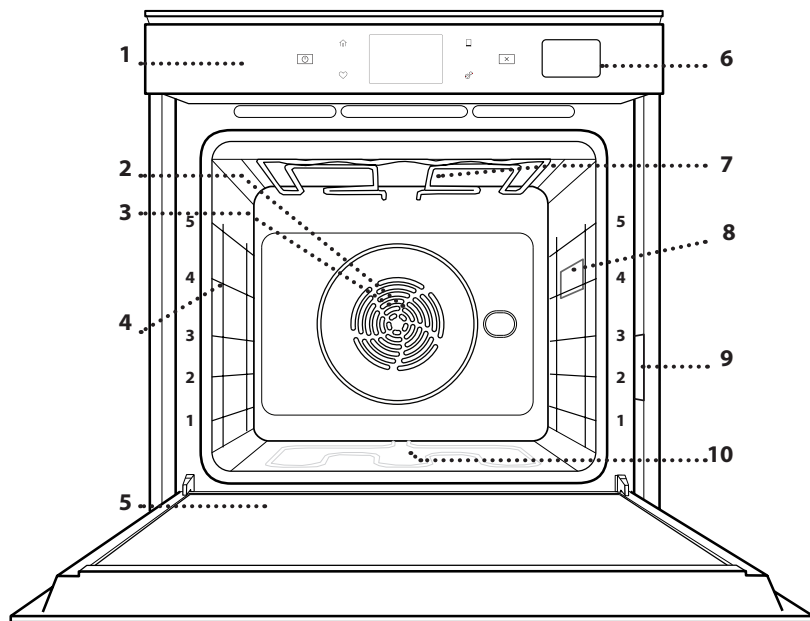
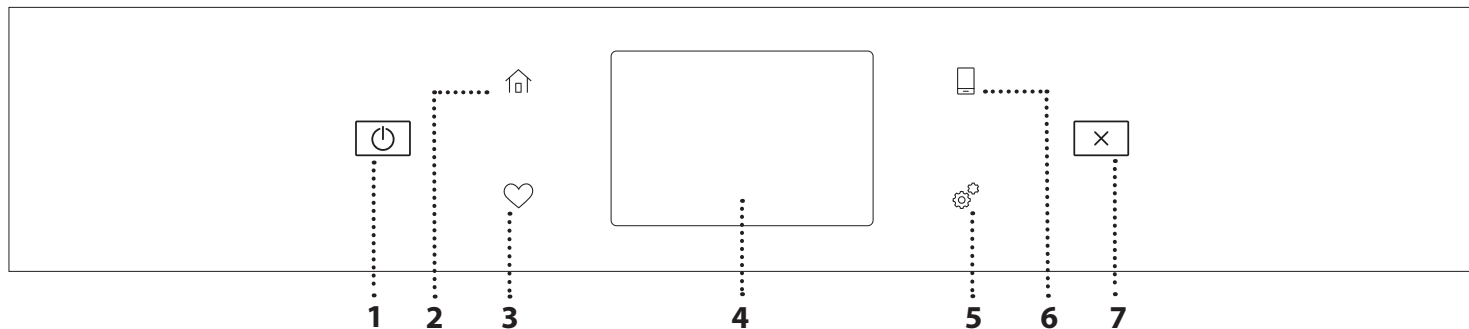



**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

 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
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
4. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
5. Ovi
6. Vesilokero
7. Ylempi lämpövastus/grilli
8. Valo
9. Arvokilpi (älä poista)
10. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

**KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS**

**1. PÄÄLLÄ/POIS**

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

**2. ALKUSIVU**

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

**3. SUOSIKKI**

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

**4. NÄYTTÖ**
**5. TYÖKALUT**

Voit valita useista vaihtoehdoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

**6. ETÄOHJAUS**

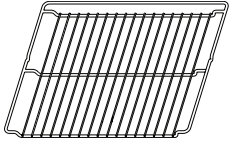
 Aktivoi 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

**7. PERUUTA**

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

# VARUSTEET

## RITILÄ



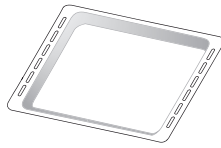
Käytä ruoanvalmistukseen ja pannujen, kakkuvuokien ja muiden uunia kestävien ruoanvalmistusastioiden kanssa.

## HÖYRYTYSALUSTA



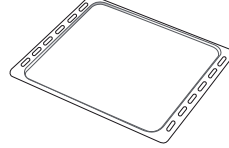
Tämä helpottaa höyryn kiertoa ja ruoka kypsenee tasaisemmin. Aseta uunipannu alla olevalle tasolle keräämään nesteitä.\*\*

## UUNIPANNU



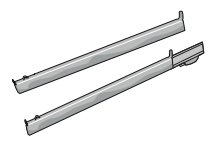
Käytä peltinä, kun kypsennät lihaa, kalaa, kasviksia, focaccia-leipiä jne. tai aseta ritilän alle keräämään nesteitä.

## LEIVINPELTI



Käytä leivän ja leivonnaisten valmistamiseen, mutta myös paisteille, kalalle, nyyteille jne.

## LIUKUKISKOT \*



Tarvikkeiden asettamiseen tai poistamiseen.

\* Saatavilla eräissä malleissa

\*\* Käytä ainoastaan höyrytoimintoon.

Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

## RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

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.

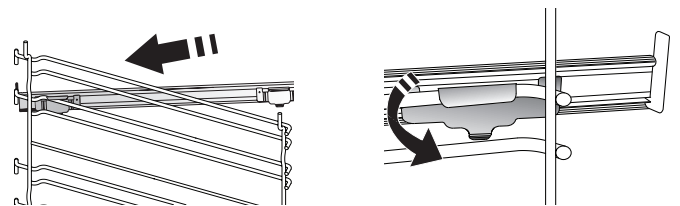
## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

- 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 ylemmän kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

## 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**  
Kaikenlaisten ruokien kypsentaminen yhdellä tasolla.
- **GRILLI**  
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.
- **TURBO GRILLI**  
Suurten lihanpalojen paahtamiseen (jalat, paahtopaisti, kana). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **KIERTOILMA**  
Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsennyslämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokia ilman että tuoksut siirtyvät ruoasta 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.
- **HÖYRY**
  - » **PELKKÄ HÖYRY**  
Kypsentää luonnollisesti ja terveellisesti eri ruokalajeja käyttäen höyryä, joka säilyttää ruoan luonnollisen ravintoarvon. Tämä toiminto sopii erityisen hyvin kasvien, kalan ja hedelmien kypsennykseen sekä myös ryöppäämiseen. Ellei muutoin ole ilmoitettu, poista kaikki pakkaukset ja suojakelmukset ennen ruoan laittamista uuniin.
  - » **KIERTOILMA + HÖYRY**  
Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Suosittelemme parhaiden tulosten saavuttamiseksi valitsemaan KORKEA-höyrytason kalalle, KESKITASO-tason lihalle ja MATALA-tason leivälle ja leivonnaisille.
- **ERIKOISTOIMINNOT**
  - » **SULATUS**  
Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.
  - » **PIDÄ LÄMPIMÄNÄ**  
Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.
  - » **RISING (KOHOTUS)**  
Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
  - » **MUKAVUUS**  
Sellaisten valmisruokien kypsentaminen, joita on säilytetty huoneenlämmössä tai jääkaapissa (pikkuleivät, sekalaiset kakut, muffinssit, pasta-annokset ja leipätyypiset 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 lihafileen kypsentaamiseen 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 luukku ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.
- **PAKASTE LEIV.**  
Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä pakastetuille valmisruoille tarkoitetusta tyyppistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.



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

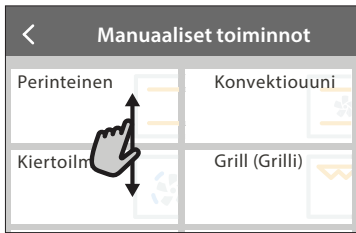
Nämä mahdollistavat kaiken tyyppisten ruokien kypsennyksen täysin automaattisesti. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

# KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET

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



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

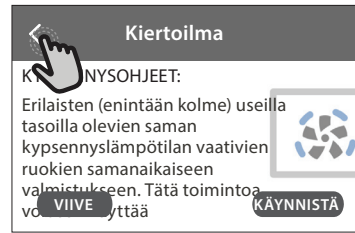


**Asetuksen vahvistus tai siirtyminen seuraavalle näytölle:**

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 sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit siirtyä takaisin edelliselle näytölle napauttamalla < .

### 2. 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 joko 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.

Yhdistämistoimenpide on suoritettava uudelleen vain siinä tapauksessa, että vaihdat reitittimen asetuksia (esim. verkon nimeä tai salasanaa tai datapalvelun tarjoajaa).

## 3. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Uunin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muussa tapauksessa sinun on asetettava nämä manuaalisesti

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.

- Vahvasta napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.

- Vahvasta napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

## 4. VIRRAN 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.


## 5. 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 JOKIN 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 sen sallii, voit aktivoida esilämmityksen napsauttamalla .

### 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.

- Vahvasta 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. Laitte 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 KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

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

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


Viivästytyksen käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esilämmitysajan: 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 esilämmitysaiheen 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 esilämmitysaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esilämmitysaikeaa.

Voit muuttaa esilämmityksen 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 KESKEYTTÄMINEN

Eräissä 6<sup>th</sup> Sense -toiminnoissa on ruokaa käännettävä kypsennyksen aikana. Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

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



Uunin tulisi kehottaa ennen kypsennyksen 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 kypsennysaika 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 aamiainen, 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 luetteloa.
- 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 määrittäminen.

- Napauta SEURAAVA: Näyttö näyttää uudet määritteet.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA. Suosikkinäytöllä 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 luetteloa 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.

### LIGHT (VALO)

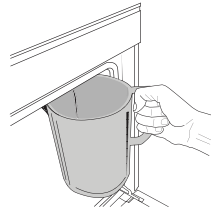
Kytkee uunin valon päälle tai pois.

### ITSEPUHDISTUS

Aktivoi "Itsepuhdistus"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.

Suosittellemme, että et avaa uunin luukkua puhdistusjakson aikana, jotta vesihöyry ei poistu uunista, koska tämä saattaa vaikuttaa haitallisesti puhdistustulokseen.

- Poista kaikki tarvikkeet uunista ennen toiminnon aktivoimista.
- Kun uuni on kylmä, kaada 200 ml juomavettä uunin pohjalle.



- Voit aktivoida puhdistustoiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Kun jakso on valittu, voit myös viivästyttää automaattisen puhdistuksen aloitusta. Voit asettaa vastaavassa osiossa kuvatus lopetusajan napauttamalla VIIVE.

### TYHJENNYS

Tyhjennystoiminto mahdollistaa veden tyhjentämisen säiliön puhtaana pitämiseksi. Laitteen optimaalisen käytön takaamiseksi on suositeltavaa suorittaa tyhjennys aina kun uunia on käytetty höyryjaksolla. Kun "Tyhjennys"-toiminto on valittu, noudata annettuja ohjeita: Avaa luukku ja aseta suuri astia paneelin oikeassa alakulmassa olevan tyhjennysuuttimen alle. Kun tyhjennys alkaa, anna astian olla paikoillaan, kunnes toimenpide on suoritettu. Täydellä kuormituksella suoritettavan tyhjennyksen keskimääräinen kesto on noin kolme minuuttia.

Tarvittaessa tyhjennysprosessi voidaan keskeyttää koskettamalla näyttöä TAUKO (jos esimerkiksi kannu on jo täynnä vettä tyhjennysprosessin puolivälissä). Kannun on oltava vähintään 2 litran vetoinen.

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

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

### POISTA KALKKI

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa säiliön ja höyrypiirin pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Näytöllä näkyy viesti <KALKINPOISTOA TARVITAAN>, joka muistuttaa tämän toiminnon säännöllisestä suorittamisesta.

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

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

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

Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 185

minuuttia. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita.

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

» **VAIHE 1.1: TYHJENNYS (kork. 3 min.)**

Jos säiliö ei ole tyhjä, tyhjennysjakso on suoritettava ennen varsinaisen kalkinpoistoprosessin aloittamista

. Tässä tapauksessa on suoritettava tyhjennystoimenpide

Tyhjennys-kappaleessa kuvatulla tavalla.

Sen sijaan, jos säiliössä ei ole vettä,

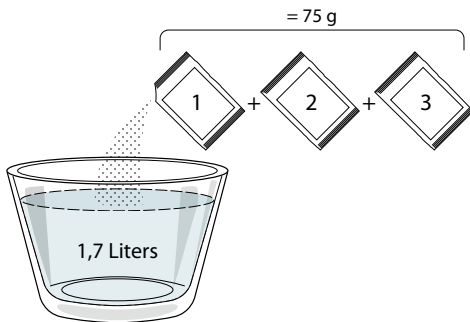
laite hyppää automaattisesti VAIHEESEEN 1.2.

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

Kannun on oltava vähintään 2 litran vetoinen.

» **VAIHE 1.2: KALKINPOISTO (~120 MIN.)**

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



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

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

» **TYHJENNYSVAIHE (kork. 3 min.)**

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

» **VAIHE 2.1: VEDEN TÄYTTÖ**

Säiliön ja höyrypiirin puhdistamiseksi on suoritettava huuhtelujakso.

Kun näytöllä näkyy <TÄYTÄ SÄILIÖ>, kaada laatikkoon juomakelpoista vettä, kunnes näytöllä lukee <SÄILIÖ TÄYTETTY>.

» **VAIHE 2.2: HUUHTELU (~65 min.)**

Järjestelmä on nyt valmis käynnistämään lopullisen huuhteluprosessin, aloita painamalla **START**.

» **VAIHE 2.3: TYHJENNYS (KORK. 3 MIN.)**

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

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

\*Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoainetta, jotta uunin höyrytoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Noudata pakkauksen käyttöohjeita. Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu) Whirlpool ei ole vastuussa mistään mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä.

## 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 tahattomasti.

Lukituksen aktivointi:

- Napsauta kuvaketta

Lukituksen poistaminen:

- Napauta näyttöä.
- Sipaise näkyvillä oleva viesti ylös.

## LISÄÄ KÄYTTÖILOJA

Kohdasta valitaan Sapattitila ja päästään kohtaan Tehonhallinta.

## SUOSITUT VALINNAT

Erialaisten 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

Grilli



Turbogrilli



Maxi Cooking



Cook 4



ECO-kiertoilma

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

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

\*\* Käännä ruoka kypsennyksen puolivälissä.

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

TARVIKKEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä



Uunipannu/uunivuoka





















Uunipannu ja 500 ml vettä



Höyryvuoka

## PELKKÄ HÖYRY

Resepti	Esilämmitys	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min.)	Taso ja tarvikkeet	
				Taso	Tarvikkeet
Tuoreet kasvikset (kokonaiset)	–	100	30 – 80	2 	1 
Tuoreet kasvikset (palat)	–	100	15 – 40	2 	1 
Pakastevihannekset	–	100	20 – 40	2 	1 
Kokonainen kala	–	90	40 – 50	2 	1 
Kalafileet	–	90	20 – 30	2 	1 
Kanafileet	–	100	15 – 50	2 	1 
Kananmunat	–	100	10 – 30	2 	1 
Hedelmät (kokonaiset)	–	100	15 – 45	2 	1 
Hedelmät (palat)	–	100	10 – 30	2 	1 

Valitse Pelkkä höyry -toiminto manuaalisten toimintojen valikosta. Aseta kypsennyslämpötila ja -aika. Joudut ehkä täyttämään vesisäiliön ennen jakson käynnistämistä.

TARVIKKEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä



Uunipannu/uunivuoka



Uunipannu ja 500 ml vettä



Höyryvuoka



























## KIERTOILMA+HÖYRY

Resepti	Höyryn taso	Esilämmitys	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min.)	Taso ja tarvikkeet
Murokeksit/pikkuleivät	MATALA	–	140 – 150	35 – 55	3
	MATALA	–	140	30 – 50	4 1
	MATALA	–	140	40 – 60	5 3 1
Pienet kakut/muffinit	MATALA	–	160 – 170	30 – 40	3
	MATALA	–	150	30 – 50	4 1
	MATALA	–	150	40 – 60	5 3 1
Nostatetut kakut	MATALA	–	170 – 180	40 – 60	2
Sokerikakut	MATALA	–	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	MATALA	–	200 – 220	20 – 40	3
Limppu	MATALA	–	170 – 180	70 – 100	3
Pieni leipä	MATALA	–	200 – 220	30 – 50	3
Patonki	MATALA	–	200 – 220	30 – 50	3
Paahdetut perunat	KESKI	–	200 – 220	50 – 70	3
Vasikka / nauta / sika 1 kg	KESKI	–	180 – 200	60 – 100	3
Vasikka / nauta / sika (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 potka	KESKI	–	160 – 180	85 – 100	3
Kana / helmikana / ankka 1 – 1,5 kg	KESKI	–	200 – 220	50 – 70	3
Kana / helmikana / ankka (palat)	KESKI	–	200 – 220	55 – 65	3
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	KESKI	–	180 – 200	25 – 40	3
Kalafile	KORKEA	–	180 – 200	15 – 30	3

### KYSENNYSTAULUKOIDEN LUKEMINEN

Taulukot kuvaavat seuraavat tiedot: Reseptit, vaaditaanko esilämmitystä, lämpötila (°C) / grillaustaso, kypsennysaika (minuuttia), tarvikkeet ja kypsennyksen 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.


## KYPSENNYSTAULUKKO


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

TARVIKKEET

  
Ritilä
























  
Uunipelti tai kakkuvuoka  
ritilällä

  
Uunipannu/uuniritilä  
tai uunivuoka ritilällä

  
Uunipannu/uunivuoka

  
Uunipannu ja  
500 ml vettä

Resepti		Suosittelut määrä	Kääntäminen (suhteessa kypsennysaikaan)	Taso ja varusteet		
Kala ja äyriäiset	Paistetut fileet & pihvit	Kalafileet/palat	0.5 - 2.5 cm	—	5	
		Pakastetut fileet	0.5 - 2.5 cm	—	4	
	Höyrytetty fileet ja pihvit 🍷	Kalafileet/palat	0.5 - 2.5 cm	—	3	2
		Pakastetut fileet	0.5 - 2.5 cm	—	3	2
	Grillattu kala ja äyriäiset	Kampasimpukat	yksi pelti	—	4	
		Simpukat	yksi pelti	—	4	
		Katkaravut	yksi pelti	—	4	3
		Katkaravut	yksi pelti	—	4	3
	Höyrytetty kala ja äyriäiset 🍷	Kampasimpukkagratiini	yksi pelti	—	2	1
		Simpukat	yksi pelti	—	2	1
		Katkaravut	yksi pelti	—	2	1
		Katkaravut	yksi pelti	—	2	1
		Kalmari	100 - 500 g	—	2	1
		Mustekala	500 - 2000 g	—	2	1
Vihannekset	Paahdetut kasvikset	Perunat	500 - 1500 g	—	3	
		Täytetyt kasvikset	100 - 500 g kukin	—	3	
		Muut vihannekset	500 - 1500 g	—	3	
	Gratinoidut kasvikset	Perunat	yksi pelti	—	3	
		Tomaatit	yksi pelti	—	3	
		Paprikat	yksi pelti	—	3	
		Parsakaali	yksi pelti	—	3	
		Kukkakaalit	yksi pelti	—	3	
		Muut	yksi pelti	—	3	
	Höyrytetty tuoreet kasvikset 🍷	Kokonaiset perunat	50 - 500 g *	—	2	1
		Pienet perunat / paloitellut	100 - 300 g *	—	2	1
		Herneet	200 - 2500 g	—	2	1
		Parsakaali	200 - 3000 g	—	2	1
		Kukkakaalit	200 - 3000 g	—	2	1
Höyrytetty pakastetut kasvikset 🍷	Herneet	200 - 3000 g	—	2	1	

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

TARVIKKEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä



Uunipannu/uunivuoka



Uunipannu ja 500 ml vettä



Höyryvuoka

# PUHDISTUS JA HUOLTO

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

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

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

## 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

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat.

Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.

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

## VARUSTEET

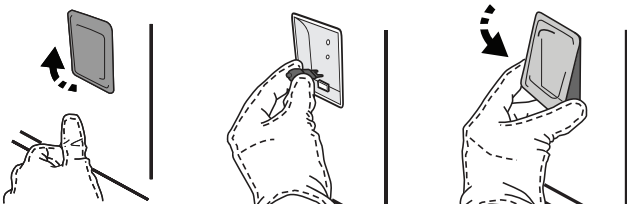
- Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

## LAMPUN VAIHTAMINEN

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

Huomaa: Käytä vain 20-40 W/230 ~ V tyyppin G9, T300°C -halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009). Lamppuja on saatavana asiakaspalvelusta.

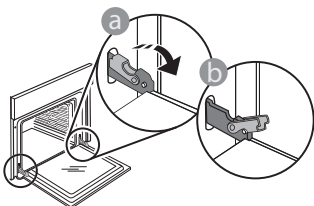
Kun käytät halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.



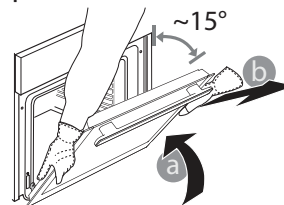
## LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

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

Irrota luukku samalla, kun jatkat sen sulkemista ja vedät luukku ylöspäin, kunnes se vapautuu paikoiltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.



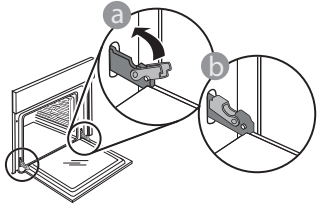
- Sulje luukku niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti molemmiin käsiin – älä kannattele luukku kahvasta.



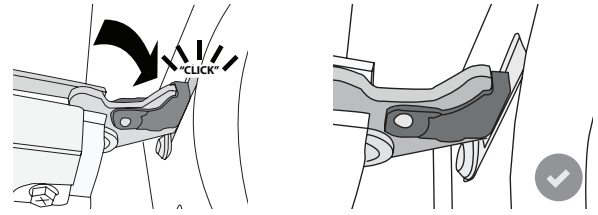


**Kiinnitä luukku takaisin** siirtämällä sitä uunia kohti ja kohdistamalla saranoiden koukut ja kiinnittämällä yläosan paikoilleen.

- Laske luukku ja avaa se kokonaan. Laske salvat alkuperäisille paikoilleen: Varmista, että lasket ne täydellisesti alas.



- Paina luukkuja varoen, jotta voit varmistua, että salvat ovat oikeilla paikoillaan.



- Yritä sulkea luukku, jotta voit tarkistaa, että se on kohdistettu käyttöpaneeliin. Jos näin ei ole, toista yllä mainitut vaiheet: Luukku voi vaurioitua, jos se ei toimi oikein.

## WiFi KOSKEVAT USEIN KYSYTYT KYSYMYKSET

WiFi ei ole saatavilla Venäjällä

### Mitä WiFi-protokollia tuetaan?

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

### Mitä asetuksia reitittimen ohjelmistossa on määritettävä?

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

### Kuinka voin tarkistaa onko laitteen langattoman yhteyden tila aktivoitu?

Käytä älylaitettasi ja 6<sup>th</sup> 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?

WiFi-signaali on tavallisesti riittävän voimakas kattamaan muutaman huoneen, mutta tämä riippuu paljolti seinämateriaalista. Voit tarkistaa signaalin voimakkuuden asettamalla älylaitteesi uunin viereen.

### Mitä voin tehdä, jos langaton yhteyteni ei saavuta laitetta?

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

### Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

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

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

Pakota reititin käyttämään kotisi WiFi-kanavaa.

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

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

Reitittimen asetukset: NATin tulee olla päällä, palomuurin ja DHCP:n tulee olla oikein konfiguroituja. 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 tunniste. Pyydä internet-palveluntarjoajalta tiedot, kuinka voit yhdistää muita laitteita 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.

Eräiden asetusten näkyminen sovelluksessa kestää joitakin sekunteja.










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

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

## Vaihdoin reitittimeni – miten minun tulee toimia?

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

## VIANETSINTÄ

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



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

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

