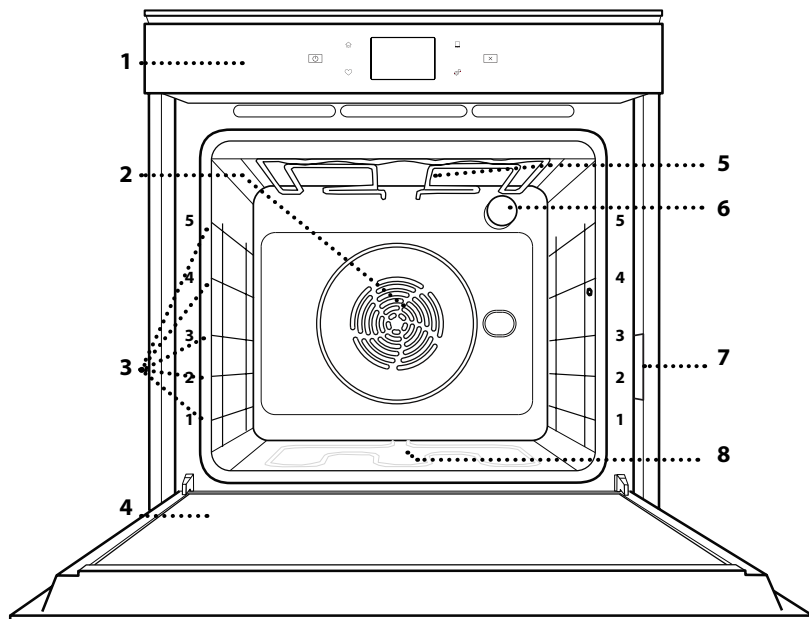



**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

 Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

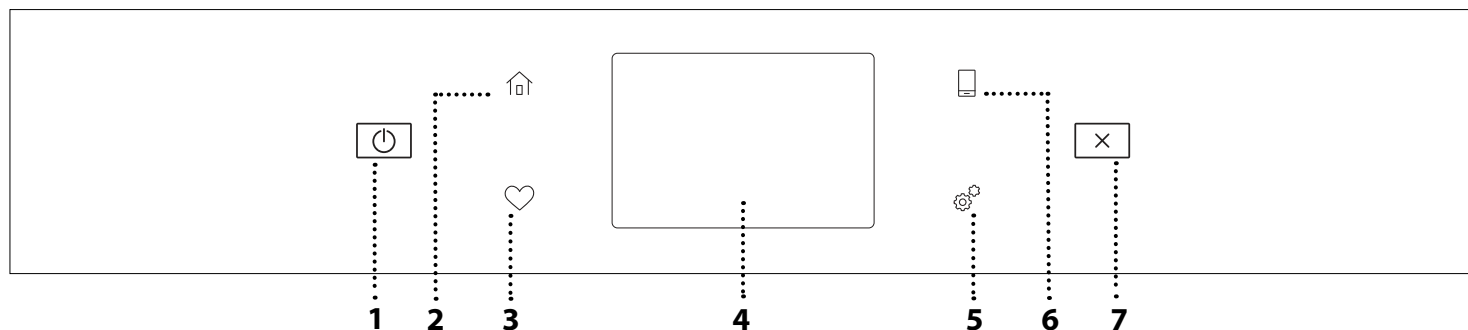
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

## TUOTEKUVAUS



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

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS


**1. PÄÄLLÄ/POIS**

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

**2. ALOITUS**

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

**3. SUOSIKKI**

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

**4. NÄYTTÖ**
**5. TYÖKALUT**

Voit valita useista vaihtoehdoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

**6. ETÄOHJAUS**

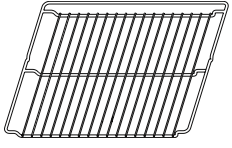
 Aktivoi 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

**7. PERUUTA**

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

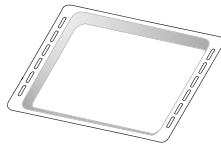
# VARUSTEET

## RITILÄ



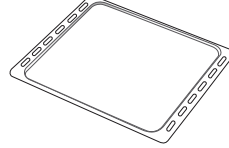
Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasona pannuille, kakkuvuolle sekä muille uuninkestäville keittoastioille

## UUNIPANNU



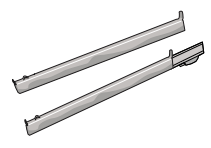
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

## LEIVINPELTI



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

## LIUKUKISKOT \*



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

## RITILÄN JA MUIDEN TARVIKKEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut tarvikkeet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

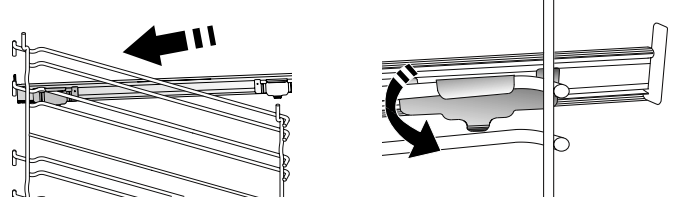
## KANNATTIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

- Voit poistaa kannattimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä alemman osan varoen irti paikoiltaan: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.
- Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle paikalleen.

## LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN (JOS NÄMÄ SISÄLTYVÄT TARVIKKEISIIN)

Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

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



Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

## KYPSENNYSTOIMINNOT



### MANUAALISET TOIMINNOT

- **NOPEA ESILÄMMITYS**  
Esilämmittää uunin nopeasti.
- **PERINTEINEN**  
Minkä tahansa ruokalajin kypsentyminen vain yhdellä tasolla.
- **GRILLAUS**  
Pihvien, kebablihan ja makkaroiden tai kasvisgratiinien grillaukseen tai leivän paahtamiseen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **TURBOGRILLI**  
Suurten lihanpalojen paahtamiseen (jalat, paahtopaisti, kana). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **KIERTOILMA**  
Erialaisten (enintään kolme) useilla tasoilla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.
- **COOK 4 -TOIMINNOT**  
Erialaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) valmistukseen sekä täydellisen aterian valmistukseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.
- **PAISTO KIERTOILMALLA**  
Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien leivonnaisten leipominen vain yhdellä tasolla.
- **ERIKOISTOIMINNOT**
  - » **SULATUS**  
Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.
  - » **PIDÄ LÄMPIMÄNÄ**  
Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.
  - » **KOHOTUS**  
Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
- » **MUKAVUUS**  
Sellaisten valmisruokien kypsentyminen, joita on säilytetty huoneenlämmössä tai jääkaapissa (keksit, kakkujauhoseos, muffinssit, pasta-annokset ja leipätyyppiset tuotteet). Tämä toiminto kypsentää kaikki annokset nopeasti ja hellävaraisesti ja sitä voidaan käyttää myös jo valmistetun ruoan lämmitykseen. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.
- » **MAXI COOKING**  
Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.
- » **ECO-KIERTOILMA**  
Täytettyjen paahtopaistien ja lihan kypsentyminen yhdellä tasolla. Ruoan kohtuuton kuivuminen estetään ajoittaisella hellävaraisella ilman kierrätyksellä. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy sammutettuna kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.
- **PAISTETTAVA PAKASTE**  
Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä pakastetuille valmisruoille tarkoitetusta tilasta. Uunia ei tarvitse esilämmittää.



### 6<sup>th</sup> SENSE

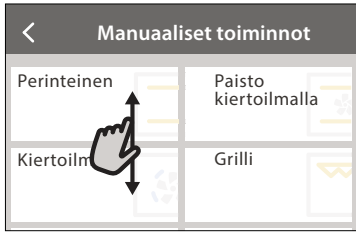
Nämä mahdollistavat kaiken tyyppisten ruokien kypsennyksen täysin automaattisesti. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita.

# KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET

**Valinta tai vahvistus:**  
Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.

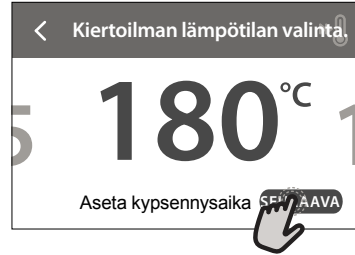


**Valikon tai luettelon vierittäminen:**  
Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.



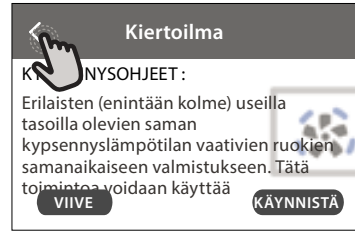
**Asetuksen vahvistus tai siirtyminen seuraavalle näytölle:**

Napauta ASETA tai SEURAAVA.




**Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:**

Napauta < .



# ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

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

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla  ja käyttämällä Työkalut-valikkoo.

## 1. KIELEN VALINTA

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

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

Voit siirtyä takaisin edelliselle näytölle napauttamalla .

## 2. ASETUKSET-TILAN VALINTA

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

## 3. WIFI-YHTEYDEN ASETUS

6<sup>th</sup> 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.

- Jatka yhteyden asettamista napauttamalla VALITSE ASETUKSET NYT.

Voit yhdistää tuotteen myöhemmin napauttamalla OHITA.

### YHTEYDEN ASETTAMINEN

Tämän ominaisuuden käyttämiseen tarvitset seuraavat: Älypuhelin tai tabletti sekä internetiin yhdistetty langaton reititin. Tarkista älylaitteesi avulla, että kotiverkkosi signaali on riittävän vahva laitteen lähellä.

Vähimmäisvaatimukset.

Älylaite: Android ja 1280x720 (tai tarkempi) näyttö tai iOS.

Katso app storesta sovelluksen yhteensopivuus Android- tai iOS-versioiden kanssa.

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

### 1. Lataa 6<sup>th</sup> Sense Live -sovellus

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

### 2. Luo tili

Jos et ole jo tehnyt näin, sinun on luotava tili. Tämä mahdollistaa laitteidesi yhdistämisen verkkoon sekä niiden tarkastelemisen ja hallitsemisen etäyhteyden avulla.

### 3. Rekisteröi laitteesi

Rekisteröi laitteesi noudattamalla sovelluksen ohjeita. Tarvitset rekisteröintiprosessin suorittamiseen Smart Appliance Identifier (SAID) -numeron. Löydät tämän yksilöllisen koodin tuotteeseen kiinnitetystä tunnistelevystä.

## 4. Muodosta WiFi-yhteys

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

Jos reitittimesi tukee WPS 2.0 -ominaisuutta (tai uudempaa), valitse MANUAALINEN, ja napsauta sitten WPS-asetusten teko: Muodosta yhteys kahden laitteen välille painamalla langattoman reitittimen WPS-painiketta.

Voit tarvittaessa yhdistää laitteen myös manuaalisesti käyttämällä Etsi verkko -toimintoa.

SAID-koodia käytetään älylaitteen synkronoimiseen laitteesi kanssa.

Näkyvillä on WiFi-moduulin MAC-osoite.

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

## 5. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETUS

Unin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muusa tapauksessa sinun on asetettava nämä manuaalisesti.

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

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

## 6. VIRRRAN KULUTUKSEN ASETUS

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

- Valitse virta napauttamalla arvoa.
- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.


## 7. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta tämä on täysin normaalia. Suosittelemme tämän vuoksi, että lämmität uunin tyhjänä ennen ruoan valmistamista mahdollisten tuoksujen poistamiseksi. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat tarvikkeet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin yhden tunnin ajaksi.

Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 1. VALITSE TOIMINTO

- Voit kytkeä uunin päälle painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.


Näytöstä valitaan joko manuaaliset tai 6<sup>th</sup> Sense -toiminnot.

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
- Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

## 2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

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

### LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO

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

### KESTO

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

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

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

## 3. ASETA 6<sup>th</sup> SENSE -TOIMINNOT

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

- Valitse resepti luettelosta.

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


- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

## 4. ASETA KÄYNNISTYS-/LOPETUSAJAN VIIVE

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

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


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

- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla .

## 5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

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

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

- Voit pysäyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa painamalla .

## 6. ESILÄMMITYS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila. Kun tämä vaihe on päättynyt, laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.

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

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

## 7. KYSPENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN

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

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



Uunin tulisi kehottaa ennen kypsentämisen loppumista tarkistamaan ruoka vastaavalla tavalla.

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

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

## 8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTÄMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit ruskistaa ruokaa lisää kypsennyksen jälkeen lisäämällä kypsennysaikaa tai tallentamalla toiminnon suosikiksi.


- Voit tallentaa suosikiksi napauttamalla .
- Voit käynnistää viiden minuutin ruskistusjakson valitsemalla Ekstraruskistus.
- Voit tallentaa kypsennyksen pitkittämisen napauttamalla .

## 9. SUOSIKIT

Suosikit-ominaisuus tallentaa suosikkireseptisi uuniasetukset.


uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehoitetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

### TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on päättynyt, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla . Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla. Näyttö mahdollistaa toiminnon tallentamisen ja esittää enintään 4 suosikkiateriaa, mukaan lukien aamiaisen, lounas, välipala ja illallinen.

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

### TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoa painamalla : Toiminnot on jaettu eri ruoka-aikoihin ja laite tarjoaa joitakin suosituksia.

- Katso vastaavat luettelot napauttamalla ateriakuvaketta.
- Vieritä luettelo.
- Valitse haluamasi resepti tai toiminto napauttamalla.
- Voit aktivoida kypsennyksen napauttamalla KÄYNNISTÄ.

### ASETUSTEN MUUTTAMINEN



Suosikinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

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

Suosikinäytöllä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:

- Napauta toiminnon kohdalla .
- Napauta POISTA SE.


Voit myös säätää aikaa, milloin eri ateriat näytetään:

- Paina .
- Valitse  Suositut valinnat.
- Valitse Kellonajat ja päivämäärät

- Napauta Omat ruoka-ajat.
- vieritä luettelo ja napauta haluamaasi aikaa.
- Vaihda asianmukaista ateriaa napauttamalla.

Ajankohta voidaan yhdistää vain aterian kanssa.

## 10. TYÖKALUT

Voit avata Työkalut-valikon milloin tahansa painamalla . Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.

### AKTIVOI ETÄKÄYTTÖ

Aktivoi 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

### KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi. Käynnistyksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta. Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Voit palauttaa keittiön ajastimen tai muuttaa sitä seuraavasti:

- Paina .
- Napauta .

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

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

### VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

### PYRO-ITSEPUHDISTUS

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

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

- Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistusjakso on käynnissä.
- 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 myös viivästyttää automaattisen puhdistuksen aloitusta. Voit asettaa vastaavassa osiossa kuvatun lopetusajan napauttamalla VIIVE.



### MYKISTYS


Voit mykistää kaikki äänet ja hälytykset tai poistaa niiden mykistykseen napauttamalla kuvaketta.



### SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahottomasti.

Lukituksen aktivointi:

- Napsauta kuvaketta .

Lukituksen poistaminen:

- Napauta näyttöä.
- Sipaise näkyvillä oleva viesti ylös.



### LISÄÄ KÄYTTÖILOJA

Kohdasta valitaan Sapattitila ja päästään kohtaan Tehonhallinta.



### SUOSITUT VALINNAT

Erilaisten uunin asetusten muuttaminen.



### WI-FI

Asetusten muuttaminen tai uuden kotiverkon määrittäminen.



### INFO

Myyvälän esittelytilan pois päältä kytkeminen, tuotteen nollaaminen ja tuotteen lisätietojen näyttäminen.



# KYPSENNYSTAULUKKO

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

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma

Paisto  
kiertoilmalla

Grillaus



Turbogrilli



MaxiCooking



Cook 4



Eco-kiertoilma

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C) / GRILLIN TASO	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET
Lasagne / Piirakat / Uunipasta / Cannelonit		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lampaanliha / Vasikanliha / Naudanliha / Sianliha 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		-	170	110 - 150	2
Broileri / kani / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / Hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
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
Paahdettu kana 1-1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi/potka		-	2 (keski)	60 - 90 ***	3
Uunissa paistetut perunat		-	2 (keski)	35 - 55 ***	3
Vihannesgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Keksit	 Keksit	Kyllä	135	50 - 70	5 4 3 1
Tortut	 Tortut	Kyllä	170	50 - 70	5 4 3 1
Pyöreät pizzat	 Pyöreä pizza	Kyllä	210	40 - 60	5 4 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / paloiteltu liha (taso 1)	 Valikko	Kyllä	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 *	4 1
Kala & Vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 *	4 1
Täytetyt paistit		-	200	80 - 120 *	3
Paloiteltu liha (jänis, broileri, lammas)		-	200	50 - 100 *	3

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

\*\* Käännä ruoka kypsennyksen puolivälissä.

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

#### KYSPENNYSTAULUKOIDEN LUKEMINEN

Taulukot kuvaavat seuraavat tiedot: Reseptit, vaaditaanko esilämmitystä, lämpötila (°C) / grillaustaso, kypsennysaika (minuuttia), tarvikkeet ja kypsentämiseen suositeltu korkeus. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esilämmitys (jos vaaditaan).

Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä tarvikkeista. Aloita alhaisimmilla suositelluilla arvoilla ja jos ruoka ei ole riittävän kypsää, siirry käyttämään korkeampia arvoja. Käytä mukana toimitettuja tarvikkeita ja mielellään tummia kakku- ja uunivuokia. Voit käyttää myös pyrexistä tai keramiikasta valmistettuja pannuja ja tarvikkeita, mutta muista, että tämä saattaa pidentää hieman kypsennysaikaa. Noudata mukana toimitetuille tarvikkeille kypsennystaulukon ohjeita huolellisesti parhaiden tulosten saamiseksi, ja aseta tarvikkeet ohjeiden mukaisille tasoille.

TOIMINNOT



Perinteinen



Kiertoilma



Paisto  
kiertoilmalla



Grillaus



Turbogrilli



MaxiCooking




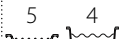



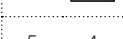

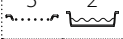
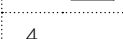
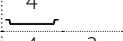


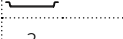










Cook 4



Eco-kiertoilma

## KYPSENNYSTAULUKKO

	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	Paahtopaisti	 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	Kebab	 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	
Isot katkaravut	 4 3	yksi ritilä				
KASVIKSET	Paahdetut kasvikset	Perunat	 3	500 - 1500 g	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista	
		Täytetyt kasvikset	 3	100 - 500 g kukin	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan	
		Muut vihannekset	 3	500 - 1500 g		
	Gratinoidut kasvikset	Perunat	 3	1 vuoka	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista	
		Tomaatit	 3	1 vuoka	Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla	
		Pippurit	 3	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	
		Parsakaali	 3	1 vuoka		
		Muut	3	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamelkastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä


























Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä



Uunipannu/uunivuoka



Uunipannu 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 hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita keskit leivinpellille
	Tuulihattutaikina	 3	1 vuoka	Levitä tasaisesti leivinpellille. Anna jäähtyä ennen tarjoilua
	Torttu vuoassa	 3	0,4 - 1,6 kg	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	 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
	<b>VOILEIPÄKAKUT</b>	 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 vuoassa	 2	400 - 600 g kukin	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuiksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Suuri leipä	 2	700 - 2000 g	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
	Patongit	 3	200 - 300 g kukin	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile patonkisämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
PIZZA	Ohutpohjainen pizza	 2	pyöreä - vuoka	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, suolaa ja öljyä. Nostata se uunin kyseisellä toiminnolla. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille.
	Paksupohjainen pizza	 2	pyöreä - vuoka	Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Pakastepizza	 2  4  1  5  3  1  5  4  2  1	1 - 4 kerrosta	Ota pois pakkauksestaan. Aseta tasaisesti ritilälle

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä



Uunipannu/uunivuoka



Uunipannu ja 500 ml vettä

## PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään huoltoa tai kunnossapitoa. Älä käytä höyrypuhdistimia.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä. Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

### ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

### SISÄPINNAT

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

- kypsennyksestä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.
- 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

- Upota tarvikkeet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele tarvikkeita uunikintailta, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

### LAMPUN VAIHTO

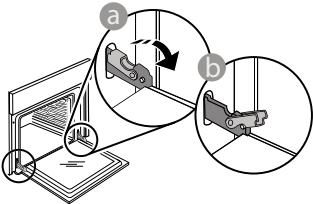
- Kytke uuni irti sähköverkosta.
- Ruuvaa auki valon suojus ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojus takaisin kiinni valoon.
- Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä ainoastaan halogeenilamppuja, 20-40 W/230 ~ V tyyppi G9, T300°C. Tuotteessa käytetty lamppu on

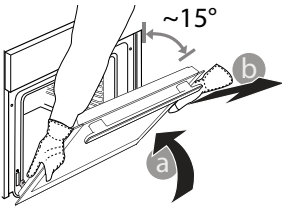
suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

### LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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

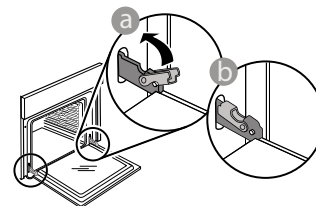


- Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti molemmiin käsiin – älä kannattele luukkua kahvasta. Irrota luukku samalla, kun jatkat sen sulkemista ja vedät luukkua ylöspäin, kunnes se vapautuu paikoiltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

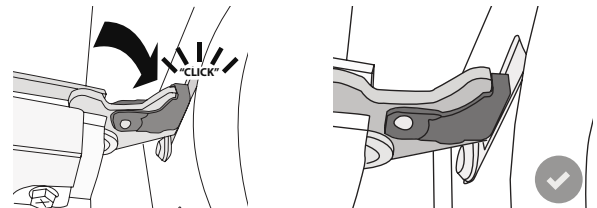


**Kiinnitä luukkutakaisin** siirtämällä sitä uunia kohti ja kohdistamalla saranoiden koukut ja kiinnittämällä yläosan paikoilleen.

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



- Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



- Yritä sulkea luukku 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.

## Mitä WiFi-protokollia laite tukee?

Asennettu WiFi-sovitin tukee Euroopan maiden WiFi b/g/n -standardia.

## Mitä asetuksia reitittimen ohjelmistossa on määritettävä?

Seuraavat reitittimen asetukset vaaditaan: 2.4 GHz käytössä, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktivoituna.

## Mitä WPS-versiota laite tukee?

WPS 2.0 tai uudempi. Tarkista reitittimen dokumentaatio.

## Onko älypuhelimien tai tabletin käyttöjärjestelmäversioilla eroja (Android tai iOS)?

Voit käyttää haluamaasi käyttöjärjestelmää, tällä ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

## Voinko käyttää mobiililaitteen 3G-yhteyden jakamista reitittimen sijasta?

Kyllä, mutta pilvipalvelut ovat tarkoitettuja pysyvästi yhdistetyille laitteille.



## Kuinka voin tarkistaa, toimiiko kotini internet-yhteys ja langaton verkko?

Voit etsiä kotisi verkon älypuhelimellasi. Poista kaikki muut datayhteydet käytöstä ennen yrittämistä.

## Kuinka voin tarkistaa, onko laite yhdistetty kotini langattomaan verkkoon?

Käytä reitittimen määrittystä (katso reitittimen käyttöopas) ja tarkista, onko laitteen MAC-osoite yhdistettyjen langattomien laitteiden luettelossa.

## Mistä löydän laitteeni MAC-osoitteen?

Paina , napsauta sitten  WiFi tai katso laitteestasi: Laitteessa on tarra, jossa näkyy SAID- ja MAC-osoitteet. MAC-osoite koostuu numeroiden ja kirjainten yhdistelmästä, joka alkaa "88:e7".

## Kuinka voin tarkistaa, onko laitteeni langaton yhteys käytössä?

Käytä älylaitettasi ja 6<sup>th</sup> Sense Live -sovellusta ja tarkasta, onko laitteen verkko näkyvässä ja onko yhteys pilveen muodostettu.

## Saattaako jokin estää signaalia saavuttamasta laitetta?

Tarkista, että yhdistämäsi laitteet eivät käytä koko käytettävissä olevaa kaistanleveyttä.

Varmista, että WiFi-yhteyttä käyttävien laitteidesi määrä ei ylitä reitittimen sallimaa enimmäismäärää.

## Kuinka kaukana reititin voi olla uunista?

WiFi-signaali on tavallisesti riittävän voimakas kattamaan muutaman huoneen, mutta tämä riippuu paljon seinämateriaalista. Voit tarkastaa signaalin voimakkuuden asettamalla älylaitteesi laitteen läheisyyteen.

## Mitä teen, jos langaton signaali ei saavuta uunia?

Voit käyttää erityisiä vahvistimia kotisi WiFi-verkon laajentamiseen. Näitä ovat tukiasemat, WiFi-vahvistimet ja sillat (eivät sisälly toimitukseen).

## Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

Katso reitittimen dokumentaatio. Reitittimessä on tavallisesti tarra, joka sisältää tarvittavat tiedot laitteen asetussivun käyttämiseksi yhdistetyn laitteen avulla.

## Mitä voin tehdä, jos reitittimeni käyttää lähiympäristön WiFi-kanavaa?

Pakota laite käyttämään kotisi WiFi-kanavaa.

## Mitä voin tehdä jos näytöllä näkyy tai uuni ei pysty muodostamaan vakaata yhteyttä kotini reitittimeen?

Laite on ehkä muodostanut onnistuneesti yhteyden reitittimeen, mutta se ei pysty käyttämään internetiä. Jotta voit liittää uunin internetiin, sinun on tarkistettava reitittimen ja/tai verkon asetukset.

Reitittimen asetukset: NATin tulee olla päällä, palomuurin ja DHCP:n tulee olla oikein konfiguroituna. Tuettu salaus salasanalla: WEP, WPA, WPA2. Jos haluat käyttää toista salaustyyppiä, katso reitittimen käyttöopas.

Verkon asetukset: Internet-palveluntarjoajasi on määrittänyt kiinteän määrän MAC-osoitteita, jotka voivat muodostaa yhteyden internetiin, et ehkä pysty yhdistämään laitetta pilveen. Laitteen MAC-osoite on yksilöllinen tunnistus. Pyydä internet-palveluntarjoajalta tiedot, kuinka voit yhdistää muita laitteita kuin tietokoneita internetiin.

## Kuinka voin tarkistaa, lähettääkö laitteeni dataa?

Kun olet asettanut verkon, sammuta uuni, odota 20 sekuntia ja kytke uuni päälle: Tarkista, että sovellus näyttää uunin 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 tilin, mutta muista poistaa laitteet vanhalta tililtä ennen kuin siirrät ne uuteen.

## Vaihdoin reititintä – mitä minun tulisi tehdä?

Voit joko säilyttää samat asetukset (verkon nimi ja salasana) tai poistaa edelliset asetukset laitteelta ja määrittää asetukset uudelleen.

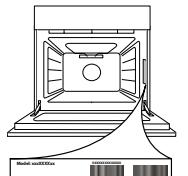
## VIANMÄÄRITYS

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.



**Voit ladata itsellesi turvaohjeet, käyttöoppaan, tuoteselosteen ja energiatiedot seuraavalla tavalla:**

- Verkkosivustolta [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Käyttämällä QR-koodia
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



# Whirlpool



400011219232