

Terveys & Turvallisuus, Käyttö- ja huolto sekä Asennusopas

Whirlpool

TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEÄ LUKEA JA NOUDATTA

Lue nämä turvallisuusohjeet ennen laitteen käyttöä. Säilytä ne lähettyvillä tulevaa tarvetta varten.

Näissä ohjeissa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia, joita on noudatettava aina. Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos näitä turvallisuusohjeita ei noudateta tai jos laitetta käytetään sopimattomasti tai säätimet asetetaan virheellisesti.

⚠ Pikkulapset (0-3 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta. Hieman vanhemmat lapset (3-8 vuotta) on pidettävä loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti. Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt ainoastaan, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvallisessa käytössä ja osoittaa mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

⚠ VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

⚠ Älä koske uunia pyrolyysijakson aikana (itsepuhdistus) – palovammavaara. Pidä lapset ja eläimet loitolla pyrolyysijakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu täysin). Roiskeet, erityisesti rasva- ja öljyroiskeet, tulee siivota uunista ennen pyrolyysijakson aloittamista. Älä jätä uuniin mitään varusteita tai materiaaleja pyrolyysijakson ajaksi.

⚠ Jos uuni on asennettu keittotason alle, varmista, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu pyrolyysijakson ajaksi – palovammavaara.

⚠ Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana. Jos laite soveltuu anturin käyttöön, käytä ainoastaan tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia – tulipalovaara.

⚠ Pidä vaatteet ja muut palonarat materiaalit etäällä laitteesta, kunnes kaikki osat ovat kokonaan jäähtyneet – tulipalovaara. Ole aina varovainen runsaasti rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia valmistaessasi tai alkoholijuomia lisätessäsi – tulipalovaara. Käytä uunikäsineitä kun otat pois pannuja ja lisävarusteita. Kun kypsennys on loppunut, avaa luukku varovaisesti antaen kuuman ilman tai höyryn poistua asteittain ennen kuin viet käsiäsi uunin sisälle – palovammavaara. Älä tuki

kuuman ilman tuuletusaukkoja uunin etupuolella – tulipalovaara.

⚠ Noudata varovaisuutta, ettet törmää uunin luukkuun sen ollessa auki tai ala-asennossa.

SALLITTU KÄYTTÖ

⚠ HUOMIO: Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen kytkentälaitteen, kuten esimerkiksi ajastimen, tai erillisen kauko-ohjauksjärjestelmän kanssa.

⚠ Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin käyttötarkoituksiin, kuten: henkilöstön keittiötiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maataloissa; asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituspaikoissa ja muissa asuinympäristöissä.

⚠ Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen).

⚠ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.

⚠ Älä säilytä räjähtäviä tai syttyviä aineita (esim. bensiiniä tai aerosolipakkauksia) laitteen sisällä tai sen läheisyydessä – tulipalon vaara.

ASENNUS

⚠ Laitteen käsittelyssä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kaksi henkilöä – loukkaantumisen vaara. Käytä suojakäsineitä pakkauksen avaamisen ja asennuksen yhteydessä – leikkautumisvaara.

⚠ Asennus, mukaan lukien vesikytkennät (jos niitä on), sähkökytkennät ja korjaukset on annettava pätevän asentajan tehtäväksi. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta. Pidä lapset loitolla asennuspaikasta. Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, varmista, että laite ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos ilmenee ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Asennuksen jälkeen pakkausjätteet (muovi, styroksiosat, jne.) on säilytettävä lasten ulottumattomissa – tukehtumisvaara. Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen mitään asennustoimenpiteitä – sähköiskun vaara. Varmista asennuksen aikana, että laite ei vaurioita virtajohtoa – tulipalon tai sähköiskun vaara. Kytke laite päälle vasta kun asennus on valmis.

⚠ Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen sijoittamista ja poista kaikki lastut ja sahanpuru. Älä tuki pientä väliä työtason ja uunin yläreunan välillä – palovammavaara.

⚠ Älä ota uunia pois sen polystyreenivaahtoalustalta ennen kuin asennushetkellä.

⚠ Asennuksen päätyttyä laitteen alaosa ei saa olla kosketeltavissa – palovammavaara.

⚠ Älä asenna laitetta koristeoven taakse – tulipalovaara.

SÄHKÖASIOITA KOSKEVAT VAROITUKSET

⚠ Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvä luukun ollessa auki).

⚠ Laite on voitava kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla pistoke pistorasiasta, jos pistorasia on saavutettavissa, tai pistorasian edelle asennetusta moninapaisesta kytkimestä, minkä lisäksi laite on maadoitettava kansallisten sähköistä turvallisuutta koskevien määräysten mukaisesti.

⚠ Älä käytä jatkojohtoja, haaroitusrasioita tai adaptereita. Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla. Älä käytä laitetta märkänä tai paljasjaloin. Älä käytä tätä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut, jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

⚠ Jos virtajohto on vahingoittunut, on sen tilalle vaihdettava toinen samanlainen; vaaratilanteiden estämiseksi vaihdon saa suorittaa valmistaja, sen huoltohenkilö tai vastaava pätevä henkilö – sähköiskun vaara.

⚠ Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

PUHDISTUS JA HUOLTO


⚠ VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu ja että se on irrotettu sähkövirrasta ennen mihinkään huoltotoimenpiteisiin ryhtymistä; älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria – sähköiskun vaara.

⚠ Älä käytä luukun lasin puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai metallikaapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoontumisen.


⚠ Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin ryhdyt mihinkään puhdistus- tai huoltotoimenpiteisiin -palovammavaara.

⚠ VAROITUS: Sammuta laite ennen lampun vaihtamista – sähköiskuvaara.

PAKKAUSMATERIAALIEN HÄVITTÄMINEN

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki . Pakkauksen osia ei saa heittää roskiin vaan ne on hävitettävä paikallisten jätehuoltoviranomaisten määräysten mukaisesti.

KODINKONEIDEN HÄVITTÄMINEN

Tämä laite on valmistettu kierrätettävistä tai uusiokäyttöön soveltuvista materiaaleista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu. Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään ympäristö- ja terveyshaittoja. Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

ENERGIANSÄÄSTÖNEUVOJA

Esilämmitä uuni vain jos kypsennystaulukossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin. Käytä tummia emalisia tai lakattuja peltejä, koska ne imevät paremmin lämpöä. Pitkää kypsennysaikaa vaativat ruoat jatkavat vielä kypsymistä sen jälkeen kun uuni on sammutettu.

Standardijakso (PYRO): sopii erittäin likaisen uunin tehokkaaseen puhdistukseen. Säästöjakso (PIKAPYROLYYSI/ECO) – vain eräissä malleissa: energiankulutus on noin 25 % standardijaksoa alhaisempi.

Käytä sitä säännöllisin välein (kun olet kypsentänyt lihaa 2–3 kertaa peräkkäin).

EKOSUUNNITTELUA KOSKEVA VAKUUTUS

Tämä laite vastaa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten 65/2014 ja 66/2014 ekologista suunnittelua koskevia vaatimuksia eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukaisesti.

Valmistaja, Whirlpool EMEA S.p.A., vakuuttaa, että tämä W9 OS2 4S1 P, W9 OM2 4MS2 P, W9 OM2 4MS1 P, W9 OM2 4MS P, W9 OM2 4S1 P, W9 OM2 4MS2 H -mallinen kodinkone varustettuna Tourmaline WiFi Module -radiolaitteistolla on direktiivin 2014/53/UE mukainen.

Vaatimustenmukaisuusvakuutuksen teksti kokonaisuudessaan on luettavissa seuraavalla verkkosivulla: docs.whirlpool.eu

Radiolaitte toimii 2.4 GHz ISM-taajuusalueella, suurin lähetettävä radiotaajuusteho ei ylitä arvoa 20 dBm (EIRP).

Tämä tuote sisältää kolmansien osapuolien kehittämää avoimen lähdekoodin ohjelmistoja. Avoimen lähdekoodin lisenssin käyttöä koskevat ehdot on luettavissa seuraavalla verkkosivulla: docs.whirlpool.eu

PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITEOPAS



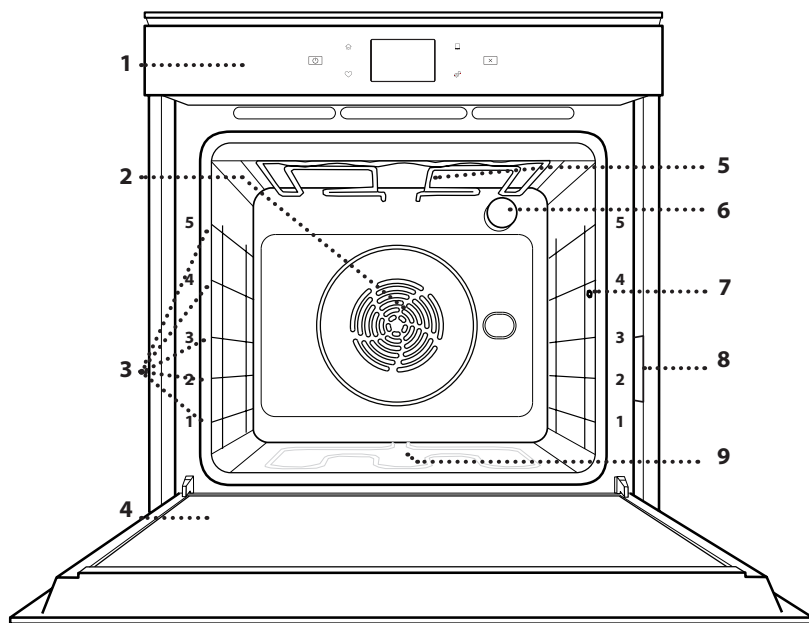
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-
TUOTTEEN

Täydemmän avun ja tuen saamiseksi
rekisteröi tuotteesi sivustolla
www.whirlpool.eu/register



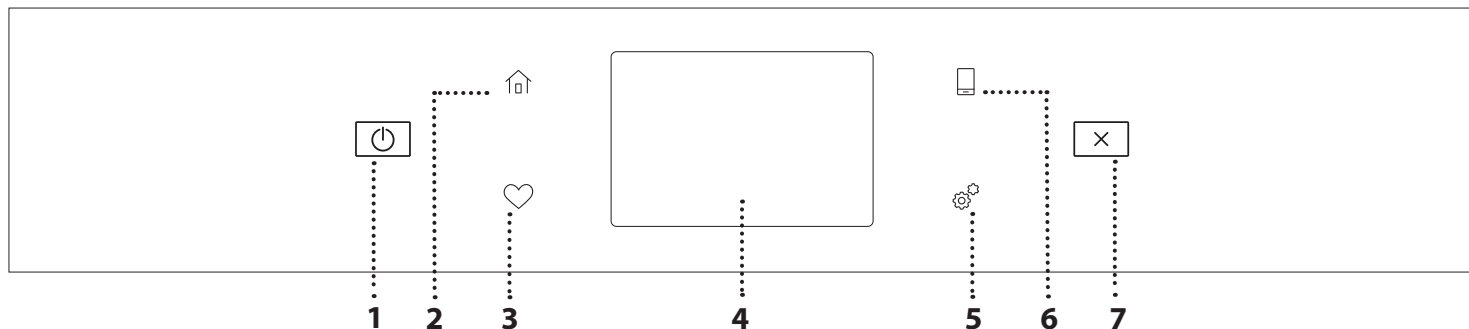
Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



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

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä.

2. ALKUSIVU

Siirry nopeasti päävalikkoon.

3. SUOSIKIT

Hakee suosikkitoimintojen luettelon.

4. NÄYTTÖ

5. TYÖKALUT

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

6. ETÄOHJAUS

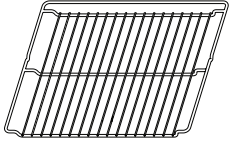
Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

7. PERUUTA

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

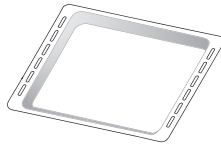
VARUSTEET

RITILÄ



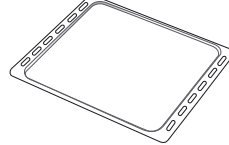
Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasona pannuille, kakkuvuoille sekä muille uuninkestäville keittoastioille

UUNIPANNU



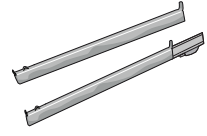
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

LEIVINPELTI



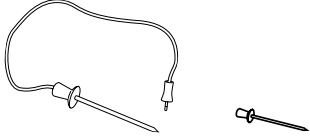
Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

LÄMPÖMITTARI



Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Neljän tunnistuspisteensä ja jäykän tukensa ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle, sekä myös leivälle, kakuille ja leivonnaisille.

* 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

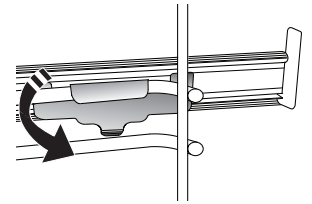
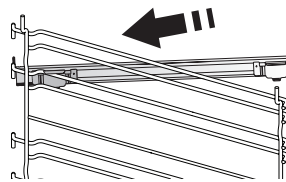
- Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten varovaisesti alaosa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.
- Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle 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 ESILÄMMITYS**
Uunin nopea esikuumennus.
- **PERINTEINEN**
Kypsentää kaikenlaisia ruokia vain yhdellä tasolla.
- **GRILLAUS**
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.
- **TURBOGRILLI**
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**
Kypsennä eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.
- **COOK 4 -TOIMINNOT**
Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsenylämpötila on sama, neljällä tasolla samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Saat parhaat tulokset kypsenylstaulukkoa noudattamalla.
- **PAISTO KIERTOILMALLA**
Lihan kypsentämiseen ja täytettä sisältävien kakkujen paistamiseen vain yhdellä tasolla.
- **ERIKOISTOIMINNOT**
 - » **SULATUS**
Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
 - » **PIDÄ LÄMPIMÄNÄ**
Säilytä juuri kypsenyetyt ruoat kuumana ja rapeana.
 - » **KOHOTUS**
Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohotus. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsenyysjakson jäljiltä.

» MUKAVUUS

Kypsentää huoneen lämpötilassa tai jääkaapissa säilytetyt valmisruoat (pikkuleivät, sekalaiset kakut, muffinssit, pastaruoat, 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 kypsenyksen 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 säästötoiminnon ollessa käytössä valo ei pala kypsenyksen aikana. Käytettäessä energiankulutusta optimoivaa SÄÄSTÖ-jaksoa uunin luukku ei pitäisi avata ennen kuin ruoka on täysin kypsytynyt.

• PAISTETTAVA PAKASTE


Toiminto automaattisesti valitsee ihanteellisen kypsenyylämpötilan ja tilan 5:tä erilaista valmispakastetta varten. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.




6th SENSE

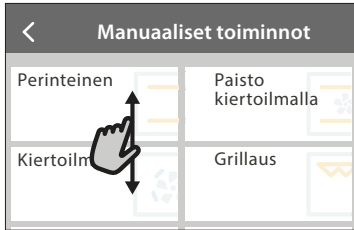
Näiden ansiosta voidaan kaikentyyppisiä ruokia kypsentää täysin automaattisesti. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsenyylstaulukossa annettuja ohjeita. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

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 näyttösivulle:

Napsauta "ASETA" tai "SEURAAVA".




Jos haluat palata edelliselle näyttösivulle:

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 näyttösivulle.

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: 2.4 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 iTunes Storesta tai Google Play Storesta.

2. Luo käyttäjätili

Jos et ole vielä luonut tiliä, on sinun tehtävä se nyt. Tämä mahdollistaa laitteen 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)

5. 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.
- Vahvista napsauttamalla "ASETA".

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Aseta päivämäärä napsauttamalla kyseisiä numeroita.
- Vahvista 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.
- Vahvista 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.

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on käytettävä paistomittaria. Kytke se paikalleen ennen toiminnon valitsemista. Parhaiden paistomittarilla saatavien tulosten saamiseksi on noudatettava kyseisessä kohdassa olevia ohjeita.


- Noudata kypsennysprosessin aikana näkyviä näyttön ohjeita.

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 päätyttyä.

Kypsennyksen viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen: 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. 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.
- Laita ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja aloita kypsennys napsauttamalla "SUORITETTU".

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

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 pidentymisen, 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 luetteloa 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 vaihtoehtoja 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 jottain 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 asetetus napsauttamalla "ASETA UUSI AJASTIN".

VALO

Kytkee uunin lampun päälle tai pois päältä.

PYRO-ITSEPUHDISTUS

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

- Parasta puhdistustulosta varten poista suurin lika kostealla sienellä ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista.
- 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.

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

PAISTOMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata lihan sisälämpötilan kypsytämisen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Napsauta  . Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja 6th Sense -toiminnoista (ruokatyypin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

Kun kypsennystoiminto on käynnistetty, se keskeytyy, jos paistomittari poistetaan. Irrota paistomittarin kytkentä ja poista se aina uunista kun otat ruoan pois.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

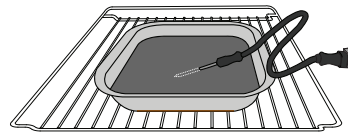
Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Johto on puolijäykkä ja sitä voidaan muotoilla tarvittavalla tavalla, jotta paistomittari saadaan työnnettyksi ruokaan tehokkaimmalla tavalla. Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

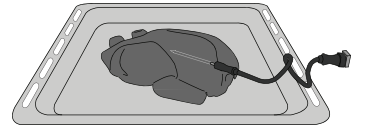
LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttäen luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttäen onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttäen ruotoja.

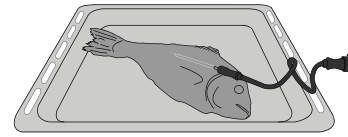
PAISTAMINEN UUNISSA: Työnnä kärki syvälle taikinaan muotoillen johtoa siten, että mittari tulee ihanteelliseen kulmaan. Jos käytät paistomittaria 6th Sense -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.



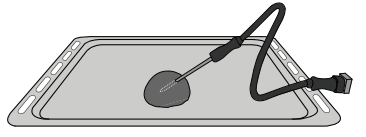
Lasagne



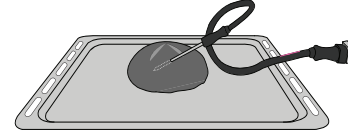
Kokonainen kana



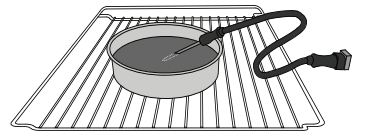
Kala



Sämpylät



Suuri leipä



Kakku

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	ESIKUUMEN- NUS	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	ESIKUUMEN- NUS	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
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	3 - 6	5
Kalafileet / viipaleet		-	2 (keski)	20 - 30 **	4 3
Makkarat/lihavartaat/grillilylki/ 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).

KYSPENNYSTAULUKOIDEN 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 paistoajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan kypsennystaulukon ohjeita eri tasoille asetettavista (toimitukseen kuuluvista) varusteista.

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma



Paisto
kiertoilmalla



Grillaus



Turbogrilli



























MaxiCooking



Cook 4



Eco-kiertoilma

	Ruokaluokat	Taso ja varusteet	Määrä	Kypsennystietoja
PATARUOKA JA UUNIPASTA	Tuore	Lasagne 	500 - 3000 g *	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
		Cannelonit 	500 - 3000 g *	
	Pakaste	Lasagne 	500 - 3000 g	
		Cannelonit 	500 - 3000 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
		Hampurilainen 	1,5 - 3 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/5.
	Porsaanliha	Hidas kypsennys 	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
		Porsaan paahtopaisti 	600 - 2500 g *	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
		Porsaanpotka 	500 - 2000 g *	
		Porsaan grillikylki 	500 - 2000 g	
	Vasikanliha	Makkarat ja nakit 	250 g	Aseta tasaisesti ritilälle. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/4
				600 - 2000 g *
	Lammas	Lampaan paahtopaisti 	600 - 2500 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
		Lampaankylki 	500 - 2000 g *	
Lampaankoipi 		500 - 2000 g *		
Kana	Paahdettu kana 	600 - 3000 g *	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin	
	Täytetty paahdettu kana 	600 - 3000 g *		
	Kananpalat 	600 - 3000 g *	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Levitä tasaisesti uunipannulle nahkapuoli alaspäin	
	Filee/rinta 	1 - 5 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3	
Paahdettu kalkkuna ja hanhi	Paahdettu hanhi 	600 - 3000 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan	
	Täytetty paahdettu hanhi 	600 - 3000 g *		
	Kalkkunan palat 	600 - 3000 g *	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3	
	Fileet / rinta 	1 - 5 cm		
Kebab		1 ritilä	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 1/2	

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä



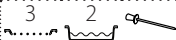
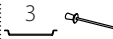




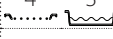
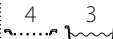









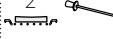
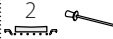
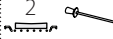








Uunipannu / leivinpelti





















Uunipannu ja 500 ml vettä



Lämpömittari


	Ruokaluokat	Taso ja varusteet	Määrä	Kypsennystietoja	
KALA	Paahdettu kokonainen kala	Kokonainen kala 	0,2 - 1,5 kg *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan	
		Kalakukko 	0,2 - 1,5 kg *		
	Paahdetut fileet	Tuoreet fileet 	0,5 - 3 cm		
		Pakastetut fileet 	0,5 - 3 cm		
	Grillattu kala ja äyriäiset	Kampasimpukat 	yksi pelti		Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla
		Sinisimpukka-gratiini 	yksi pelti		
		Katkaravut 	yksi pelti		Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
Katkaravut 		yksi pelti			
KASVIKSET	Paahdetut kasvikset	Perunat 	500 - 1500 g	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista	
		Täytetyt kasvikset 	100 - 500 g kukin	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan	
		Muut vihannekset 	500 - 1500 g		
	Gratinoidut kasvikset	Perunat 	1 vuoka	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista	
		Tomaatit 	1 vuoka	Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla	
		Pippurit 	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	
		Parsakaali 	1 vuoka		
		Kukkakaalit 	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamelkastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	
		Muut 	1 vuoka		
	KAKUT JA LEIVONNAISET	Kohotettavat leivonnaiset	Kuohkea kakku vuossa 	500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
			Kohotettu hedelmäkakku vuossa 	500 - 1200 g *	Valmista kakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti, raastettuja, viipaloituja tai paloiteltuja tuoreita hedelmiä käyttäen. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
			Suklaakakku vuossa 	500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
		Kuohkea kakku paistovuossa 	500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuoratulle ja voidellulle leivinpellille	
Leivonnaiset ja täytetyt piirakat	Keksit 	200 - 600 g	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 muna. Mausta hedelmäessansilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita keskit leivinpellille		
	Voisarvet (tuoreet) 	yksi pelti			
	Tuulihattutaikina 	yksi pelti	Levitä tasaisesti leivinpellille. Anna jäähtyä ennen tarjoilua		
	Torttu vuossa 	400 - 1600 g	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 muna. Mausta hedelmäessansilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja laita se vuokaan. Täytä marmeladilla ja paista		
	Strudel 	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		
VOILEIPÄKAKUT			800 - 1200 g	Vuoraa 8-10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaisesti	

	Ruokaluokat	Taso ja varusteet	Määrä	Kypsennystietoja
LEIPÄ	Sämpylät	3 	60 - 150 g kukin *	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Keskikokoinen leipä	3 	200 - 500 g kukin *	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
	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
	Erikoisleipä	2 	-	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
PIZZA	Ohutpohjainen pizza	2 	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.
	Paksupohjainen pizza	2 	pyöreä - vuoka	Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Pakastepizza	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 kerrosta	Ota pois pakkauksestaan. Aseta tasaisesti ritilälle

VARUSTEET


Ritilä


Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä


Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä


Uunipannu / leivinpelti


Uunipannu ja 500 ml vettä


Lämpömittari

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

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

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

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos mitään tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntynyt kosteus antamalla

uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

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

VARUSTEET

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

LAMPUN VAIHTAMINEN

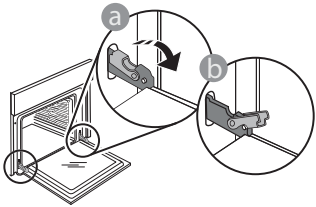
- Kytke uuni irti sähköverkosta.
- Ruuvaa auki valon suojus ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojus takaisin kiinni valoon.
- Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä ainoastaan halogeenilamppuja, 20-40 W/230 ~ V

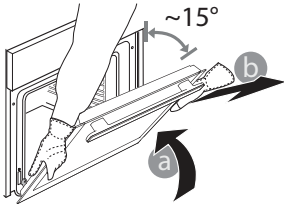
tyyppi G9, T300°C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia 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.

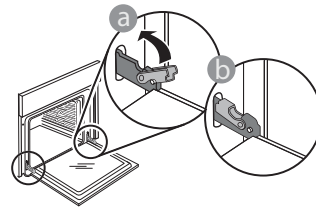


- Sulje luukku niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.

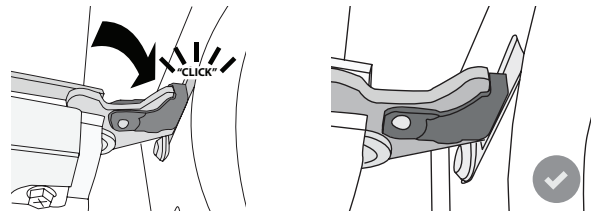


Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

- Laske luukku 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

Mitä WiFi-protokollia tuetaan?

Asennettu WiFi-adapteri tukee Euroopan maissa käytettyä WiFi b/g/n-protokollaa.

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 tuetaan?

WPS 2.0 tai uudempi. Tarkasta reitittimen asiakirjoista.

Onko mitään eroa siinä käytetäänkö älypuhelinta (tai tablettia), jossa on Android vai 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 tarkastamaan toimiiko kotini Internet-yhteys ja onko langaton ominaisuus aktivoitu?

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

Kuinka pystyn tarkastamaan onko laite 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 tarkastaa onko laitteen langattoman yhteyden tila aktivoitu?

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

Pääseekö signaali laitteelle vai onko sille esteitä?

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?

Normaalisti WiFi-signaali on tarpeeksi voimakas parille huoneella, 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 on oltava päällä, palomuurin ja DHCP:n on oltava konfiguroituina oikein. Tuettu salasanan salaus: WEP, WPA, WPA2. Yritä toisenlaista salaustyyppiä, katso tiedot reitittimen oppaasta.

Operaattorin asetukset: Jos Internet-palveluntarjoaja on määrittänyt Internetiin yhdistettävien MAC-osoitteiden määrän, saattaa olla, että laitetta ei 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 tarkastaa tapahtuuko tietojen siirto?

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 yhdistettyinä?

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.

