien ominaisuuksien mukaisesti "LIFESTYLE"-valikosta.


- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.
- Noudata kypsennysprosessin aikana näkyviä näytön ohjeita.

4. ASETA KÄYNNISTYS-/LOPETUSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä enne toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy tai päättyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistys- tai lopetusajan napauttamalla VIIVE.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla KÄYNNISTYSVIIVE.
- Aseta ruoka uuniin ja sulje ovi: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Viivästytyksen käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esilämmitysajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu.

- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla .

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti.

Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

- Voit pysäyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa painamalla .

6. ESILÄMMITYS

Jos tämä vaihtoehto on aktivoitu aiemmin, toiminnon käynnistymisen jälkeen näyttö ilmoittaa esilämmitysvaiheesta.

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

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja aloita kypsennys napauttamalla SUORITETTU.

Ruoan laittaminen uuniin ennen esilämmitystä saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esilämmitysaikaa.

7. KYSPENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on ruokaa käännettävä kypsennyksen aikana. Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehoitettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla SUORITETTU.

Uunin tulisi kehottaa ennen kypsennyksen loppumista tarkistamaan ruoka vastaavalla tavalla.



Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

- Tarkista ruoka.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla SUORITETTU.

8. KYSPENNYKSEN PÄÄTTÄMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Eräissä toiminnoissa voit kypsennyksen päätyttyä tehoruskistaa ruokaa, pidentää kypsennysaikaa tai tallentaa toiminnon suosikiksi.


- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta .
- Käynnistä viiden minuutin ruskistusjakso valitsemalla "Tehoruskistus".
- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta .

9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptiesi osalta.

Uuni havaitsee automaattisesti toiminnot, joita käytät useimmiten. Kun olet käyttänyt toimintoa tarpeeksi monta kertaa, uuni kehottaa lisäämään toiminnon suosikkeihisi.

TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN


Kun toiminto on päättynyt, voit tallentaa sen suosikiksi napsauttamalla . Näin voit käyttää sitä nopeasti tulevaisuudessa ja säilyttäen samat asetukset.

Näyttö mahdollistaa toiminnon tallentamisen ilmoittamalla korkeintaan 4 suosituinta ruoka-aikaa, jotka ovat aamupala, lounas, välipala ja päivällinen.


- Valitse vähintään yksi napauttamalla kuvakkeita.
- tallenna toiminto napauttamalla TALLENNA SUOSIKIKSI.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Kun olet tallentanut toimintoja suosikeiksi, päänäyttö näyttää tallentamasi toiminnot kellonajan mukaisesti.

Suosikkivalikko saadaan näkyviin painamalla : Toiminnot jaotellaan eri ateria-aikojen mukaisesti ja ohjelma tarjoaa eri ehdotuksia.

- Voit katsoa kyseisiä luetteloita napsauttamalla ruokalajien kuvakkeita.

Napsauttamalla  voit myös tarkastella viimeksi käyttämiesi toimintojen historiaa.

- Selaa ehdotettua luetteloa.
- Napsauta haluamaasi reseptiä tai toimintoa.
- Käynnistä kypsennys napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".

ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikit-näyttösivulla voit kustomoida suosikkeja lisäämällä kullekin suosikillesi kuvan tai nimen.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta MUOKKAA.
- Valitse muutettava määräyty.
- Napauta SEURAAVA: Näyttö näyttää uudet määritteet.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA.

Suosikit-näytöltä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:

- Napsauta kyseisen toiminnon kohdalla ♥ .
- Napsauta "POISTA SE".

Voit myös muuttaa aikaa, jona eri ateriat näytetään:

- Paina ⚙️ .
- Valitse 📅 Suositut valinnat.
- Valitse Kellonajat ja päivämäärät
- Napauta Omat ruoka-ajat.
- vieritä luettelo ja napauta haluamaasi aikaa.
- Vaihda asianmukaista ateriaa napauttamalla.

Jokainen aika-alue voidaan yhdistää vain yhteen ateriaan.

10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla ⚙️ .

Tästä valikosta voidaan valita eri vaihtoehtoista ja myös muuttaa tuotteesi tai näytön asetuksia tai suosittuja valintoja.

🔊 AKTIVOI ETÄKÄYTTÖ

Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

🕒 KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko jotain kypsennystoimintoa käytettäessä tai yksinään ajan ottamista varten.

Kun ajastin on käynnistetty, se laskee ajan itsenäisesti takaperin puuttumatta ohjelman toimintaan.

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

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Keittiön ajastimen hakeminen tai muuttaminen:

- Paina ⚙️ .
- Napauta 🕒 .

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla POISTU.
- Voit asettaa ajastimen uudelleen napauttamalla ASETA UUSI AJASTIN.

💡 LIGHT (VALO)

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

🔥 PYRO-ITSEPUHDISTUS

Poistaa paistoroiskeet erittäin korkeassa lämpötilassa

toimivalla jaksolla. Valittavissa on kolme kestoajaltaan erilaista itsepuhdistavaa jaksoa: Korkea, Keskitaso, Matala. Suosittelemme käyttämän nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

Älä koske uuniin pyrolyysipuhdistusjakson aikana.

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

- Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistusjakso on käynnissä.
- Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä.
- Valitse yksi käytössä olevista jaksoista tarpeittesi mukaisesti.
- Aktivoi valittu toiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ". Luukku lukkiutuu automaattisesti ja uuni käynnistää itsepuhdistusjakson: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

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

Huomaa: Pyrolyysijakso voidaan myös käynnistää kun säiliössä on vettä. Kun jakso on valittu, voit myös viivästyttää automaattisen puhdistuksen aloitusta. Voit asettaa vastaavassa osiossa kuvatun lopetusajan napauttamalla VIIIVE.

🔄 TYHJENNYS

Tyhjennystoiminnolla tyhjenetään säiliössä oleva vesi. Säiliön säännöllinen tyhjentäminen on paras keino estää veden seisomista, minkä vuoksi on ehdottoman suositeltavaa tyhjentää säiliö säännöllisesti jokaisen höyrytysjakson jälkeen.

Jos säiliötä ei tyhjenetä säännöllisesti, muutaman päivän kuluttua viimeisestä höyrytysjaksosta laite pyytää suorittamaan tyhjennyksen: tätä pyyntöä ei voi jättää huomioimatta ja tuotteen normaalia käyttöä voidaan jatkaa vasta kun tyhjennys on suoritettu.



Kun "Tyhjennä"-toiminto on valittu, tai kun näyttö niin pyytää, käynnistä toiminto ja seuraa annettuja ohjeita: Avaa luukku ja sijoita suuri kannu (vähintään 2 litran vetoinen) paneelin pohjassa olevan suuttimen alle, tulosuuttimen vasemmalle puolelle. Tarvittaessa on

ohjauspaneelista mahdollista keskeyttää tyhjennysprosessi ja jatkaa sitä sitten (jos esimerkiksi kannu on jo täynnä vettä tyhjennysprosessin puolivälissä).

Huomaa: ei ole mahdollista tyhjentää säiliötä ennen kuin 4 tuntia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Odotusaikana näytössä lukee teksti <Vesi on LIIAN KUUMAA. Odota kunnes lämpötila laskee>.

POISTA KALKKI

Säännöllisesti aktivoituna tämä erityistoiminto pitää boilerin ja höyrypiirin parhaassa kunnossa.

Näytöllä näkyy viesti, joka muistuttaa tämän toiminnon suorittamisesta säännöllisesti.

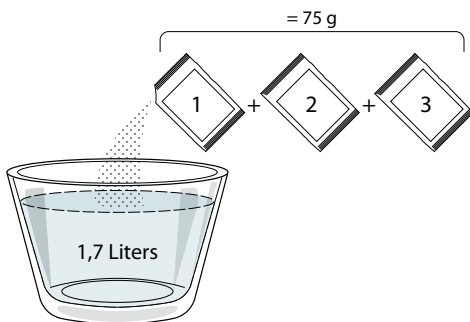
Aluksi on mahdollista ohittaa nämä kehotukset, mutta tietyn pisteen jälkeen on kalkinpoisto pakollisesti suoritettava, muutoin höyrytystoimintojen suorittaminen ei ole mahdollista.

Toiminto on jaettu eri vaiheisiin: tyhjennys, kalkinpoisto, huuhtelu. Koko toiminnon keskimääräinen suoritus aika on noin 185 minuuttia (kalkinpoisto ~120 min., huuhtelu ~65 min.). Kun toiminto on käynnistetty, suorita kaikki näytöllä ilmoitetut vaiheet.

Huomaa: Toiminto voidaan keskeyttää, mutta jos se peruutetaan missä tahansa vaiheessa, koko kalkinpoistojakso on toistettava alusta alkaen.

» KALKINPOISTOLIUOS

Parhaiden tulosten saamiseksi kalkinpoistoliuos valmistetaan lisäämällä **3** pussia (vastaa 75 grammaa) erityistä Oven WPRO -kalkinpoistoainetta **1,7 litraan** juomakelpoista vettä. Parhaan kalkinpoistotuloksen saamiseksi kalkinpoistoliuos on suositeltavaa valmistaa käyttämällä ympäristön lämpötilassa olevaa vettä.



WPRO-kalkinpoistoaine on ammattikäyttöön tarkoitettu tuote, jota suositellaan uunisi höyrytoiminnon parhaan suorituskyvyn ylläpitoon. Noudata pakkauksen käyttöohjeita. Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta www.whirlpool.eu

Whirlpool ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä.

Kypsennystoimintoja ei voida aktivoida puhdistusjakson kuluessa.

MYKISTYS

Kaikki äänimerkit ja hälytykset mykistetään tai niiden vaimennus poistetaan napsauttamalla kuvaketta.

SÄÄTIMIEN LUKITUS

“Säätimien lukitus”-toiminto aktivoi kosketusnäytön painikkeiden lukituksen siten, että niitä ei voida painaa vahingossa.

Lukituksen aktivointi:

- Napauta -kuvaketta.

Lukituksen poistaminen:

- Napauta näyttöä.
- Sipaise näkyvillä oleva viesti ylös.

LISÄÄ KÄYTTÖTILOJA

Kohdasta valitaan Sapattitila ja päästään kohtaan Tehonhallinta.

Sapattitila pitää uunin paistotilassa, kunnes se poiskytketään. Sapattitila käyttää perinteistä toimintoa.

Kaikki muut kypsennys- ja puhdistusjaksot ovat pois toiminnasta. Mitään merkkiääniä ei kuulu eivätkä näytöt ilmoita lämpötilan muutoksia. Kun uunin luukku avataan tai suljetaan, uunin valo ei syty tai sammuu eivätkä lämmityselementit mene välittömästi päälle tai pois päältä.

Kun haluat poistaa sapattitilan käytöstä tai poistua siitä, paina tai ja paina sitten näyttöruutua ja pidä pohjassa 3 sekunnin ajan.

SUOSITUT VALINNAT

Erialaisten uunin asetusten muuttaminen.

WIFI

Asetusten muuttaminen tai uuden kotiverkon määrittäminen.

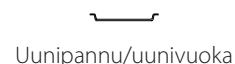
INFO

Myyvälän esittelytilan pois päältä kytkeminen, tuotteen palauttaminen tehdasasetuksiin ja tuotteen lisätietojen näyttäminen.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Nostatetut kakut / Sokerikakut		Kyllä	170	30 - 50	
		Kyllä	160	30 - 50	
		Kyllä	160	30 - 50	
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	160 - 200	30 - 85	
		Kyllä	160 - 200	35 - 90	
Keksit / Murokeksit		Kyllä	150	20 - 40	
		Kyllä	140	30 - 50	
		Kyllä	140	30 - 50	
		Kyllä	135	40 - 60	
Pienet kakut / Muffinssit		Kyllä	170	20 - 40	
		Kyllä	150	30 - 50	
		Kyllä	150	30 - 50	
		Kyllä	150	40 - 60	
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	30 - 40	
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *	
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	
		Kyllä	90	130 - 150	
		Kyllä	90	140 - 160 *	
Pizza / Leipä / Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	
		Kyllä	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	
Pakastepizza		Kyllä	250	10 - 15	
		Kyllä	250	10 - 20	
		Kyllä	220 - 240	15 - 30	
Suolaiset piiraat (vihannspiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	45 - 55	
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	
		Kyllä	180 - 190	45 - 70 *	
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30	
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	
		Kyllä	180 - 190	20 - 40 *	

VARUSTEET



RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanaapaisti 2 kg		-	170	110 - 150	2
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt kasvikset (tomatit, 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
Broileri 1 - 1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi/potka		-	2 (keski)	60 - 90 ***	3
Paahdetut perunat		-	2 (keski)	35 - 55 ***	3
Vihannesgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Pikkuleivät	 Cookies	Kyllä	135	50 - 70	5 4 3 1
Tortut	 Tarts	Kyllä	170	50 - 70	5 4 3 1
Pyöreät pizzat	 Pizza	Kyllä	210	40 - 60	5 4 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / paloitettu liha (taso 1)	 Valikko	Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 *	4 1
Kala & Vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 *	4 1
Täytetyt paistit		-	200	80 - 120 *	3
Paloitettu liha (jänis, broileri, lammas)		-	200	50 - 100 *	3

* Arvioitu aika: astiat voidaan poistaa uunista eri aikoina henkilökohtaisten mieltymysten mukaan.

** Käännä ruoka kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannesta valmistusajasta (tarvittaessa).

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).

























Kypsennyslämpötilat ja -ajat ovat suuntaa-antavia ja riippuvat ruoan määrästä sekä käytetystä välinetypistä.

Käytä matalinta suositeltua asetusta aluksi ja jos ruoka ei ole tarpeeksi kypsää, siirry sitten korkeampaan asetukseen.

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.


KIERTOILMA + HÖYRY

Resepti	Höyryn taso	Esilämmitys	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min.)	Taso ja tarvikkeet
Murokeksit/pikkuleivät	MATALA	-	140 – 150	35 – 55	3
	MATALA	-	140	30 – 50	4 1
	MATALA	-	140	40 – 60	5 3 1
Pienet kakut/muffinit	MATALA	-	160 – 170	30 – 40	3
	MATALA	-	150	30 – 50	4 1
	MATALA	-	150	40 – 60	5 3 1
Nostatetut kakut	MATALA	-	170 – 180	40 – 60	2
Sokerikakut	MATALA	-	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	MATALA	-	200 – 220	20 – 40	3
Limppu	MATALA	-	170 – 180	70 – 100	3
Pieni leipä	MATALA	-	200 – 220	30 – 50	3
Patonki	MATALA	-	200 – 220	30 – 50	3
Paahdetut perunat	KESKI	-	200 – 220	50 – 70	3
Vasikka / nauta / sika 1 kg	KESKI	-	180 – 200	60 – 100	3
Vasikka / nauta / sika (palat)	KESKI	-	160 – 180	60 – 80	3
Raaka paahtopaisti 1 kg	KESKI	-	200 – 220	40 – 50	3
Raaka paahtopaisti 2 kg	KESKI	-	200	55 – 65	3
Lampaankoipi	KESKI	-	180 – 200	65 – 75	3
Porsaan potka	KESKI	-	160 – 180	85 – 100	3
Kana / helmikana / ankka 1 – 1,5 kg	KESKI	-	200 – 220	50 – 70	3
Kana / helmikana / ankka (palat)	KESKI	-	200 – 220	55 – 65	3
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	KESKI	-	180 – 200	25 – 40	3
Kalafile	KORKEA	-	180 – 200	15 – 30	3

	Ruokaluokat	Taso ja tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja	
PATARUOKA JA UUNIPASTA	Tuore lasagne		500 - 3000 g		
	Pakastelasagne		500 - 3000 g	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	
	Pakastetut cannellonit		500 - 3 000 g		
LIHA	Naudanliha	Paahtopaisti		600 - 2000 g	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
		Pihvi	 	2 - 4 cm	Sivele öljyllä ja hiero pintaan rosmariinia. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Aseta tasaisesti rutilälle. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
		Hampurilainen	 	1,5 - 3 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/5.
	Sika	Porsaan paahtopaisti		600 - 2 500 g	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.
		Porsaankyljet	 	yksi rutilä	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
		Pekoni	 	0,5 - 1,5 cm	Aseta tasaisesti rutilälle. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/4
	Kana	Paahdettu kana		600 - 3000 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin
		Filee/rinta	 	1 - 5 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
	Paistettu ankka	Ankkafilee/ ankanrinta	 	1 - 5 cm	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
	Paistettu kalkkuna ja hanhi	Fileet / rinta	 	1 - 5 cm	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
	Liharuokat	Kebab	 	yksi rutilä	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 1/2
		Makkarat ja nakit	 	1,5 - 4 cm	Aseta tasaisesti rutilälle. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeile. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3

VARUSTEET

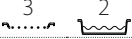
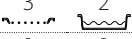
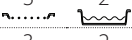
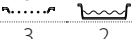
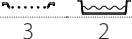
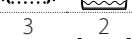
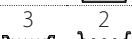



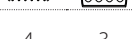
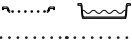

















Rutilä

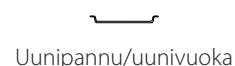
Uunipelti tai kakkuvuoka
rutilälläUunipannu/uuniritilä
tai uunivuoka rutilällä


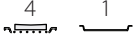
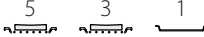











Uunipannu/uunivuoka

Uunipannu ja
500 ml vettä

	Ruokaluokat	Taso ja tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja	
KALA & MERENELÄVÄT	Paistetut fileet & pihvit	Tonnikalapihvi	 3 2	1 - 3 cm	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
		Lohipihvi	 3 2	1 - 3 cm	
		Miekkakalapihvi	 3 2	0.5 - 2.5 cm	
		Turskafilee	 3 2	100 - 300 g	
		Meriahvenfilee	 3 2	50 - 150 g	
		Hammasahvenfilee	 3 2	50 - 150 g	
		Muut fileet	 3 2	0.5 - 2.5 cm	
		Pakastetut kalafileet	 3 2	0.5 - 2.5 cm	
KALA & MERENELÄVÄT	Grillattu kala ja äyriäiset	Kampasimpukat	 4	yksi ritilä	Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla
		Sinisimpukkagratiini	 4	yksi ritilä	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
		Katkaravut	 4 3	yksi ritilä	
		Katkaravut	 4 3	yksi ritilä	
KASVIKSET	Paahdetut kasvikset	Perunat	 3	500 - 1500 g	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
		Täytetyt kasvikset	 3	100 - 500 g kukin	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
		Muut vihannekset	 3	500 - 1500 g	
	Gratinoidut kasvikset	Perunat	 3	1 vuoka	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
		Tomaatit	 3	1 vuoka	Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla
		Pippurit	 3	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
		Parsakaali	 3	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
		Kukkakaalit	 3	1 vuoka	
		Muut	 3	1 vuoka	
	VOILEIPÄKAKUT	Piiraat	 2	800 - 1 200 g	Vuoraa 8-10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele taikina haarukalla. Täytä suosikkireseptisi mukaisesti
		Kasvisstruudeli	 2	500 - 1500 g	Valmista paloittelluista vihanneksista seos. Ripottele öljyä ja keitä kokoon pannulla 15-20 minuuttia. Anna jäähtyä. Lisää tuoretta juustoa ja maista suolalla, balsamiviinietikalla ja mausteilla. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli
	LEIPÄ	Sämpylät 🍞	 3	60 - 150 g kukin	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
Leipä vuoassa 🍞		 2	400 - 600 g kukin	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa	
Suuri leipä 🍞		 2	700 - 2000 g	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille	
Patongit 🍞		 3	200 - 300 g kukin	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile patonkisämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa	

VARUSTEET



	Ruokaluokat	Taso ja tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja
PIZZA	Pakastepizza		1 – 4 kerrosta	Ota pois pakkauksestaan. Aseta tasaisesti ritilälle
				
				
Ohutpohjainen pizza	Paksupohjainen pizza		pyöreä – vuoka	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, suolaa ja öljyä. Nostata se uunin kyseisellä toiminnolla. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
			pyöreä - vuoka	
KAKUT JA LEIVONNAISET	Kuohkea kakku vuoaassa		500 - 1200 g	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
	Pikkuleivät		200 - 600 g	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 muna. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita keskit leivinpellille
	Voisarvet (tuoreet)		yksi ritilä	
	Voisarvet (pakastettu)		yksi ritilä	Levitä tasaisesti leivinpellille. Anna jäähtyä ennen tarjoilua
	Tuulihatut		yksi ritilä	
	Marengit		10 - 30 g kukin	Valmista taikina 2 munanvalkuaisesta, 80 grammasta sokeria ja 100 grammasta kookoshiutaleita. Mausta vaniljalla ja manteliesanssilla. Muodosta taikinasta 20–24 palaa rasvatulle leivinpellille
	Marjapiirakat		-	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 muna. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja laita se vuokaan. Täytä marmeladilla ja paista
	Struudeli		400 - 1600 g	Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli
	Täytetty hedelmäpiirakka		500 - 2000 g	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä



Uunipannu/uunivuoka



Uunipannu ja 500 ml vettä

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

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.

- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- 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.

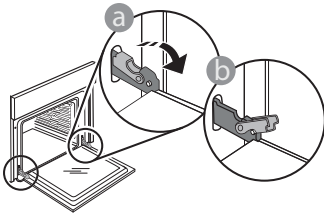
SÄILIÖ

Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään tyhjennys- ja kalkinpoistotoimintoja säännöllisesti.

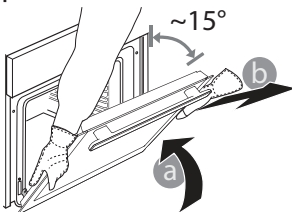
Jos "Kiertoilma + Höyry" -toimintoa ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

- Jotta voit irrottaa luukun**, avaa se kokonaan ja laske salpoja, kunnes ne ovat vapautetussa asennossa.

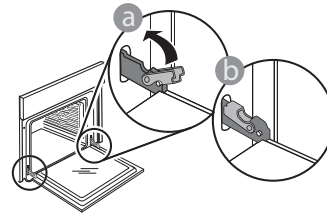


- Sulje luukkua mahdollisimman paljon. Tartu luukkuun tukevasti molemmin käsin – älä kannattele luukkua kahvasta. Irrota luukku samalla, kun jatkat sen sulkemista ja vedät luukkua ylöspäin, kunnes se vapautuu paikoiltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

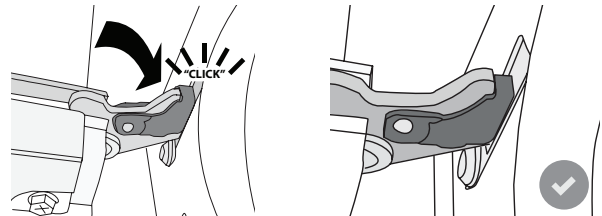


Kiinnitä luukkutakaisin siirtämällä sitä uunia kohti ja kohdistamalla saranoiden koukut ja kiinnittämällä yläosan paikoilleen.

- Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



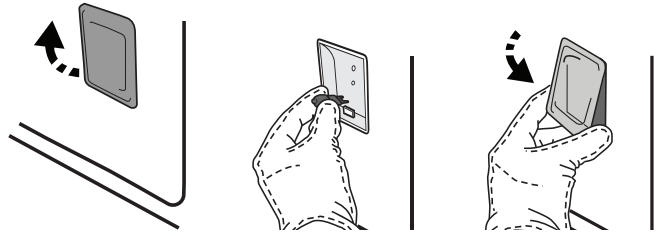
Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



- Yritä sulkea luukku, jotta voit tarkistaa, että se on kohdistettu käyttöpaneeliin. Jos näin ei ole, toista yllä mainitut vaiheet: Luukku voi vaurioitua, jos se ei toimi oikein.

LAMPUN VAIHTAMINEN

- Kytke uuni irti sähköverkosta.
- Irrota hyllykköohjaimet.
- Ota lampun suojus pois.
- Vaihda lamppu.
- Laita lampun suojus takaisin ja työnnä sitä seinään päin, kunnes se napsahtaa paikalleen.
- Laita hyllykköohjaimet takaisin paikoilleen.
- Kytke uuni sähköverkkoon.



Huomaa: Käytä vain 20-40 W/230 ~ V tyyppin G9, T300°C -halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009). Lamppuja on saatavana asiakaspalvelusta.

Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

Usein kysytyt kysymykset WiFistä*

*WiFiä ei ole saatavilla Venäjällä ja Ukrainassa

Mitä WiFi-protokollia tuetaan?

Asennettu Wi-Fi-sovitin tukee Euroopan maissa käytettävää WiFi b/g/n -yhteyttä.

Mitkä asetukset reitittimen ohjelmistoon on konfiguroitava?

Reitittimellä on oltava seuraavat asetukset: 2,4 GHz aktivoituna, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktivoituna.

Mitä WPS-versiota tuote tukee?

WPS 2.0 tai uudempi. Tarkasta reitittimen asiakirjoista.

Onko mitään eroa siinä, käytetäänkö älypuhelin (tai tablettia), jossa on Android tai iOS?

Voit käyttää kumpaa käyttöjärjestelmää tahansa, mitään eroa ei ole.

Voinko käyttää mobiilia 3G-yhteyden jakamistoimintoa (tethering) reitittimen sijasta?

Kyllä, mutta pilvipalvelut on suunniteltu jatkuvasti yhdistettyinä oleville laitteille.

Kuinka pystyn tarkistamaan, toimiiko kotini Internet-yhteys ja onko langaton ominaisuus aktivoitu?

Voit hakea oman verkkosi älylaitteellasi. Estä kaikki muut datayhteydet ennen kuin ryhdyt tähän toimenpiteeseen.

Kuinka voin tarkistaa, onko tuote yhdistetty kotini langattomaan verkkoon?

Mene reitittimesi asetuksiin (katso reitittimen oppaasta) ja tarkasta, onko laitteen MAC-osoite langattomasti yhdistettyjen laitteiden sivulla olevassa luettelossa.

Mistä löydän laitteen MAC-osoitteen?

Paina ja napsauta sitten WiFi tai katso laitteestasi: Siinä on merkki, josta näkyvät SAID- ja MAC-osoitteet. MAC-osoite koostuu numero- ja kirjainyhdistelmästä, joka alkaa "88:e7".

Kuinka voin tarkistaa onko laitteen langaton ominaisuus aktivoitu?

Käytä älylaitettasi ja 6th Sense Live -sovellusta ja tarkasta onko laitteen verkko näkyvissä ja onko yhteys pilveen muodostettu.

Voiko jokin estää signaalin pääsyn laitteelle?

Varmista, että yhdistetyt laitteet eivät käytä kaikkea käytettävissä olevaa kaistanleveyttä. Varmista, että WiFi-verkkoon liitetyt laitteet eivät ylitä reitittimelle sallittua maksimimäärää.

Kuinka kaukana reititin saa olla uunista?

Yleensä WiFi-signaali on tarpeeksi voimakas parille huoneelle, mutta tämä riippuu huomattavasti seinien rakennusmateriaalista. Voit tarkastaa signaalin voimakkuuden asettamalla älylaitteesi laitteen läheisyyteen.

Mitä voin tehdä, jos langaton yhteyteni ei saavuta laitetta?

Voit käyttää erityisiä kotisi WiFi-verkon laajentamiseen tarkoitettuja laitteita, kuten tukiasemia, WiFi-toistimia ja signaalin tehostimia (ei toimiteta laitteen kanssa).

Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

Katso reitittimen asiakirjoista. Reitittimessä on yleensä tarra, jossa annetaan tiedot, joilla päästään laitteen asetussivulle yhdistettyä laitetta käyttäen.

Mitä voin tehdä, jos reitittimeni käyttää lähistön WiFi-kanavaa?

Pakota reititin käyttämään kotisi WiFi-kanavaa.

Mitä teen, jos näytöllä näkyy tai jos uuni ei pysty muodostamaan vakaata yhteyttä kotini reitittimeen?

Laitteen yhdistäminen reitittimeen on ehkä onnistunut, mutta se ei pysty muodostamaan yhteyttä Internetiin. Laitteen yhdistämiseksi Internetiin on tarkastettava reitittimen ja/tai operaattorin asetukset.

Reitittimen asetukset: NAT:n on oltava päällä, palomuurin ja DHCP:n on oltava konfiguroituina oikein. Tuettu salaus salasanalla: WEP, WPA, WPA2. Jos haluat käyttää toista salaustyyppiä, katso reitittimen käyttöopas.

Verkon asetukset: Internet-palveluntarjoajasi on määrittänyt kiinteän määrän MAC-osoitteita, jotka voivat muodostaa yhteyden internetiin, et ehkä pysty yhdistämään laitetta pilveen. Laitteen MAC-osoite on yksilöllinen tunnistus. Kysy Internet-palveluntarjoajaltasi kuinka Internetiin yhdistetään muita laitteita kuin tietokoneita.

Kuinka voin tarkastaa toimiiko datan lähettäminen?

Verkon asetusten jälkeen sammuta virta, odota 20 sekuntia ja kytke sitten uuni päälle: Varmista, että sovellus näyttää laitteen UI-tilan. Valitse jakso tai toinen valinta ja tarkasta sen tila sovelluksesta.

Joidenkin asetusten kohdalla kuluu useita sekunteja ennen kuin ne näkyvät sovelluksessa.










Kuinka voin vaihtaa Whirlpool-käyttäjätilin, mutta pitää laitteeni yhdistettynä?



Voit luoda uuden käyttäjätilin, mutta muista poistaa laitteesi vanhasta käyttäjätilistä ennen kuin siirrät sen uudelle tilille.

Vaihdoin reitittimeni – miten minun tulee toimia?

Voit joko pitää samat asetukset (verkon nimen ja salasanan) tai poistaa aikaisemmat asetukset laitteesta ja konfiguroida asetukset uudelleen.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero. Paina  , napsauta  "Info" ja valitse sitten "Tehdasasetukset". Kaikki tallennetut asetukset pyyhkiytyvät pois.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Voit muuttaa sen painamalla  , valitsemalla  Lisää käyttötiloja ja valitsemalla sitten Tehonhallinta.
Toiminto ei käynnisty. Toiminto ei ole käytettävissä demonstroitilassa.	Demonstroititila on käynnissä.	Paina  , napsauta  "Info" ja poistu sitten valitsemalla "Tallenna demonstroititila".
Luukku ei avaudu.	Puhdistusjakso käynnissä.	Odot, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.
Näytöllä näkyy kuvake  .	WiFi-reititin ei ole päällä. Reitittimen asetukset ovat muuttuneet. Langaton yhteys ei saavuta laitetta. Uuni ei pysty muodostamaan pysyvää yhteyttä kodin verkon kanssa. Yhteyttä ei tueta.	Varmista, että WiFi-reititin on yhdisetty Internetiin. Varmista, että WiFi-signaali laitteen lähellä on voimakas. Yritä käynnistää reititin uudelleen. Katso kohta "Usein kysytyt kysymykset WiFistä". Jos kotisi langattoman verkon asetukset ovat muuttuneet, suorita verkon liittäminen: Paina  , napsauta  "WiFi" ja valitse sitten "Liitä verkkoon".
Yhteyttä ei tueta.	Maassasi ei sallita etätoiminnon käyttämistä.	Varmista salliiko maasi elektronisten laitteiden etäkäyttämisen ennen laitteen hankkimista.
Kosketusnäyttö ei toimi kunnolla.	Pitkittynyt käyttö. Ylikuormittunut järjestelmä.	Paina  ja pidä sitä painettuna vähintään 4 sekunnin ajan. Laita uuni päälle ja tarkasta, onko ongelma ratkennut.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Tuloputkesta ei tule vettä	Putkea ei ole laitettu paikalleen oikein. Putki on tukossa.	Irrota putki. Varmista, että putki ei ole tukossa. Laita putki takaisin paikalleen; toimi varovaisesti, jotta suorittaisit toimenpiteen oikein (tarkasta putken suuntaus: painikkeen tulee olla suunnattuna vasempaan, mutta ei painettuna, ja sinun on kuultava naksahdus kun putki tulee täysin oikealle paikalleen).
Tyhjennystoiminnon aikana näyttöön tulee "ERROR" (virhe)	Tyhjennystoiminto ei toimi oikein	Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen
Etkö näe suosikkejasi?	Järjestelmä on päivitettävä.	Suorita tehdasasetusten palautus (Paina  , napsauta  "Info" ja valitse sitten "Tuotteen asetusten palautus"). Kun toimenpide on suoritettu, voit tallentaa suosikkijaksosi ja visualisoida ne helposti.



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

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

