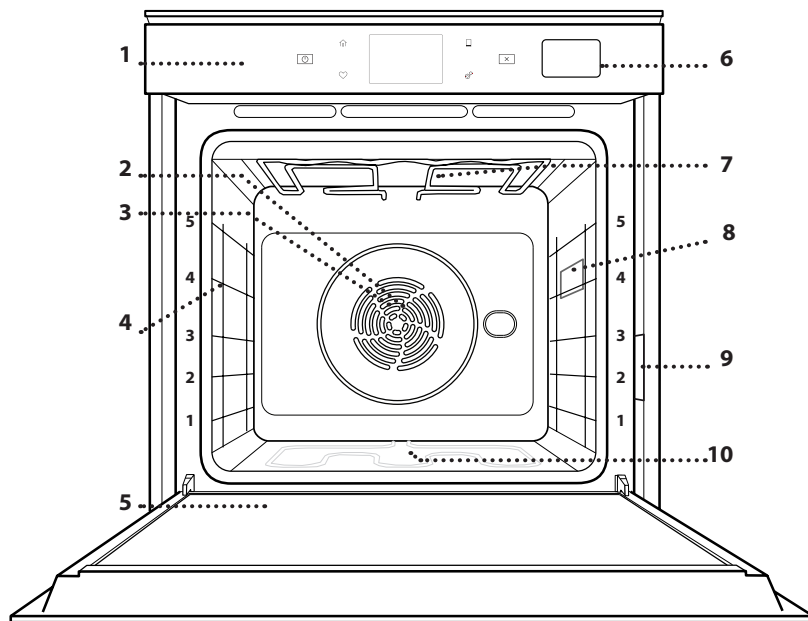
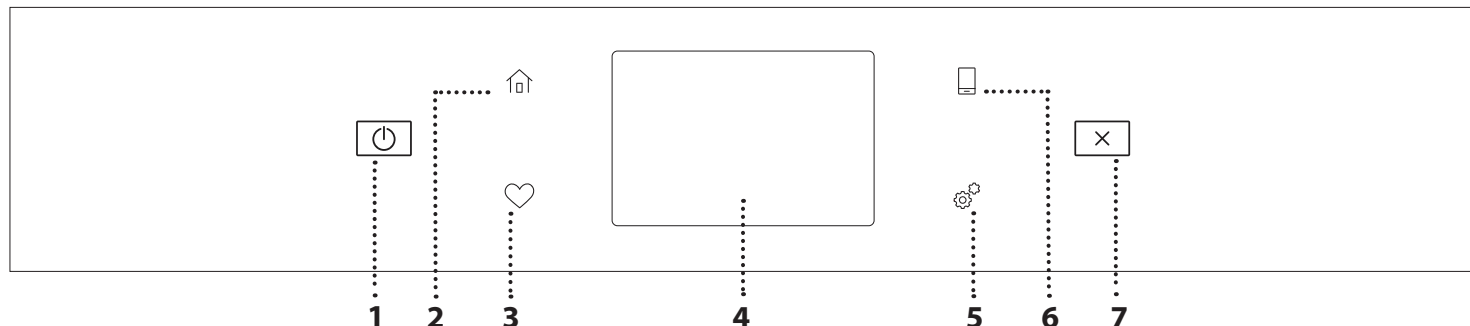



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

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

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöä.
TUOTTEEN KUVAUS


1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
4. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan uunin edessä)
5. Luukku
6. Vesilaatikko
7. Ylempi lämpövastus/grill
8. Valo
9. Tunnistekilpi (älä poista)
10. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä.

2. ALKUSIVU

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

3. SUOSIKKI

Hakee suosikkitoimintojen luettelon.

4. NÄYTTÖ
5. TYÖKALUT

Antaa valita eri vaihtoehtoista ja myös muuttaa uunin asetuksia ja suosittuja valintoja.

6. ETÄOHJAUS

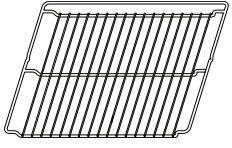
 Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

7. PERUUTA

Pysäyttää kaikki uunin toiminnot lukuun ottamatta kelloa, keittiön ajastinta ja säätimien lukitusta.

VARUSTEET

RITILÄ



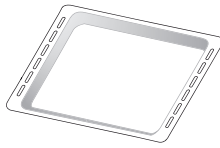
Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasana pannuille, kakkuvuoille sekä muille uuninkestäville keittoastioille

HÖYRYTYSALUSTA



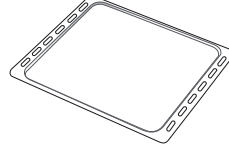
Sen avulla höyryn on helpompi kiertää ja siten ruoka kypsyy tasaisemmin. Aseta uunipannu alapuolella olevalle tasolle tippuvien nesteiden keruustiaksi.

UUNIPANNU



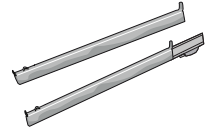
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

LEIVINPELTI



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

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

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

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

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

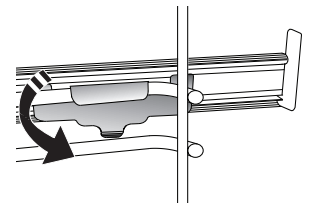
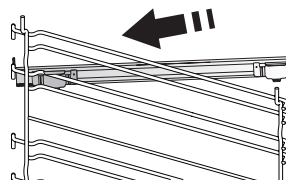
- Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten varovaisesti alaosa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.
- Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle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

LIUKUKISKOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

Irrota hyllykköohjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.

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

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



Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

KYPSENNYSTOIMINNOT



MANUAALISET TOIMINNOT

- **NOPEA ESIKUUMEN.**
Uunin nopea esikuumentus.
- **PERINTEINEN**
Kypsentää kaikenlaisia ruokia vain yhdellä tasolla.
- **GRILLI**
Grillaa pihvit, vartaat ja makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pannu mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.
- **TURBO GRILLI**
Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.
- **KIERTOILMA**
Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.
- **COOK 4 -TOIMINNOT**
Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, neljällä tasolla samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Saat parhaat tulokset kypsennystaulukkoa noudattamalla.
- **PAISTO KIERTOILMALLA**
Lihan kypsentämiseen ja täytettä sisältävien kakkujen paistamiseen vain yhdellä tasolla.
- **HÖYRYTÄ**
 - » **PELKKÄ HÖYRY**
Kypsentää luonnollisesti ja terveellisesti eri ruokalajeja käyttäen höyryä, joka säilyttää ruoan luonnollisen ravintoarvon. Tämä toiminto sopii erityisen hyvin kasvien, kalan ja hedelmien kypsennykseen sekä myös ryöppäämiseen. Ellei muutoin ole ilmoitettu, poista kaikki pakkaukset ja suojakelmukset ennen ruoan laittamista uuniin.
 - » **KIERTOILMA+HÖYRY**
Yhdistämällä höyryn ja kiertoilman ominaisuudet tällä toiminnolla saadaan ulkopuolelta miellyttävän rapeita ja kauniin ruskeita ruokia, jotka kuitenkin ovat pehmeitä ja mehukkaita sisältä. Parhaiden kypsennystulosten saamiseksi suosittelemme asettamaan KORKEAN höyrytason kalalle,
- **KESKITASON** lihalle ja MATALAN leivälle sekä jälkiruoille.
- **ERIKOISTOIMINNOT**
 - » **SULATUS**
Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
 - » **PIDÄ LÄMPIMÄNÄ**
Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.
 - » **KOHOTUS**
Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohotus. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
 - » **MUKAVUUS**
Kypsentää huoneen lämpötilassa tai jääkaapissa säilytetyt valmisruoat (pikkuleivät, sekalaiset kakut, muffinssit, pastaruuat, leivän tyyppiset tuotteet). Toiminto kypsentää kaikki ruokalajit nopeasti ja hellävaroen ja sitä voidaan myös käyttää jo valmiiden ruokien lämmittämiseen. Uunia ei ole tarpeen esikuumentaa. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.
 - » **MAXI COOKING**
Kypsentää suurikokoisia lihapaloja (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.
 - » **ECO-KIERTOILMA**
Kypsennä täytettyjä paisteja tai lihafileitä yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän ekotoiminnon ollessa käytössä valo ei pala kypsennyksen aikana. Käytettäessä energiankulutusta optimoivaa Ekotoimintoa uunin luukku ei pitäisi avata ennen kuin ruoka on täysin kypsä.
- **PAISTETTAVA PAKASTE**
Toiminto automaattisesti valitsee ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan 5:tä erilaista valmispakastetta varten. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.



6th SENSE

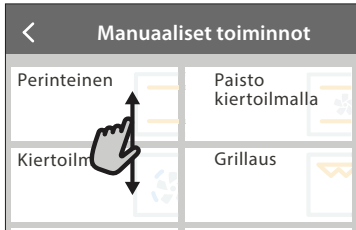
Näiden ansiosta voidaan kaikentyyppisiä ruokia kypsentää täysin automaattisesti. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

KUINKA KOSKETUSNÄYTTÖÄ KÄYTETÄÄN

Valitseminen tai vahvistaminen:
Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napsauttamalla näyttöä.



Valikon tai luettelon selaaminen:
Luettelon kohtia tai arvoja selataan yksinkertaisesti pyyhkäisemällä näyttöä pystysuunnassa.



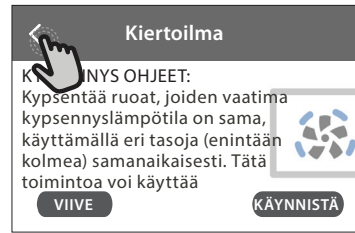
Jos haluat vahvistaa asetuksen tai mennä seuraavalle näyttöisivulle:

Napsauta "ASETA" tai "SEURAAVA".




Jos haluat palata edelliselle näyttöisivulle:

Napsauta < .



ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tuotteelle tehtävä konfiguroinnit.

Asetuksia voidaan muuttaa myöhemmin painamalla , joka avaa "Työkalut"-valikon.

1. VALITSE KIELI

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kieli- ja kelloasetukset.

- Selaa käytettävissä olevia kieliä pyyhkäisemällä näyttöä.
- Napsauta haluamaasi kieltä.

Napsauttamalla < palaat edelliselle näyttöisivulle.

2. VALITSE ASETUSTEN VALINTATILA

Kun olet valinnut kielen, näyttö kehottaa valitsemaan vaihtoehdon "MYYMÄLÄN DEMO" (jota jälleenmyyjät käyttävät esittelytarkoituksiin) tai jatkamaan napsauttamalla "SEURAAVA".

3. WIFI-ASETUSTEN TEKEMINEN

6th Sense Live -ominaisuuden ansiosta voit etäkäyttää uunia mobiililaitteella. Jotta laitteen etäkäyttäminen onnistuisi, on ensin muodostettava yhteys. Tämä prosessi on tarpeen laitteen rekisteröimiseksi sekä sen yhdistämiseksi kotisi verkkoon.

- Aloita asetusten tekeminen napsauttamalla "VALITSE ASETUKSET NYT".

Jos haluat yhdistää tuotteesi myöhemmin, napsauta "OHITA".

KUINKA YHTEYDEN ASETUKSET TEHDÄÄN

Tämän ominaisuuden käyttämistä varten tarvitset: Älypuhelimien tai tabletin ja langattoman reitittimen, jossa on Internet-yhteys. Varmista älylaitteellasi, että kotisi langattoman verkon signaali on voimakas laitteen läheisyydessä.

Minimivaatimukset.

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

Tarkasta sovelluskaupasta sovelluksen yhteensopivuus Android- tai iOS-versioiden kanssa.

Langaton reititin: 2.4Ghz 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 käyttäjätili

Jos et ole vielä luonut tiliä, on sinun tehtävä se nyt. Tämä mahdollistaa laitteiden yhdistämisen verkkoon sekä niiden seuraamisen ja käyttämisen etäohjauksella.

3. Rekisteröi laitteesi

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

4. Yhdistä WiFi-verkkoon

Seuraa scan-to-connect-asetusprosessia. Sovellus ohjaa prosessia, jolla laitteesi yhdistetään kotisi langattomaan verkkoon.

Jos reitittimesi tukee WPS 2.0 -standardia (tai uudempi), valitse "MANUAALINEN", ja napsauta sitten "WPS-asetusten teko": Muodosta tuotteiden välinen yhteys painamalla langattoman reitittimesi WPS-painiketta.

Tarpeen vaatiessa voit myös muodostaa tuotteen yhteyden manuaalisesti käyttämällä "Etsi verkko"-toimintoa.

SAID-koodia tarvitaan älylaitteesi ja kodinkoneen synkronointiin.

MAC-osoite näytetään WiFi-moduulia varten.

Yhteyden muodostamisprosessia ei tarvitse toistaa ellei reitittimesi asetukset muutu (esim. verkon nimi, salasana tai tiedonsiirron palveluntarjoaja).

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

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

4. ASETA VIRRANKULUTUS

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

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

5. 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.

Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

- Uuni käynnistetään painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.


Näytöstä valitaan joko manuaaliset tai 6th Sense -toiminnot.

- Napsauta haluamaasi päätoimintoa; kyseinen valikko aukeaa.
- Tutustu luetteloon selaamalla sitä ylös- tai alaspäin.
- Valitse haluamasi toiminto napsauttamalla sitä.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät asetukset, joita voit muuttaa.

LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO

- Selaa ehdotettuja arvoja ja valitse haluamasi. Jos toiminto sen sallii, voit aktivoida esilämmityksen napsauttamalla .

KESTO

Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti. Ajastetussa tilassa

uuni kypsentää valitsemasi ajan pituuden mukaisesti. Kypsennysajan loputtua kypsennys pysähtyy automaattisesti.

- Kesto aika asetetaan napsauttamalla "Aseta kypsytysaika".
- Aseta haluamasi kypsennysaika napsauttamalla kyseisiä numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla "SEURAAVA".

Jos haluat peruuttaa asetetun kestoajan kypsennyksen aikana ja valvoa kypsymistä manuaalisesti, napsauta kestoajan arvoa ja valitse 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 luettelosta resepti.

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


- Kun olet valinnut jonkin toiminnon, ilmoita yksinkertaisesti haluamasi ruoan keskeiset ominaisuudet (määrä, paino, jne.) parhaiden tulosten saavuttamiseksi.

4. ASETA KÄYNNISTYS- / PÄÄTTYMISAJAN VIIVE

Voit siirtää kypsennystä myöhemmäksi ennen toiminnon aloittamista: toiminto käynnistyy tai päättyy etukäteen valitsemanasi ajankohtana.

- Aseta haluamasi käynnistys- tai päättymisaika napsauttamalla "VIIVE".
- Kun olet asettanut haluamasi viiveajan, käynnistä odotusaika napsauttamalla "KÄYNNISTYSVIIVE".
- Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun aikajakson päättyttyä.

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

- Jos haluat aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun viivästysajan, napsauta .

5. KÄYNNISTÄ TOIMINTO

- Kun olet konfiguroinut asetukset, käynnistä toiminto napsauttamalla "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. ESIKUUMENNUS

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.
- Laita ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja aloita kypsennys napsauttamalla "SUORITETTU".

Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumentus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumentusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen. Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumentusvaihetta.

7. KYSENNYKSEN TAUOTTAMINEN

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on ruokaa käännettävä kypsennyksen aikana. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy toimenpide, joka on suoritettava.

- Avaa luukku.
- Suorita näytön ilmoittama toimenpide.
- Sulje luukku ja jatka sitten kypsennystä napsauttamalla "SUORITETTU".



Ennen kypsennyksen päättymistä uuni saattaa myös

kehottaa tarkastamaan ruoan tällä samalla tavalla. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy toimenpide, joka on suoritettava.

- Tarkasta ruoka.
- Sulje luukku ja jatka sitten kypsennystä napsauttamalla "SUORITETTU".

8. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

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 tallentaa kypsennyksen pidennyksen, napsauta .

9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptisi osalta.


Uuni tunnistaa käytetyimmät toiminnot automaattisesti. Kun olet käyttänyt toimintoa tarpeeksi monta kertaa, uuni kehottaa lisäämään toiminnon suosikkeihisi.

KUINKA TALLENTAMINEN SUORITETAAN

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 napsauttamalla kuvakkeita.
- Tallenna toiminto napsauttamalla "TALLENNA SUOSIKKI-".

TALLENTAMISEN JÄLKEEN

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


- Voit katsoa kyseisiä luetteloita napsauttamalla ruokalajien kuvakkeita
- Selaa ehdotettua luetteloa.
- Napsauta haluamaasi reseptiä tai toimintoa.
- Käynnistä kypsennys napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".

ASETUSTEN MUUTTAMINEN



Suosikkien näyttösivulla voit kustomoida suosikkeja lisäämällä suosikillesi kuvan tai nimen.

- Valitse toiminto, jota haluat muuttaa.
- Napsauta "MUOKKAA".
- Valitse ominaisuus, jota haluat muuttaa.
- Napsauta "SEURAAVA": Näytöllä näkyvät uudet ominaisuudet.
- Vahvista tekemäsi muutokset napsauttamalla "TALLENNA".

Suosikkien näytöllä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:


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

Voit myös säätää aikaa, jona eri ateriat näytetään:

- Paina .
- Valitse  "Suositut valinnat".
- Valitse "Kellonajat ja päivämäärät".
- Napsauta "Omat ruoka-ajat".
- Selaa luettelo ja napsauta haluamaasi aikaa.
- Vaihda haluamasi ateria napsauttamalla sitä.

On mahdollista yhdistää ajankohta ainoastaan 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 jatkaa ajan laskemista takaperin puuttumatta ohjelman toimintaan mitenkään. Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon.

Ajastin jatkaa ajan laskemista taaksepäin näyttöruudun oikeassa ylänurkassa.

Keittiön ajastimen hakeminen tai muuttaminen:

- Paina .
- Napsauta .

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

- Napsauta "POISTU", jos haluat peruuttaa ajastimen tai asettaa ajastimelle uuden kestoajan.
- Aseta ajastimelle uusi asetus napsauttamalla "ASETA UUSI AJASTIN".

VALO

Kytke uunin lampun päälle tai pois päältä.

ITSEPUHDISTUS

Aktivoi "Itsepuhdistus"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.

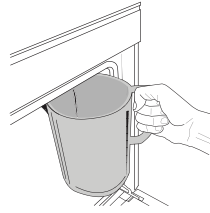
Uunin luukkua ei ole suositeltavaa avata puhdistusjakson aikana, jotta sieltä ei karkaisi vesihöyryä, mikä puolestaan vaikuttaisi haitallisesti lopulliseen puhdistustulokseen.

- Poista kaikki lisävarusteet uunista ennen toiminnon aktivoitua.
- Kun uuni on kylmä, kaada 200 ml juomavettä uunin pohjalle.
- Aktivoi puhdistustoiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".

Kun jakso on valittu, voit siirtää automaattisen puhdistuksen käynnistymistä myöhemmäksi. Aseta päättymisaika kyseisessä kohdassa ilmoitetulla tavalla napsauttamalla "VIIVE".

TYHJENNYS

Tyhjennystoiminto mahdollistaa veden tyhjentämisen säiliön puhtaana pitämiseksi. Laitteen optimaalisen käytön takaamiseksi on suositeltavaa suorittaa tyhjennys aina kun uunia on käytetty höyryjaksolla.



Kun "Tyhjennys"-toiminto on valittu, noudata annettuja ohjeita: Avaa luukku ja aseta suuri astia paneelin oikeassa alakulmassa olevan tyhjennysuuttimen alle. Kun tyhjennys alkaa, anna astian olla paikoillaan, kunnes toimenpide on suoritettu.

Täydellä kuormituksella suoritettavan tyhjennyksen keskimääräinen kesto on noin kolme minuuttia.

Tarvittaessa tyhjennysprosessi voidaan keskeyttää koskettamalla näytöltä TAUKO (jos esimerkiksi kannu on jo täynnä vettä tyhjennysprosessin puolivälissä).

Kannun on oltava vähintään 2 litran vetoinen.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 4 tuntia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti <VESI ON LIIAN KUUMAA: ODOTA KUNNES LÄMPÖTILA LASKEE".

Tärkeää: Jos säiliötä ei tyhjenetä säännöllisesti, muutaman päivän kuluttua viimeisestä täytöstä laite pyytää suorittamaan tyhjennyksen näyttämällä viestin <TYHJENNYSJAKSO TARP.>: tätä pyyntöä ei voi jättää huomioimatta ja tuotteen normaalia käyttöä voidaan jatkaa vasta kun tyhjennys on suoritettu.

POISTA KALKKI

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa säiliön ja höyrypiirin pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa.

Näytöllä näkyy viesti <KALKINPOISTOA TARVITAAN>, joka muistuttaa tämän toiminnon säännöllisestä suorittamisesta.

Kalkinpoisto tulee tarpeelliseksi kun on suoritettu tietty määrä höyrykypsennysjaksoja tai höyryboileri on toiminut tietyn tuntimäärän viimeisen kalkinpoistojakson jälkeen (ks. alla oleva taulukko).

"KALKINPOISTO"-VIESTI tulee näkyviin kun	MITÄ TEHDÄ
15 höyrykypsennysjaksoa 22 tuntia höyrykypsennystä	Kalkinpoistoa suositellaan
20 höyrykypsennysjaksoa	Ei ole mahdollista suorittaa höyrytysjakso ennen kuin kalkinpoistojakso on suoritettu
30 tuntia höyrykypsennystä	

Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa säiliön ja sisäisen höyrypiirin tarkemmin.

Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 180 minuuttia. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita.

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

» **TYHJENNYS (kork. 3 min.)**

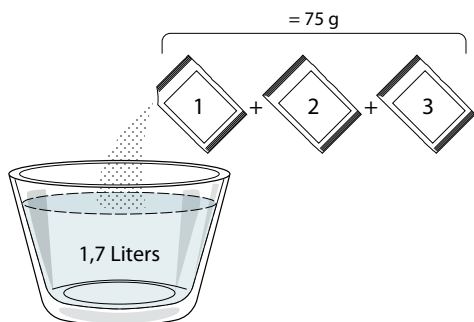
Kun näytöllä lukee <ASETA ASTIA VEDENTYHJENNYS-AUKON ALLE>, suorita tyhjennys kyseisessä Tyhjennys-kappaleessa kuvatulla tavalla. Jos säiliössä ei ole vettä, laite hyppää automaattisesti VAIHEEN 1/8.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 4 tuntia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti <VESI ON LIIAN KUUMAA: ODOTA KUNNES LÄMPÖTILA LASKEE>.

Kannun on oltava vähintään 2 litran vetoinen.

» **VAIHE 1/8: KALKINPOISTO (~120 MIN.)**

Kun näyttö pyytää valmistamaan kalkinpoistoliuoksen, lisää 3 pussia (vastaa 75 grammaa) erityistä Oven WPRO* -kalkinpoistoaainetta 1,7 litraan huoneenlämpöistä juomakelpoista vettä.



Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla **START**.

Kalkinpoistovaiheiden aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.

» **VAIHE 2/8: TYHJENNYS (kork. 3 min.)**

Kun näytöllä lukee <ASETA ASTIA VEDENTYHJENNYS-AUKON ALLE>, suorita tyhjennys kyseisessä Tyhjennys-kappaleessa kuvatulla tavalla.

» **VAIHE 3/8: HUUHTELU (~20 min.)**

Jotta säiliö ja höyrypiiri voidaan puhdistaa, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso.

Kun näytöllä näkyy <TÄYTÄ SÄILIÖ>, kaada juomakelpoista vettä laatikkoon, kunnes näytöllä lukee <SÄILIÖ TÄYNNÄ>, ja aloita sitten ensimmäinen huuhtelu painamalla **START**.

VAIHE 4/8: TYHJENNYS (kork. 3 min.)

» **VAIHE 5/8: HUUHTELU (~20 min.)**

» **VAIHE 6/8: TYHJENNYS (kork. 3 min.)**

» **VAIHE 7/8: HUUHTELU (~20 min.)**

» **VAIHE 8/8: TYHJENNYS (kork. 3 min.)**

Viimeisen tyhjennystoimenpiteen jälkeen vie kalkinpoisto loppuun painamalla **CLOSE**.

Kun kalkinpoistoprosessi on viety loppuun, on mahdollista käyttää kaikkia höyrytoimintoja.

*Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoaainetta, jotta uunin höyrytoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. 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.

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:

- Napsauta kuvaketta .

Lukituksen avaaminen:

- Napsauta näyttöä.
- Pyyhkäise näytöllä näkyvää viestiä.

LISÄÄ KÄYTTÖILOJA

Kohdasta valitaan Sapattitila ja päästään kohtaan Tehonhallinta.

SUOSITUT VALINNAT

Toiminnolla voidaan vaihtaa monet uunin asetuksista.

WI-FI

Asetusten muuttaminen tai kodin uuden verkon konfigurointi.

INFO

Kytkee pois “Tallenna demonstrointitila” -asetuksen, nollaa tuotteen asetukset sekä antaa lisätietoa tuotteesta.

KYPSENNYSTAULUKKO

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

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma

Paisto
kiertoilmalla

Grillaus



Turbogrilli



MaxiCooking



Cook 4



Eco-kiertoilma

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C) / GRILLIN TASO	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Lasagne / Piirakat / Uunipasta / Cannelonit		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lampaanliha / Vasikanliha / Naudanliha / Sianliha 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		-	170	110 - 150	2
Broileri / kani / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / Hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
Paahdoteipä		-	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
Paahdettu kana 1-1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi/potka		-	2 (keski)	60 - 90 ***	3
Uunissa paistetut perunat		-	2 (keski)	35 - 55 ***	3
Vihannesgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Keksit	 Keksit	Kyllä	135	50 - 70	5 4 3 1
Tortut	 Tortut	Kyllä	170	50 - 70	5 4 3 1
Pyöreät pizzat	 Pyöreä pizza	Kyllä	210	40 - 60	5 4 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (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) / paloiteltu 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
Paloiteltu liha (jänis, broileri, lammas)		-	200	50 - 100 *	3

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

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

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

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä



Uunipannu / leivinpelti





















Uunipannu ja 500 ml vettä



Höyrytysalusta

PELKKÄ HÖYRY

Resepti	Esikuumennus	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (Min.)	Taso ja varusteet	
Tuoreet kasvikset (kokonaiset)	—	100	30 - 80	2 	1 
Tuoreet kasvikset (paloina)	—	100	15 - 40	2 	1 
Pakastevihannekset	—	100	20 - 40	2 	1 
Kokonainen kala	—	90	40 - 50	2 	1 
Kalafileet	—	90	20 - 30	2 	1 
Kanafileet	—	100	15 - 50	2 	1 
Kananmunat	—	100	10 - 30	2 	1 
Hedelmät (kokonaiset)	—	100	15 - 45	2 	1 
Hedelmät (paloina)	—	100	10 - 30	2 	1 

VARUSTEET



Ritilä

Uunipelti tai
kakkuvuoka
ritilälläUunipannu /
leivinpelti tai
uunipelti ritilän päälläUunipannu /
leivinpeltiUunipannu ja
500 ml vettä



























Höyrytysalusta

KIERTOILMA+HÖYRY

Resepti	Höyryn taso	Esikuumennus	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (Min.)	Taso ja varusteet
Murokeksit / Pikkuleivät	Alhainen	—	140 - 150	35 - 55	3
	Alhainen	—	140	30 - 50	4 1
	Alhainen	—	140	40 - 60	5 3 1
Pieni kakku / Muffinit	Alhainen	—	160 - 170	30 - 40	3
	Alhainen	—	150	30 - 50	4 1
	Alhainen	—	150	40 - 60	5 3 1
Kohoavat kakut	Alhainen	—	170 - 180	40 - 60	2
Sokerikakku	Alhainen	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	Alhainen	—	200 - 220	20 - 40	3
Leipä, limppu	Alhainen	—	170 - 180	70 - 100	3
Pieni leipä	Alhainen	—	200 - 220	30 - 50	3
Patonki	Alhainen	—	200 - 220	30 - 50	3
Uunissa paistetut perunat	KESKI	—	200 - 220	50 - 70	3
Vasikka / Naudanliha / Sika 1 kg	KESKI	—	180 - 200	60 - 100	3
Vasikka / Naudanliha/ Porsas (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 potkapata	KESKI	—	160 - 180	85 - 100	3
Broileri / helmikana / ankka 1-1,5 kg	KESKI	—	200 - 220	50 - 70	3
Broileri / helmikana / ankka (palat)	KESKI	—	200 - 220	55 - 65	3
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	KESKI	—	180 - 200	25 - 40	3
Kalafilee	KORKEA	—	180 - 200	15 - 30	3

KYPSENNYSTAULUKOIDEN LUKEMINEN

Taulukkojen luettelo: reseptit, tarvitaanko esilämmitystä, lämpötila (°C), grillin taso, kypsennysaika (minuutit), lisävarusteet ja kypsennykselle suositeltu taso. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esilämmitystä (mikäli se on vaadittu). Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien 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 paistoaajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan kypsennystaulukon ohjeita eri tasoille asetettavista (toimitukseen kuuluvista) varusteista.

Resepti		Suositteltu määrä	Kääntäminen (suhteessa kypsennysaikaan)	Taso ja varusteet		
Pataruoat/ Uunipasta	Tuore lasagne	500 - 3000 g	—	2 	1 	
	Pakastelasagne	500 - 3000 g	—	2 	1 	
Riisi ja viljakasvit	Riisi 🍚	Valkoinen riisi	100 - 500 g	—	2 	1 
		Tumma riisi	100 - 500 g	—	2 	1 
		Täysjyväriisi	100 - 500 g	—	2 	1 
	Siemenet ja hiutaleet 🍲	Kvinoa	100 - 300 g	—	2 	
		Hirssi	100 - 300 g	—	3 	
		Ohra	100 - 300 g	—	3 	
		Speltti	100 - 300 g	—	3 	
Liha	Naudanliha	Paahdtopaisti	600 - 2000 g	—	3 	
		Hampurilainen	1,5 - 3 cm	3/5	5 	
	Sika	Sika	600 - 2500 g	—	3 	
		Porsaan grillikylki	500 - 2000 g	2/3	5 	1 
	Paahdettu kana	Kokonainen	600 - 3000 g	—	2 	
		Filee/rinta	1 - 5 cm	2/3	5 	
	Liharuoat	Kebab	yksi rutilä	1/2	2 	1 
		Makkarat ja nakit	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Höyrytetty liha 🍲	Kanafileet	1 - 5 cm	—	2 	
		Kalkkunan fileet	1 - 5 cm	—	2 	

VARUSTEET





































































Ritilä

Uunipelti tai kakkuvuoka
rutilälläUunipannu / leivinpelti
tai uunipelti rutilän päällä

Uunipannu / leivinpelti

Uunipannu ja
500 ml vettä

	Resepti		Suositteltu määrä	Kääntäminen (suhteessa kypsennysaikaan)	Taso ja varusteet	
Kala ja äyriäiset	Paistetut fileet & pihvit	Kalafileet/palat	0.5 - 2.5 cm	—	5 	
		Pakastetut fileet	0.5 - 2.5 cm	—	4 	
	Höyrytetty fileet ja pihvit 🍷	Kalafileet/palat	0.5 - 2.5 cm	—	3 	2 
		Pakastetut fileet	0.5 - 2.5 cm	—	3 	2 
	Grillattu kala ja äyriäiset	Kampasimpukat	yksi pelti	—	4 	
		Simpukat	yksi pelti	—	4 	
		Katkaravut	yksi pelti	—	4 	3 
		Katkaravut	yksi pelti	—	4 	3 
	Höyrytetty kala ja äyriäiset 🍷	Kampasimpukkagratiini	yksi pelti	—	2 	1 
		Simpukat	yksi pelti	—	2 	1 
		Katkaravut	yksi pelti	—	2 	1 
		Katkaravut	yksi pelti	—	2 	1 
		Kalmari	100 - 500 g	—	2 	1 
		Mustekala	500 - 2000 g	—	2 	1 
Vihannekset	Paahdetut kasvikset	Perunat	500 - 1500 g	—	3 	
		Täytetyt kasvikset	100 - 500 g kukin	—	3 	
		Muut vihannekset	500 - 1500 g	—	3 	
	Gratinoidut kasvikset	Perunat	yksi pelti	—	3 	
		Tomaatit	yksi pelti	—	3 	
		Paprikat	yksi pelti	—	3 	
		Parsakaali	yksi pelti	—	3 	
		Kukkakaalit	yksi pelti	—	3 	
		Muut	yksi pelti	—	3 	
	Höyrytetty tuoreet kasvikset 🍷	Kokonaiset perunat	50 - 500 g *	—	2 	1 
		Pienet perunat / paloitellut	100 - 300 g *	—	2 	1 
		Herneet	200 - 2.500 g	—	2 	1 
		Parsakaali	200 - 3000 g	—	2 	1 
		Kukkakaalit	200 - 3000 g	—	2 	1 
Höyrytetty pakastetut kasvikset 🍷	Herneet	200 - 3000 g	—	2 	1 	

	Resepti	Suositteluu määrä	Kääntäminen (suhteessa kypsennysaikaan)	Taso ja varusteet
Kakut ja leivonnaiset	Sokerikakku uunipellillä	500 - 1200 g	—	 2
	Pikkuleivät	200 - 600 g	—	 3
	Voisarvet	yksi pelti *	—	 3
	Tuulihatut	yksi pelti *	—	 3
	Torttu vuoassa	400 - 1600 g	—	 3
	Struudeli	400 - 1600 g	—	 3
	Hedelmillä täytetty piirakka	500 - 2000 g	—	 2
Piiraat	—	800 - 1200 g	—	 2
Leipä	Sämpylät 🍞	60 - 150 g kukin	—	 3
	Leipä vuoassa 🍞	400 - 600 g kukin	—	 2
	Iso leipä 🍞	700 - 2000 g	—	 2
	Patongit 🍞	200 - 300 g kukin	—	 3
Pizza	Ohut	pyöreä - vuoka *	—	 2
	Paksu	pyöreä - vuoka *	—	 2
	Pakastettu	1 - 4 kerrosta *	—	 2
				 4  2
Höyrytetty hedelmät 🍞	Kokonainen	100 - 500 g	—	 2  1
	Palat	—	—	 2  1

VARUSTEET



Ritilä

Uunipelti tai
kakkuvuoka
ritilälläUunipannu /
leivinpelti tai
uunipelti ritilän päälläUunipannu /
leivinpeltiUunipannu ja
500 ml vettä

Höyrytysalusta

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

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

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

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, lisää muutama pisara pH-neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jotakin tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- 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.

- Aktivoi "Itsepuhdistus"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuhdistusaineella.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

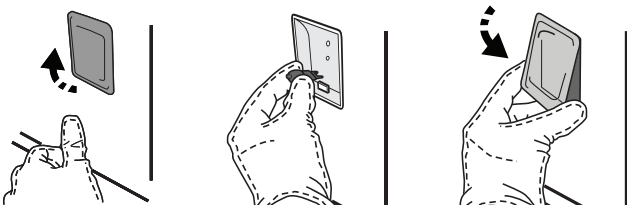
- Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Irrota hyllykköohjaimet.
3. Poista lampun suojus.
4. Vaihda lamppu.
5. Laita lampun suojus takaisin ja työnnä sitä seinään päin, kunnes se napsahtaa paikalleen.
6. Laita hyllykköohjaimet takaisin paikoilleen.
7. Kytke uuni sähköverkkoon.

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

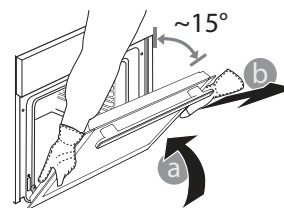
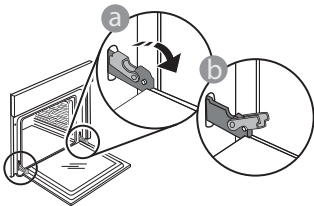
Kun käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.



LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

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

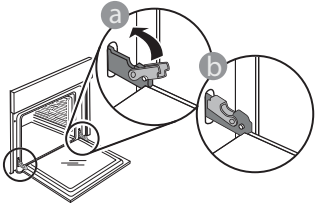
Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.



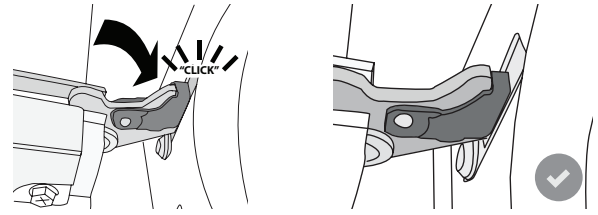
- Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä.

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

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



- Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



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

Usein kysytyt kysymykset WiFistä

WiFi ei ole saatavilla Venäjällä

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 jakamistoimintaa (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 , napsauta sitten  WiFi tai katso laitteestasi: Tuotteessa on tarra, jossa on SAID-numero ja MAC-osoite. MAC-osoite koostuu numeroiden ja merkkien yhdistelmästä ja alkaa "88:e7".

Kuinka voin tarkistaa onko laitteen langattoman yhteyden tila aktivoitu?

Käytä älylaitettasi ja 6th Sense Live -sovellusta ja tarkasta onko laitteen verkko näkyvä 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 voin tehdä jos näytöllä näkyy tai 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 salasanan salaus: WEP, WPA, WPA2. Jos haluat yrittää toisenlaista salaustyyppiä, katso tiedot reitittimen oppaasta.

Operaattorin asetukset: Jos Internet-palveluntarjoaja on määrittänyt Internetiin yhdistettävien MAC-osoitteiden määrän, laitetta ei välttämättä ole mahdollista yhdistää pilveen. Laitteen MAC-osoite on sen yksiselitteinen tunnus. Ota selvää Internet-palveluntarjoajaltasi siitä, kuinka voit yhdistää muita kuin tietokoneita Internetiin.

Kuinka voin tarkistaa, tapahtuuko tiedonsiirtoa?

Verkon asetusten jälkeen sammuta virta, odota 20 sekuntia ja kytke sitten uuni päälle: Varmista, että sovellus näyttää laitteen UI-tilan.

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 ne uudelle tilillesi.

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, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero. Paina  , napsauta  ja valitse sitten "Factory Reset" (tehdasasetukset). Kaikki tallennetut asetukset pyyhkiytyvät pois.
Kodin sähköteho sammuu.	Väärä tehoasetus.	Varmista, että kotisi verkon arvo on vähintään yli 3 kW. Jos näin ei ole, laske teho 13 ampeeriin. Tämä vaihdetaan painamalla  , valitsemalla  "Lisää käyttötiloja" ja sitten valitsemalla "Tehonhallinta".
Uuni ei kuumene.	Demonstrointitila on käynnissä.	Paina  , napsauta  "Info" ja poistu sitten valitsemalla "Tallenna demonstrointitila".
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 yhdistetty Internetiin. Varmista, että WiFi-signaalin voimakkuus laitteen lähellä on hyvä. Yritä käynnistää reititin uudelleen. Katso kappale "FAQ WiFi" Jos kotisi langattoman verkon ominaisuudet ovat muuttuneet, suorita parinmuodostus verkkoon: Paina  , napsauta  "WiFi" ja valitse sitten "Liitä verkkoon".
Yhteyttä ei tueta.	Etäkäytön aktivoiminen ei ole sallittua maassasi.	Tarkasta ennen hankkimista, salliiko maasi elektronisten laitteiden etäohjauksen.
Laatikosta lähtee höyryä kypsennyksen aikana.	Matala vesitaso säiliössä.	Lisää lasillinen juomakelpoista vettä.



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

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

