

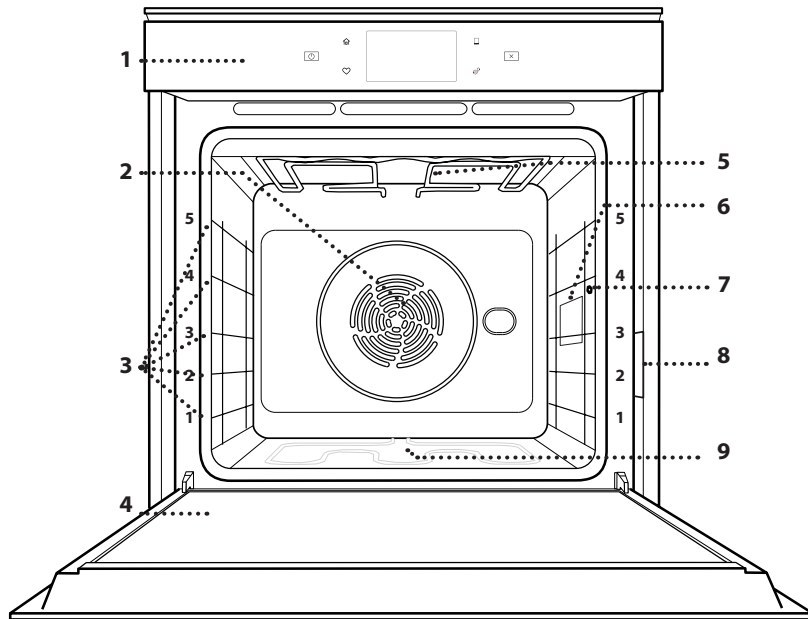

KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

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



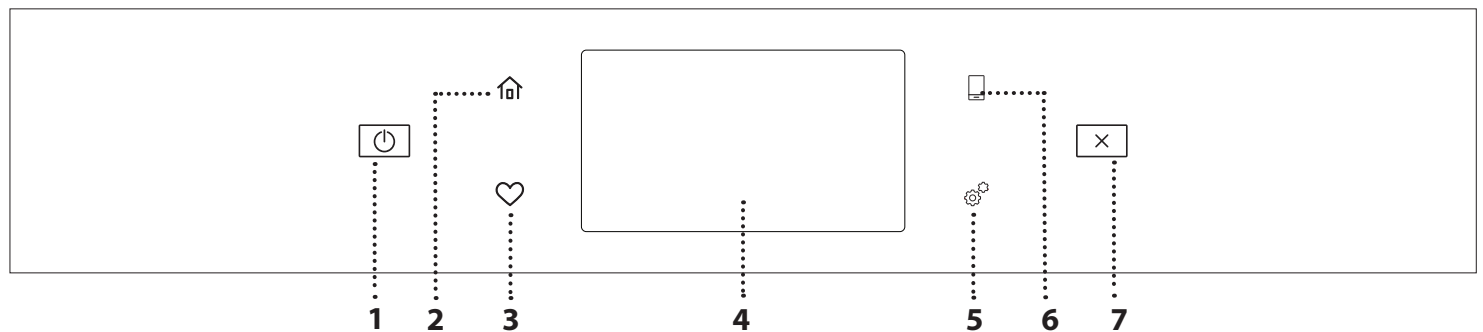
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



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

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS


1. PÄÄLLE / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä.

2. ALKUSIVU

Siirrä 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

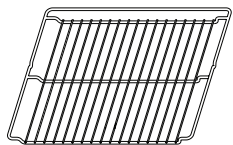
Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

7. PERUUTA

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

VARUSTEET

RITILÄ



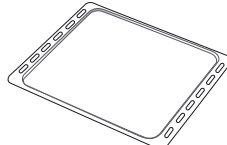
Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasana pannuille, kakkuvuolle sekä muille uuninkestäville keittoastioille

UUNIPANNU



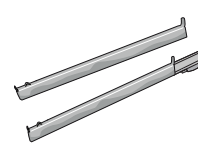
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

LEIVINPELTI



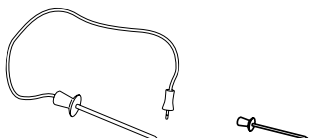
Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

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

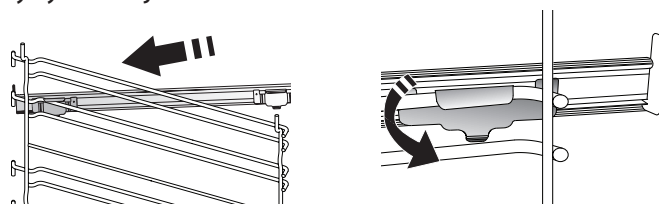
- Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten varovaisesti alaosa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.
- Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle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

LIUKUKISKOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

Irrota hyllykköohjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.

Kiinnitä liukukiskon ylempi pidike hyllykköohjaimeen 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.

KYPSENNUSTOIMINNOT



MANUAALISET TOIMINNOT

- **NOPEA ESIKUUMEN.**
Uunin nopea esikuumennus.
- **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 rutilän 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 rutilän 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, kakkujen, 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.
- **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

Suurikokoisten lihapalojen paistaminen (yli 2,5 kg). On suositeltavaa kääntää lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei pääse kuivumaan liikaa.

» 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 Ekotoiminto uunin luukku ei pitäisi avata ennen kuin ruoka on täysin kypsytynyt.

• 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



Valikon tai luettelon selaaminen:

Luettelon kohtia tai arvoja selataan yksinkertaisesti pyyhkäisemällä näyttöä pystysuunnassa.



Valitseminen tai vahvistaminen:

Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napsauttamalla näyttöä.

Jos haluat palata edelliselle näyttösivulle:

Napsauta < .

Asetusten vahvistaminen tai seuraavaan näyttöön siirtyminen:

Napsauta "ASETA" tai "SEURAAVA".

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

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 iTunes 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 uniikin koodin tuotteeseen kiinnitetystä tunnistekilvestä.

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.

MAG-osoite näytetään WiFi-moduulia varten.

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

3. 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".

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

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.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE JOKIN 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 -toiminnoilla pystyt valmistamaan runsaasti erilaisia ruokalajeja luettelosta valitsemalla. Laite valitsee automaattisesti useimmat

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.

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 näytön ohjeita.

4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemiasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napsauttamalla VIIVE.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveajan, käynnistä odotusaika napsauttamalla "KÄYNNISTYSVIIVE".
- Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun aikajakson päätyttyä.

Kypsennyksen viivästytyksen 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. 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 esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen. Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta.

Voit muuttaa esilämmitysvaihtoehdon oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Aktivoi tai deaktivoi esilämmitys napsauttamalla kuvaketta . Se asettuu oletustoiminnoksi.

7. KYPSENNYKSEN 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. KYPSENNYKSEN 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 pidentää kypsennystä, napsauta .

9. SUOSIKKI

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptiesi osalta.

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

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

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

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

- Voit katsoa kyseisiä luetteloita napsauttamalla ruokalajien kuvakkeita.

Napsauttamalla  voit myös tarkastella viimeksi käyttämiesi toimintojen historiaa.

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

ASETUSTEN MUUTTAMINEN

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

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

Suosikit-näytöltä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:

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

Voit myös muuttaa aikaa, jona eri ateriat näytetään:

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

Jokainen aika-alue voidaan yhdistää vain yhteen 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 jotain kypsennystoimintoa käytettäessä tai yksinään ajan ottamista varten.

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

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

Ajastin jatkaa 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

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 kypsentämisen 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 (ruokatyyppin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

Kun kypsennystoiminto on käynnistynyt, se peruuntuu, jos paistomittari poistetaan.

Irrota paistomittari ja poista se uunista aina kun otat ruoan pois.



PAISTOMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata lihan sisälämpötilan kypsentämisen 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 (ruokatyyppin 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

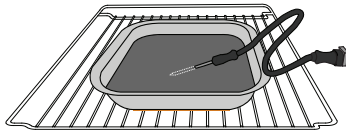
Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

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.

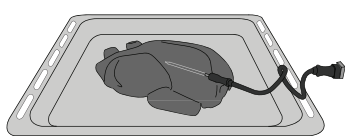
LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttämällä luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

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

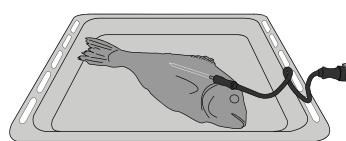
PAISTAMINEN UUNISSA: Työnnä kärki syvälle taikinaan muotoillen johtoa siten, että mittari tulee ihanteelliseen kulmaan. Jos käytät paistomittaria 6th Sense -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan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



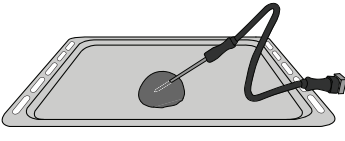
Lasagne



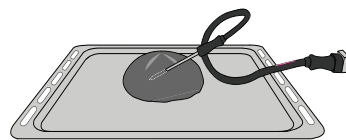
Kokonainen kana



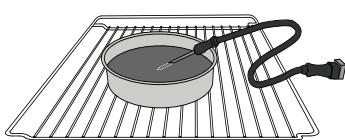
Kala



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 KÄYTTÖTILOJA

Kohdasta valitaan Sapattitila ja päästään kohtaan Tehonhallinta.

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

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

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

SUOSITUT VALINNAT

Toiminnolla voidaan vaihtaa monet uunin asetuksista.

WIFI

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

VARUSTEET

Ritilä

Uunipelti tai
kakkuvuoka
ritilällä

Uunipannu / leivinpelti
tai uunipelti ritilän päällä

Uunipannu /
leivinpelti

Uunipannu ja
500 ml vettä

Lämpömittari

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen 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/grillikylki/jauhelihapihvit		-	2 - 3 (keski – korkea)	15 - 30 **	5 4
Broileri 1 - 1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi/potka		-	2 (keski)	60 - 90 ***	3
Uunissa paistettut 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	 Pizza	Kyllä	210	40 - 60	5 4 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / paloitettu liha (taso 1)	 Valikko	Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 *	4 1
Kala & Vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 *	4 1
Täytetyt paistit		-	200	80 - 120 *	3
Paloitettu liha (jänis, broileri, lammas)		-	200	50 - 100 *	3

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

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

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

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille.

Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu).

Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä.

Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin.

Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoaikat ovat hieman pidempiä.

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
		Canneloni	500 - 3000 g *	
	Pakastettu	Lasagne	500 - 3000 g	
		Canneloni	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
		Vasikanpaisti	600 - 2500 g *	
		Pihvi	2 - 4 cm	Sivele öljyllä ja hiero pintaan rosmariinia. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Aseta tasaisesti rutilälle. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
		Hampurilainen	1,5 - 3 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/5.
		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
		Porsaanpaisti	600 - 2500 g *	
	Sika	Porsaanpotka	500 - 2000 g *	
		Porsaankyljet	500 - 2000 g	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
		Pekoni	250 g	Aseta tasaisesti rutilälle. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/4
	Lammas	Paistit	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 *	
	Broileri	Paistettu 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 *	
		Broilerinpalat	600 - 3000 g *	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Levitä tasaisesti uunipannulle nahkapuoli alaspäin
		Kanafilee/ kananrinta	1 - 5 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
	Paistettu ankka	Paistit ankka	600 - 3000 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
		Täytetty Paistit Ankka	600 - 3000 g *	
		Ankan palat	600 - 3000 g *	
		Ankkafilee/ ankanrinta	1 - 5 cm	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3

VARUSTEET



Rutilä



Uunipelti tai kakkuvuoka rutilällä



Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti rutilän päällä



Uunipannu / leivinpelti

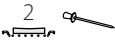
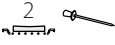
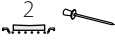
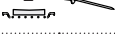


Uunipannu ja 500 ml vettä



Lämpömittari

	Ruokaluokat	Taso ja varusteet	Määrä	Kypsennystietoja	
LIHA	Paistettu kalkkuna ja hanhi	Paistit hanhi	2	600 - 3000 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
		Täytetty paahdettu hanhi	2	600 - 3000 g *	
		Kalkkunan palat	3	600 - 3000 g *	
		Fileet / rinta	54	1 - 5 cm	
	Liharuoat	Kebabit	54	1 ritilä	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 1/2
Makkarat ja nakit		54	1,5 - 4 cm	Aseta tasaisesti ritilälle. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeile. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3	
KALA	Paistettu kala	Lohi	32	0,2 - 1,5 kg *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
		Kummeliturska	32	0,2 - 1,5 kg *	
		Turska	32	0,2 - 1,5 kg *	
		Meriahven	32	0,2 - 1,5 kg *	
		Hammasahven	32	0,2 - 1,5 kg *	
		Kelttikala	32	0,2 - 1,5 kg *	
		Kokonainen kala	32	0,2 - 1,5 kg *	
		Kala suolakuoressa	3	0,2 - 1,5 kg *	
	Paistetut fileet & pihvit	Tonnikalapihvi	32	1 - 3 cm	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
		Lohipihvi	32	1 - 3 cm	
		Miekkakalapihvi	32	0,5 - 3 cm	
		Turskapihvi	32	100 - 300 g	
		Meriahvenfilee	32	50 - 150 g	
		Hammasahvenfilee	32	50 - 150 g	
		Muut fileet	32	0,5 - 3 cm	
		Kalafileet	32	0,5 - 3 cm	
	Grillattu kala ja äyriäiset	Kampasimpukat	4	yksi pelti	Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla
		Sinisimpukkagratini	4	yksi pelti	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
		Katkaravut	43	yksi pelti	
		Ravut	43	yksi pelti	
	KASVIKSET	Paahdetut kasvikset	Perunat	3	500 - 1500 g
Täytetyt kasvikset			3	100 - 500 g kukin	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
Muut vihannekset			3	500 - 1500 g	
Gratinoidut kasvikset		Perunat	3	1 vuoka	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
		Tomaatit	3	1 vuoka	Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla
		Paprikat	3	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
		Parsakaali	3	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
		Kukkakaalit	3	1 vuoka	
		Muut	3	1 vuoka	

Ruokaluokat		Taso ja varusteet	Määrä	Kypsennystietoja
KAKUT JA LEIVONNAISET	Kohotettavat leivonnaiset	Sokerikakku uunipellillä 	500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
		Kohotettu hedelmäkakku 	500 - 1200 g *	Valmista kakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti, raastettuja, viipaloituja tai paloitetuja tuoreita hedelmiä käyttäen. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
		Kohotettu suklaakakku 	500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
		Sokerikakku uunipellillä 	500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuoratulle ja voidellulle leivinpelleille
	Täytetyt kakut & piirakat	Keksit 	200 - 600 g	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita keskit leivinpelleille
		Voisarvet (tuoreet) 	yksi pelti	Levitä tasaisesti leivinpelleille. Anna jäähtyä ennen tarjoilua
		Voisarvet (pakastettu) 	yksi pelti	
		Tuulihatut 	yksi pelti	
		Marengit 	10 - 30 g kukin	Valmista taikina 2 munanvalkuaisesta, 80 grammasta sokeria ja 100 grammasta kookoshiutaleita. Mausta vaniljalla ja manteliesanssilla. Muodosta taikinasta 20-24 palaa rasvatulle leivinpelleille
		Marjapiirakat 	400 - 1600 g	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja laita se vuokaan. Täytä marmeladilla ja paista
		Struudeli 	400 - 1600 g	Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli
		Hedelmillä täytetty piirakka 	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
	Piiraat		800 - 1200 g	Vuoraa 8-10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaisesti
	Kasvisstruudeli		500 - 1500 g	Valmista paloitetuista vihanneksista seos. Ripottele öljyä ja keitä kokoon pannulla 15-20 minuuttia. Anna jäähtyä. Lisää tuoretta juustoa ja maista suolalla, balsamiviinietikalla ja mausteilla. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli
VOILEIPÄKAKUT				

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
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
	Limppu uunipellillä	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
	Täysjyvä	2 	500 - 2000 g *	
	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. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Paksupohjainen pizza	2 	pyöreä - vuoka	
	Pakastepizza	2 	1 - 4 kerrosta	
		4  1 		
		5  3  1 		
	5 4 2 1			

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, 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.

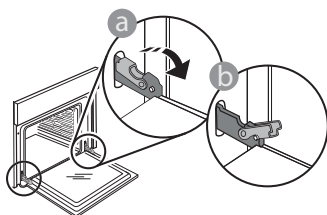
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

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

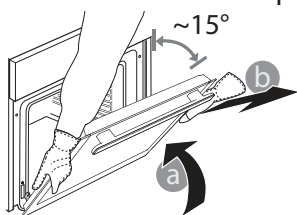
LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

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



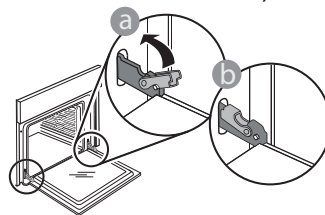
- Sulje luukku niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä.

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

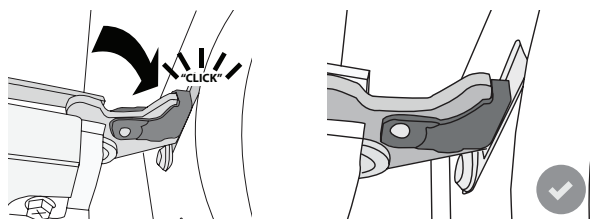


Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

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



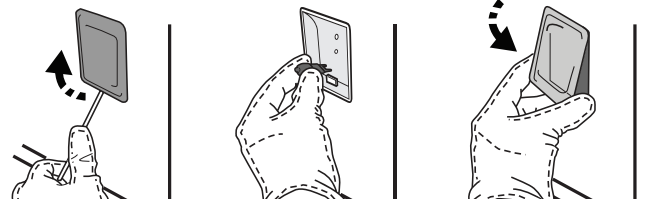
Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



- 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.

LAMPUN VAIHTAMINEN

- Kytke uuni irti sähköverkosta.
- Irrota hyllykköohjaimet.
- Käytä tasapäistä ruuvimeisseliä vipuna ja irrota lampun suojus.
- Vaihda lamppu.
- Laita lampun suojus takaisin ja työnnä sitä seinään päin, kunnes se napsahtaa paikalleen.
- Laita hyllykköohjaimet takaisin paikoilleen.
- 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.

Usein kysytyt kysymykset WiFistä

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 älypuhelimta (tai tablettia), jossa on Android tai iOS?

Voit käyttää kumpaa käyttöjärjestelmää tahansa, mitään eroa ei ole.

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

Kyllä, mutta pilvipalvelut on suunniteltu jatkuvasti yhdistettyinä oleville laitteille.

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

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

Kuinka voin tarkistaa, onko tuote yhdistetty kotini langattomaan verkkoon?

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

Mistä löydän laitteen MAC-osoitteen?

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

Voiko jokin estää signaalin pääsyn laitteelle?

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

Kuinka kaukana reititin saa olla uunista?

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

Mitä voin tehdä, jos langaton yhteyteni ei saavuta laitetta?

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

Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

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

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

Pakota reititin käyttämään kotisi WiFi-kanavaa.

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

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

Reitittimen asetukset: NAT:n on oltava päällä, palomuurin ja DHCP:n on oltava konfiguroituina oikein. Tuettu 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 tunniste. Kysy Internet-palveluntarjoajaltasi, 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. Valitse jakso tai toinen valinta ja tarkasta sen tila sovelluksesta.

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

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

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

Vaihdoin reitittimeni – miten minun tulee toimia?

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

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, 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  "Info" ja valitse sitten "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".
Toiminto ei käynnisty. Toiminto ei ole käytettävissä demonstroitilassa.	Demonstroititila on käynnissä.	Paina  , napsauta  "Info" ja poistu sitten valitsemalla "Tallenna demonstroititila".
Luukku ei avaudu.	Puhdistusjakso käynnissä.	Odota, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.
Näytöllä näkyy kuvake  .	WiFi-reititin ei ole päällä. Reitittimen asetukset ovat muuttuneet. Langaton yhteys ei saavuta laitetta. Uuni ei pysty muodostamaan pysyvää yhteyttä kodin verkon kanssa. Yhteyttä ei tueta.	Varmista, että WiFi-reititin on yhdisetty Internetiin. Varmista, että WiFi-signaali laitteen lähellä on voimakas. Yritä käynnistää reititin uudelleen. Katso kohta "Usein kysytyt kysymykset WiFistä". Jos kotisi langattoman verkon asetukset ovat muuttuneet, suorita verkon liittäminen: Paina  , napsauta  "WiFi" ja valitse sitten "Liitä verkkoon".
Yhteyttä ei tueta.	Maassasi ei sallita etätoiminnon käyttämistä.	Varmista salliiko maasi elektronisten laitteiden etäkäyttämisen ennen laitteen hankkimista.
Kosketusnäyttö ei toimi kunnolla.	Pitkittynyt käyttö. Ylikuormittunut järjestelmä.	Paina **G30V_ONOFF.eps** ja pidä se painettuna vähintään 4 sekunnin ajan. Laita uuni päälle ja tarkasta, onko ongelma ratkennut.



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.

