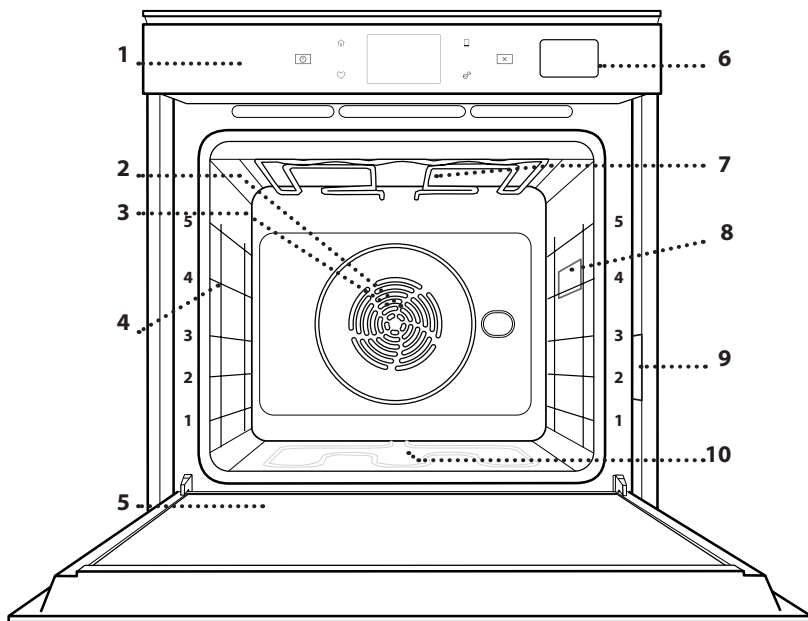
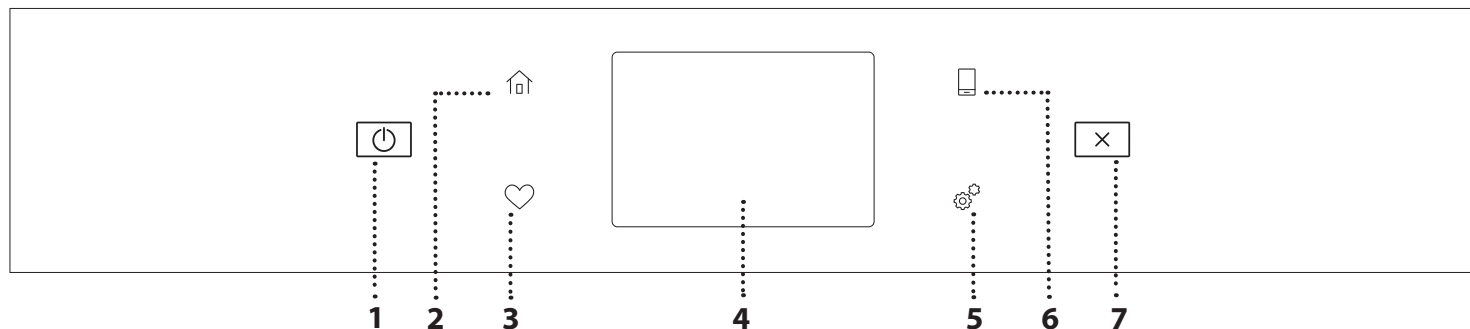



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

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

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.
TUOTTEEN KUVAUS


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

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä.

2. ALKUSIVU

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

3. SUOSIKKI

Hakee suosikkitoimintojen luettelon.

4. NÄYTTÖ
5. TYÖKALUT

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

6. ETÄOHJAUS

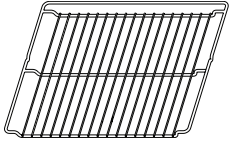
 Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

7. PERUUTA

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

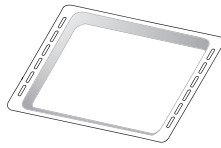
VARUSTEET

RITILÄ



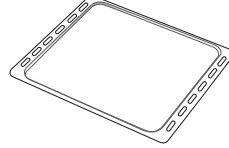
Käytetään ruoan kypsennykseen sekä tasona pannuille, kakkuvuolille sekä muille uuninkestäville keittoastioille

UUNIPANNU



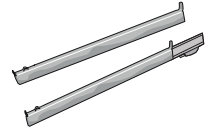
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

LEIVINPELTI



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

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

* 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

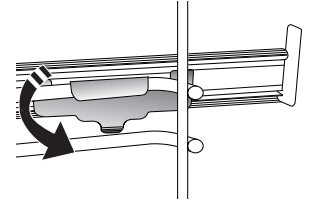
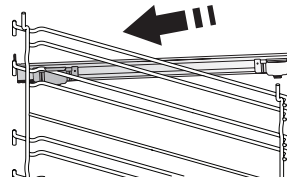
- Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten varovaisesti alaosa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.
- Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle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

LIUKUKISKOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

Irrota hyllykköohjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.

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

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



Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

KYPSENNYSTOIMINNOT



MANUAALISET TOIMINNOT


- **NOPEA ESIKUUMEN.**
Uunin nopea esikuumentus.
- **PERINTEINEN**
Kypsentää kaikenlaisia ruokia vain yhdellä tasolla.
- **GRILLI**
Grillaa pihvit, vartaat ja makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pannu mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.
- **TURBO GRILLI**
Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.
- **KIERTOILMA**
Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.
- **KIERTOILMA+HÖYRY**
Yhdistämällä höyryn ja kiertoilman ominaisuudet tällä toiminnolla saadaan ulkopuolelta miellyttävän rapeita ja kauniin ruskeita ruokia, jotka kuitenkin ovat pehmeitä ja mehukkaita sisältä. Parhaiden kypsennystulosten saamiseksi suosittelemme asettamaan KORKEAN höyrytason kalalle, KESKITASON lihalle ja MATALAN leivälle sekä jälkiruoille.
- **COOK 4 -TOIMINNOT**
Kypsentää ruoat, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, neljällä tasolla samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Saat parhaat tulokset kypsennystaulukkoa noudattamalla.
- **PAISTO KIERTOILMALLA**
Lihan kypsentämiseen ja täytettä sisältävien kakkujen paistamiseen vain yhdellä tasolla.
- **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, 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 kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei pääse kuivumaan liikaa.
- » **ECO-KIERTOILMA**
Kypsennä täytettyjä paisteja tai lihafileitä yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän ekotoiminnon ollessa käytössä valo ei pala kypsennyksen aikana. Käytettäessä energiankulutusta optimoivaa Ekotoimintoa uunin luukku ei pitäisi avata ennen kuin ruoka on täysin kypsä.
- **PAISTETTAVA PAKASTE**
Toiminto automaattisesti valitsee ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan 5:tä erilaista valmispakastetta varten. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.




6th SENSE

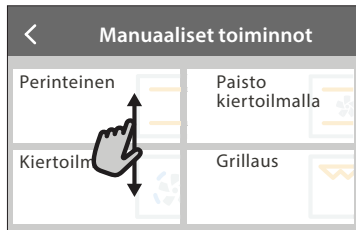
Näiden ansiosta voidaan kaikentyyppisiä ruokia kypsentää täysin automaattisesti. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

KUINKA KOSKETUSNÄYTTÖÄ KÄYTETÄÄN

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

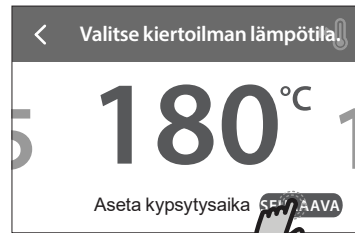


 **Valikon tai luettelon selaaminen:**
Luettelon kohtia tai arvoja selataan yksinkertaisesti pyyhkäisemällä näyttöä pystysuunnassa.



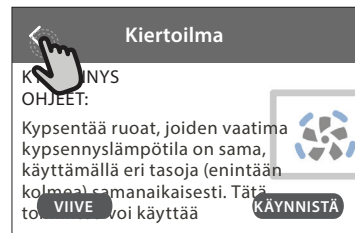
Jos haluat vahvistaa asetuksen tai mennä seuraavalle näyttösivulle:

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 "Työkälyt"-valikon.

1. VALITSE KIELI

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

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

Napsauttamalla  palaat edelliselle näyttöisivulle.

2. VALITSE ASETUSTEN VALINTATILA

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

3. WIFI-ASETUSTEN TEKEMINEN

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

- Aloita asetusten tekeminen napsauttamalla "VALITSE ASETUKSET NYT".

Jos haluat yhdistää tuotteesi myöhemmin, napsauta "OHITA".

KUINKA YHTEYDEN ASETUKSET TEHDÄÄN

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

Minimivaatimukset.

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

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

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

1. Lataa 6th Sense Live -sovellus

Laitteen yhdistämisen ensimmäinen vaihe on sovelluksen lataaminen mobiililaitteeseen. 6th Sense Live -sovellus ohjaa sinut seuraavassa luetteloitujen vaiheiden läpi. Voit ladata 6th Sense Live -sovelluksen joko 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 koodinumeron tuotteeseen kiinnitetystä tunnustekilvestä.

4. Yhdistä WiFi-verkkoon

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

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

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

SAID-koodia tarvitaan älylaitteesi ja kodinkoneen synkronointiin.

MAC-osoite näytetään WiFi-moduulia varten.

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

KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

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

- Aseta aika napsauttamalla kyseisiä numeroita.
- 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. Laitte valitsee automaattisesti useimmat kypsennysasetukset, jolloin saavutetaan parhaat tulokset.

- Valitse luettelosta resepti.

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


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

4. ASETA KÄYNNISTYS- / PÄÄTTYMISAJAN VIIVE

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

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

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 tallentaa kypsennyksen pidennyksen, napsauta .

9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptisi osalta.


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

KUINKA TALLENTAMINEN SUORITETAAN

Kun toiminto on päättynyt, voit tallentaa sen suosikiksi napsauttamalla . Näin voit käyttää sitä nopeasti tulevaisuudessa ja säilyttäen samat asetukset. Näyttö mahdollistaa toiminnon tallentamisen ilmoittamalla korkeintaan 4 suosituinta ruoka-aikaa, jotka ovat aamupala, lounas, välipala ja päivällinen.

- Valitse vähintään yksi napsauttamalla kuvakkeita.
- Tallenna toiminto napsauttamalla "TALLENNA SUOSIKKI-".

TALLENTAMISEN JÄLKEEN

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


- Voit katsoa kyseisiä luetteloita napsauttamalla ruokalajien kuvakkeita
- Selaa ehdotettua luetteloita.
- 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 luetteloita ja napsauta haluamaasi aikaa.
- Vaihda haluamasi ateria napsauttamalla sitä.

On mahdollista yhdistää ajankohta ainoastaan ateriaan.

10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkälyt"-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 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 paistoroiskeet erittäin korkeassa lämpötilassa toimivalla jaksolla. Valittavissa on kolme kestoajaltaan erilaista itsepuhdistavaa jaksoa: Korkea, Keskitaso, Matala. Suosittelemme käyttämän nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

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

- Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistusjakso on käynnissä.
- Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen Pyro-toiminnon käyttämistä.
- Valitse yksi käytössä olevista jaksoista tarpeittesi

mukaisesti.

- Aktivoi valittu toiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ". Luukku lukkiutuu automaattisesti ja uuni käynnistää itsepuhdistusjakson: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

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

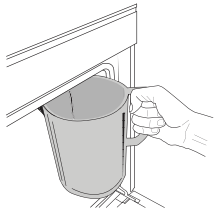
Kun jakso on valittu, voit siirtää automaattisen puhdistuksen käynnistymistä myöhemmäksi. Aseta päättymisaika kyseisessä kohdassa ilmoitetulla tavalla napsauttamalla "VIIVE".



TYHJENNYS

Tyhjennystoiminnolla tyhjenetään vesi, jotta sitä ei jäisi seisomaan säiliöön. On aina suositeltavaa suorittaa tyhjennys uunin jokaisen käyttämisen jälkeen.

Kun kypsennyskertojen tietty määrä on saavutettu, tämä toimenpide tulee joka tapauksessa pakolliseksi eikä höyrytystoimintoa ole mahdollista käynnistää ennen kuin se on suoritettu.



Kun "Tyhjennä"-toiminto on valittu, tai kun näyttö niin ehdottaa, käynnistä toiminto ja seuraa annettuja ohjeita: Avaa luukku ja sijoita laaja kannu tyhjennyssuuttimen alle, joka sijaitsee paneelin alaosassa oikealla.

Kun tyhjennys on alkanut, pidä kannua paikallaan, kunnes toimenpide on viety päätökseen.

Näytöltä näkyy milloin säiliö on tyhjennettävä kokonaan.

Huomaa: Ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin viimeisestä jaksosta on kulunut 4 tuntia (tai tuotteen viimeisestä virtaan kytkennästä). Tämän odotusajan aikana näyttö ilmoittaa, että "vesi on LIIAN KUUMAA, odota että lämpötila laskee. Kun se on tarpeeksi kylmää, voit jatkaa painamalla JATKA".

Kannun on oltava vähintään 2 litran vetoinen.



POISTA KALKKI

Säännöllisesti aktivoituna tämä erityistoiminto pitää boilerin ja höyrypiirin parhaassa kunnossa. Toiminto jakautuu eri vaiheisiin: tyhjennys, kalkinpoisto, huuhtelu. Kun toiminto on käynnistynyt, seuraa näytöllä ilmoitettuja vaiheita. Keskimäärin toiminnon kesto kokonaisuudessaan on noin 190 minuuttia.

Huomaa: Jos toiminto keskeytetään milloin tahansa, on koko kalkinpoistojakso toistettava.

» TYHJENNYS

Ennen kalkinpoistoa säiliö on tyhjennettävä: tämän toimenpiteen asianmukaisesta suorittamisesta on kerrottu kyseisessä kappaleessa.

Huomaa: Ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin viimeisestä jaksosta on kulunut 4 tuntia (tai tuotteen viimeisestä virtaan kytkennästä). Tämän odotusajan aikana näyttö ilmoittaa, että "vesi on LIIAN KUUMAA, odota että lämpötila laskee. Kun se on tarpeeksi kylmää, voit jatkaa painamalla JATKA". Kannun on oltava vähintään 2 litran vetoinen.

» KALKINPOISTO

Parhaat tulokset kalkinpoistossa saadaan täyttämällä säiliö liuoksella, johon tulee 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 1,7 litraa juomakelpoista vettä.

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

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

Kun kalkinpoistovaihe on viety päätökseen, säiliö on tyhjennettävä.

» HUUHTELU

Säiliön ja höyrypiirin tyhjentämistä varten on suoritettava huuhtelujakso. Lisää säiliöön juomakelpoista vettä, kunnes näytöllä lukee "TANK FULL" (säiliö täynnä) ja aloita sitten huuhtelu. Lopussa näyttö kehottaa toistamaan tämän vaiheen uudelleen tyhjentämällä ja huuhtelemalla uuden kerran. Älä sammuta uunia ennen kuin kaikki toimintoon kuuluvat vaiheet on suoritettu.

Kypsennystoimintoja ei voida aktivoida puhdistusjakson kuluessa.

Huomaa: Näytölle tulee viesti, joka muistuttaa toimenpiteen säännöllisestä suorittamisesta.



MYKISTYS

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



SÄÄTIMIEN LUKITUS

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

Lukituksen aktivointi:

- Napsauta kuvaketta .

Lukituksen avaaminen:

- Napsauta näyttöä.
- Pyyhkäise näytöllä näkyvää viestiä.



LISÄÄ KÄYTTÖILOJA

Kohdasta valitaan Sapattitila ja päästään kohtaan Tehonhallinta.



SUOSITUT VALINNAT

Toiminnolla voidaan vaihtaa monet uunin asetuksista.



WI-FI

Asetusten muuttaminen tai kodin uuden verkon konfigurointi.



INFO

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

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C) / GRILLIN TASO	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Nostatetut kakut / Sokerikakut		Kyllä	170	30 - 50	
		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 *	
Pakastepitsa		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 *	

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma

Paisto
kiertoilmalla

Grillaus



Turbogrilli



MaxiCooking



Cook 4



Eco-kiertoilma

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C) / GRILLIN TASO	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Lasagne / Piirakat / Uunipasta / Cannelonit		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lampaanliha / Vasikanliha / Naudanliha / Sianliha 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		-	170	110 - 150	2
Broileri / kani / anka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / Hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
Paahdoteipä		-	3 (korkea)	3 - 6	5
Kalafileet / viipaleet		-	2 (keski)	20 - 30 **	4 3
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/ jauhelihapihvit		-	2 - 3 (keski - korkea)	15 - 30 **	5 4
Paahdettu kana 1-1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi/potka		-	2 (keski)	60 - 90 ***	3
Uunissa paistetut perunat		-	2 (keski)	35 - 55 ***	3
Vihannesgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Keksit	 Keksit	Kyllä	135	50 - 70	5 4 3 1
Tortut	 Tortut	Kyllä	170	50 - 70	5 4 3 1
Pyöreät pizzat	 Pyöreä pizza	Kyllä	210	40 - 60	5 4 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / paloitetu 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
Paloitetu 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).

KYPSENNYSTAULUKOIDEN LUKEMINEN

Taulukkojen luettelo: reseptit, tarvitaanko esilämmitystä, lämpötila (°C), grillin taso, kypsennysaika (minuutit), lisävarusteet ja kypsennykselle suositeltu taso. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esilämmitystä (mikäli se on vaadittu). Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja arvoja. Jos ruoka ei ole sopivan kypsää, käytä korkeampia arvoja. Ruoanlaitossa kannattaa käyttää uunin mukana toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita. Tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan kypsennystaulukon ohjeita eri tasoille asetettavista (toimitukseen kuuluvista) varusteista.

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma



Paisto
kiertoilmalla



Grillaus



Turbogrilli



MaxiCooking





































Cook 4



Eco-kiertoilma

KIERTOILMA+HÖYRY

Resepti	Höyryn taso	Esikuumennus	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (Min.)	Taso ja varusteet
Murokeksit / Pikkuleivät	LOW	—	140 - 150	35 - 55	3
	LOW	—	140	30 - 50	4 1
	LOW	—	140	40 - 60	5 3 1
Pieni kakku / Muffinit	LOW	—	160 - 170	30 - 40	3
	LOW	—	150	30 - 50	4 1
	LOW	—	150	40 - 60	5 3 1
Kohoavat kakut	LOW	—	170 - 180	40 - 60	2
Sokerikakku	LOW	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LOW	—	200 - 220	20 - 40	3
Leipä, limppu	LOW	—	170 - 180	70 - 100	3
Pieni leipä	LOW	—	200 - 220	30 - 50	3
Patonki	LOW	—	200 - 220	30 - 50	3
Uunissa paistetut perunat	KESKI	—	200 - 220	50 - 70	3
Vasikka / Naudanliha / Sika 1 kg	KESKI	—	180 - 200	60 - 100	3
Vasikka / Naudanliha/ Porsas (palat)	KESKI	—	160 - 180	60-80	3
Raaka paahtopaisti 1 kg	KESKI	—	200 - 220	40 - 50	3
Raaka paahtopaisti 2 kg	KESKI	—	200	55 - 65	3
Lampaankoipi	KESKI	—	180 - 200	65 - 75	3
Porsaan potkapata	KESKI	—	160 - 180	85 - 100	3
Broileri / helmikana / ankka 1-1,5 kg	KESKI	—	200 - 220	50 - 70	3
Broileri / helmikana / ankka (palat)	KESKI	—	200 - 220	55 - 65	3
Täytetyt kasvikset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	KESKI	—	180 - 200	25 - 40	3
Kalafilee	HIGH	—	180 - 200	15 - 30	3
























Ruokaluokat		Taso ja varusteet	Määrä	Kypsennystietoja	
PATARUOKA JA UUNIPASTA	Tuore lasagne	2 	500 - 3000 g		
	Pakastelasagne	2 	500 - 3000 g	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamelkastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	
LIHA	Naudanliha	Paahdtopaisti 3 	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 5 4  	1,5 - 3 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/5.	
	Sika	Porsaanpaisti 3 	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.	
		Porsaankyljet 5 4  	500 - 2000 g	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3	
	Kana	Paahdettu kana 2 	600 - 3000 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin	
		Filee/rinta 5 4  	1 - 5 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3	
	Liharuokat	Kebabit 5 4  	yksi ritilä	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 1/2	
		Makkarat ja nakit 5 4  	1,5 - 4 cm	Aseta tasaisesti ritilälle. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/4	
	KALA JA ÄYRIÄISET	Paistettu file & kala	Fileet 3 2  	0,5 - 2,5 cm	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
			Pakastetut kalafileet 3 2  	0,5 - 2,5 cm	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
Grillattu kala ja äyriäiset		Kampasimpukat 4 	yksi pelti	Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla	
		Simpukat 4 	yksi pelti		
		Katkaravut 4 3  	yksi pelti	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan	
		Katkaravut 4 3  	yksi pelti		
KASVIKSET	Paahdetut kasvikset	Perunat 3 	500 - 1500 g	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista	
		Täytetyt kasvikset 3 	100 - 500 g kukin	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan	
		Muut vihannekset 3 	500 - 1500 g		
	Gratinoidut kasvikset	Perunat 3 	1 vuoka	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista	
		Tomaatit 3 	1 vuoka	Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla	
		Pippurit 3 	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	
		Parsakaali 3 	1 vuoka		
		Kukkakaalit 3 	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamelkastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	
		Muut 3 	1 vuoka		

VARUSTEET



Ritilä

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

	Ruokaluokat	Taso ja varusteet	Määrä	Kypsennystietoja
KAKUT JA LEIVONNAISET	Sokerikakku uunipellillä	 2	0,5 - 1,2 kg	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
	Pikkuleivät	 3	0,2 - 0,6 kg	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäessansilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita keskit leivinpelleille
	Tuulihattutaikina	 3	1 vuoka	Levitä tasaisesti leivinpelleille. Anna jäähtyä ennen tarjoilua
	Torttu vuossa	 3	0,4 - 1,6 kg	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäessansilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja laita se vuokaan. Täytä marmeladilla ja paista
	Strudeli	 3	0,4 - 1,6 kg	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	 2	0,5 - 2 kg	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä
VOILEIPÄKAKUT		 2	800 - 1200 g	Vuoraa 8-10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaisesti
LEIPÄ	Sämpylät 🍞	 3	60 - 150 g kukin	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Leipä vuossa 🍞	 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 leivinpelleille
	Patongit 🍞	 3	200 - 300 g kukin	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile patonkisämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
PIZZA	Ohutpohjainen pizza	 2	pyöreä - vuoka	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoja, suolaa ja öljyä. Nostata se uunin kyseisellä toiminnolla. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpelleille.
	Paksupohjainen pizza	 2	pyöreä - vuoka	Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarelluustoa 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

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.
- 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

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

BOILERI

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

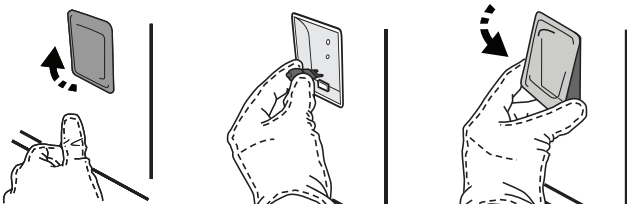
Jos "Kiertoilma + Höyry" -toimintoa ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

LAMPUN VAIHTAMINEN

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

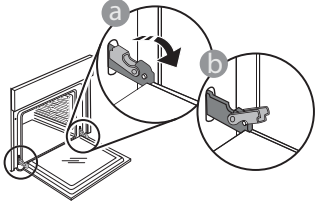
Huomaa: Käytä ainoastaan halogeenilamppuja, 20-40 W/230 ~ V tyyppi G9, T300°C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

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



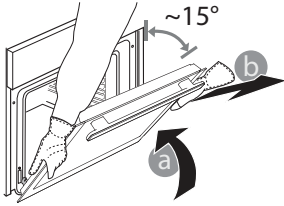
LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

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



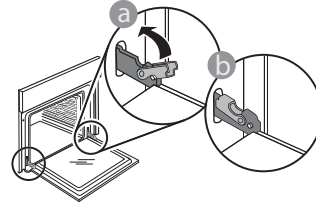
- Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä.

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

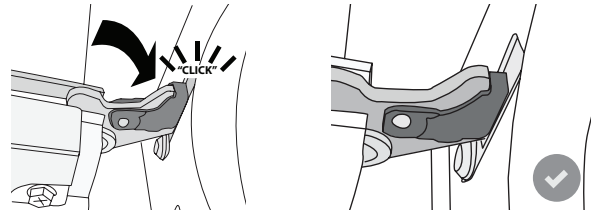


Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

- 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.

Usein kysytyt kysymykset WiFistä

WiFi ei ole käytettävissä Venäjällä

Mitä WiFi-protokollia tuetaan?

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

Mitkä asetukset reitittimen ohjelmistoon on konfiguroitava?

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

Mitä WPS-versiota tuote tukee?

WPS 2.0 tai uudempi. Tarkasta reitittimen asiakirjoista.

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

Voit käyttää kumpaa käyttöjärjestelmää tahansa, mitään eroa ei ole.

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

Kyllä, mutta pilvipalvelut on suunniteltu jatkuvasti yhdistettyinä oleville laitteille.

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

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

Kuinka voin tarkistaa, onko tuote yhdistetty kotini langattomaan verkkoon?

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

Mistä löydän laitteen MAC-osoitteen?

Paina Asetukset, ja etsi tuotteesi napauttamalla Wi-Fi-kuvaketta: Tuotteessa on tarra, jossa on SAID-numero ja MAC-osoite. MAC-osoite koostuu numeroiden ja merkkien yhdistelmästä ja alkaa "88:e7".

Kuinka voin tarkistaa onko laitteen langattoman yhteyden tila aktivoitu?

Käytä älylaitteitasi 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 reitittimen tulisi olla tuotteesta?

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

Mitä voin tehdä, jos langaton yhteyteni ei saavuta laitetta?

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

Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

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

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

Pakota reititin käyttämään kotisi WiFi-kanavaa.

Mitä voin tehdä jos näytöllä näkyy tai tuote 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 tunnistus. Ota selvää Internet-palveluntarjoajaltasi siitä, kuinka voit yhdistää muita kuin tietokoneita Internetiin.

Kuinka voin tarkistaa, tapahtuuko tiedonsiirtoa?

Kun olet asettanut verkon, kytke virta pois päältä, odota 20 sekuntia ja kytke tuote sitten 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 siirät 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.

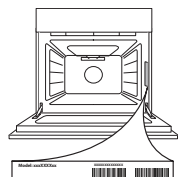
VIANMÄÄRITYS

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.



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.



Whirlpool



400011412243