

# PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



## KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL- TUOTTEEN

Jos haluat tarkempia tietoja ja tukipalveluja, rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

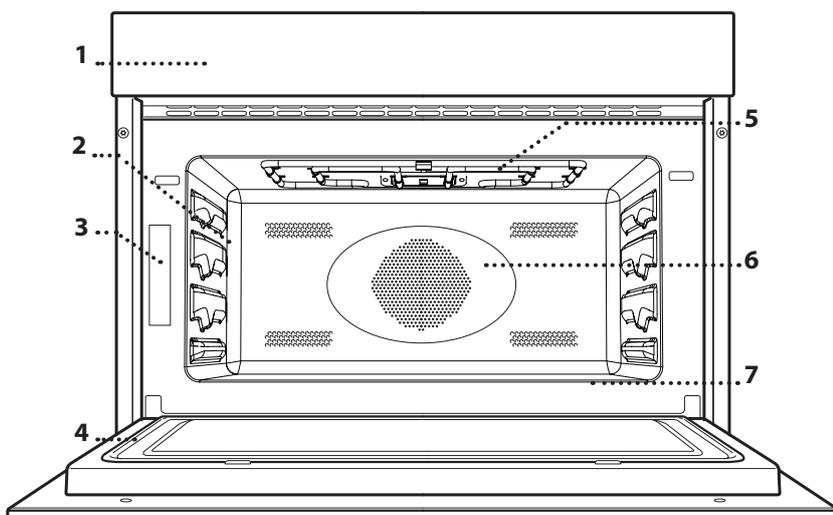


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-oppaan verkkosivuiltamme [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.

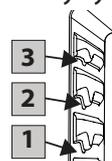


Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## TUOTTEEN KUVAUS



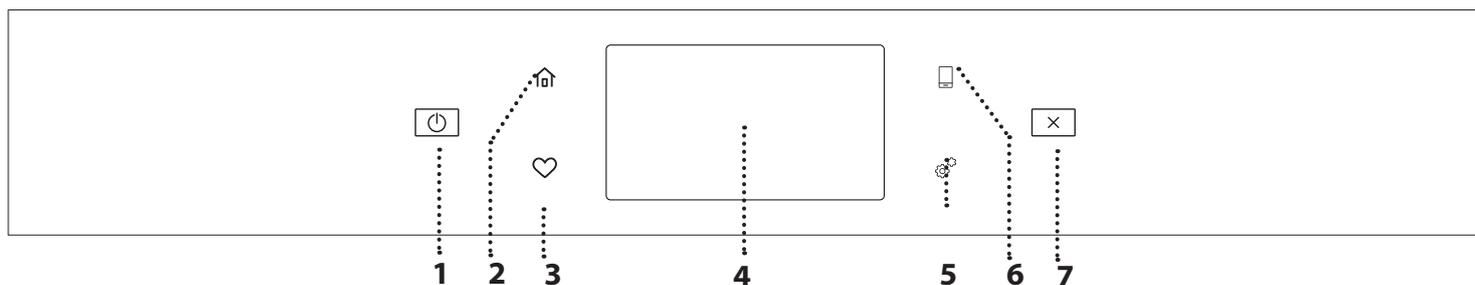
1. Ohjauspaneeli
2. Hyllykköohjaimet



Tasot, joille ritilä ja muut varusteet voidaan asettaa, on numeroitu; taso 1 on matalin ja taso 3 on korkein.

3. Tunnistekilpi (älä poista)
4. Luukku
5. Grillaus
6. Puhallin ja pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
7. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



### 1. PÄÄLLÄ / POIS

Kytkee uunin päälle ja pois päältä.

### 2. ALKUSIVU

Siirrä nopeasti päävalikkoon.

### 3. SUOSIKKI

Hakee suosikkitoimintojen luettelon.

### 4. NÄYTTÖ

### 5. TYÖKALUT

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

### 6. ETÄOHJAUS

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

### 7. PERUUTA

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

# VARUSTEET

## LEIVINPELTI



Toimii kätevänä tukitasona uunissa käytetyille leivinasioille; peltiä voidaan käyttää myös tukitasona astiattomille

elintarvikkeille. Tätä lisävarustetta ei saa käyttää mikroaaltojen kanssa.

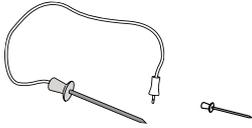
## LASILAUTANEN



Lasin ominaisuuksien ansiosta tämä uunipannu sopii kaikille kypsennyksimenetelmille. Ritolän alle asetettuna se kerää kypsennyksen yhteydessä

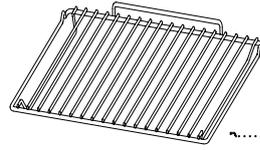
tippuvat nesteet.

## LÄMPÖMITTARI



Käytetään ruokien sisälämpötilan mittaamiseen kypsennyksen aikana.

## RITILÄ



Ritilä soveltuu kaikille kypsennystavoille lukuun ottamatta yksittäistä mikroaaltotoimintoa. Voit laittaa ruoan suoraan ritilälle tai käyttää

sitä leivinpeltien, vuokien tai muiden kuumuutta ja mikroaaltoja kestävien uuniastioiden kannatintasona.

Laita ritilä paikalleen pitämällä sitä hieman kallistettuna ylöspäin ja asettamalla takareunan (joka osoittaa ylöspäin) halutulle tasolle. Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

Ennen muiden markkinoilla saatavilla olevien varusteiden ostamista, varmista niiden kuumuuden kestävyys ja soveltuvuus höyrystykseen.

Varmista, että jätetään vähintään 30 mm:n väli minkä tahansa astian ja kypsennysosaston seinämien välille, jotta höyry voi kiertää riittävästi.

# TOIMINNOT

## MIKROAALTOUUNI

Ruokien ja juomien nopeaan kypsennykseen ja lämmitykseen.

🌀	⌚
850	Juomien tai erittäin vesipitoisten ruokien nopea lämmittäminen uudelleen.
750	Vihannesten kypsennys.
650	Lihan ja kalan kypsennys.
500	Lihaa, juustoa tai munaa sisältävien kastikkeiden kypsennys. Lihapiirakoiden tai uunipastan viimeistely.
350	Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen.
160	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmenys.
90	Jäätelön pehmenys.
0	Vain ajastin

	⌚	🌀	
Kuumennus	2 kuppia	850	3
Kuumennus	Perunasose (1 kg)	850	10 - 12
Sulatus	Jauheliha (500 g)	160	13 - 14
Kypsennys	Sokerikakku	750	7 - 8
Kypsennys	Vanukas	750	10 - 11
Kypsennys	Lihamureke	750	15 - 16

Tarvittava lisävaruste: Lasilautanen

## NOPEA ESILÄMMITYS

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruoan uuniin.

## PERINTEISET TOIMINNOT

### • PERINTEINEN

Ruskista ruuat täydellisesti ylä- ja alapuolelta.

⌚	🌀	🌡️	⌚	📅
Pienet kakut	Kyllä	160 - 180	30 - 40	2
Pikkuleivät	Kyllä	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Kyllä	230	20 - 30	1

### • PERINTEINEN+MIKRO

Valmistaa nopeammin leivotut ruoat yhdistämällä perinteisen uunin ja mikroaallot.

⌚	🌀	🌡️	🌀	⌚	📅
Leipä	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Paahtopaisti (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagne	Kyllä	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Pakasteruoka	-	160 - 180	350	20 - 30	1

## GRILLIN TOIMINNOT

## • GRILLAUS

Ruskistukseen, grillaukseen ja gratinointiin.

📏	🔥	🌊	🕒	📅
Paahroleipä	3		7 - 10	3
Katkaravut	2		20 - 30	2

## • GRILLI + MIKRO

Kypsentää ja gratinoi ruokalajit nopeasti.

📏	🔥	🌊	🕒	📅
Perunagratiini	350	2	20 - 40	2
Uuniperunat	350	3	10 - 20	2

## TURBOGRILLIN TOIMINNOT

## • TURBOGRILLI

Kypsentää ja ruskistaa ruoat täydellisesti yhdistämällä grilliin uunin ilmankiertotoiminnot.

📏	🔥	🌊	🕒	📅
Broilerivarras	3		25 - 35	2
Paistinperunat	3		30 - 50	2

## • TURBOGRILLI + MIKRO

Kypsentää ja ruskistaa nopeasti yhdistäen uunin mikroaalto-, grilli- ja ilmankiertotoiminnot.

📏	🔥	🌊	🕒	📅
Cannelloni [Pakastettu]	350	3	20 - 25	2
Porsaankyljykset	350	3	30 - 40	2
Paahdettu kana	350	2	40 - 60	2

## KIERTOILMATOIMINNOT

## • KIERTOILMA

Kypsentää makeat ruoat ja liharuoat kierrättäen jatkuvasti kuumaa ilmaa.

📏	🌀	🌡️	🕒	📅
Marengit	Kyllä	100 - 120	40 - 50	2
Keksit	Kyllä	170 - 180	10 - 20	2
Leipä, limppu	Kyllä	180 - 200	30 - 35	1
Kääretortut	Kyllä	210 - 220	10 - 12	2
Lehtitaikinalaivonnaiset	Kyllä	180 - 190	15 - 20	2
Paistit (800 g - 1,5 kg)	Kyllä	160 - 170	70 - 80	1

Huom.: Kiertoilmatoiminnoissa ei ole oletusasetuksena esikuumennusta. Jos haluat lisätä esikuumennuksen, napsauta yksinkertaisesti näytön oikeaa yläkulmaa. Katso yksityiskohdat kyseisestä kappaleesta.

## • KIERTOILMA + MIKRO

Kypsentää nopeasti makeat ruoat ja liharuoat hyödyntäen kaikkia mikroaaltojen ja kiertävän kuumen ilman tarjoamia etuja.

📏	🔥	🌡️	🕒	📅
Paistit	160	170	40 - 60	2
Lihapiiras	160	180	25 - 35	1
Paistettu kala	160	170 - 190	20 - 35	1

## KIERTOILMAUUNITOIMINNOT

## • PAISTO KIERTOILMALLA

Soveltuu liharuokien, kakkujen ja nestemäistä täytettä sisältävien piirakoiden täydelliseen kypsentämiseen.

📏	🌀	🌡️	🕒	📅
Täytetyt tortut	-	160 - 200	35 - 55	1
Kinkku-juustopiiras	-	170 - 190	30 - 45	1

## • PERINTEINEN PAISTO + MIKRO

Kypsentää nopeasti kaikki ruoat, joissa on nestemäinen täyte, yhdistämällä mikroaallot, perinteisen kuumentamisen ja ilmankierron.

📏	🔥	🌡️	🕒	📅
Täytetyt tortut	350	160 - 200	25 - 45	2
Sokerikakku	90	160 - 180	30 - 35	1

## ERIKOISTOIMINNOT

## • PIDÄ LÄMPIMÄNÄ

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.

## • KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohotus.

## • SMART CLEAN

Se helpottaa kypsennysosaston puhdistusta. Säännöllinen käyttö ehkäisee pintoja mahdollisesti vaurioittavien jäämien muodostumista.

6<sup>TH</sup> SENSE -TOIMINNOT

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti kaikäntyyppisille elintarvikkeille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

• 6<sup>TH</sup> SENSE SULATUS

Monien erityyppisten ruokien pikaiseen sulattamiseen yksinkertaisesti ilmoittamalla niiden paino. Aseta ruoka aina suoraan lasilautaselle parhaiten tulosten saamiseksi.

📏	📅
LIHA	100 g - 2,0 kg
SIIPIKARJA	100 g - 3,0 kg
KALA	100 g - 2,0 kg
VIHANNEKSET	100 g - 2,0 kg
LEIPÄ	100 g - 2,0 kg

## 6<sup>TH</sup> SENSE -LÄMMITYS

Lämmittää uudelleen valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja tai huoneen lämpötilassa. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Laita ruoka mikroaallot ja kuumuuden kestäväään astiaan. Uudelleen kuumennusprosessin lopussa ruoan jättäminen seisomaan 1 – 2 minuutin ajaksi parantaa aina tulosta, etenkin pakasteruokien kohdalla.

	
LAUTANEN	250 - 500 g
Ota pois pakkauksesta varoen irrottamasta alumiinifoliota.	
PAKASTETTU-ATERIALAUTANEN	250 - 500 g
Ota pois pakkauksesta varoen irrottamasta alumiinifoliota.	
KEITTO	1 - 4 annosta
Kuumenna peittämättä eri kulhossa	
JUOMA	1 - 4 annosta
Aseta kuumuutta kestävä muovilusikka mukiin tai kuppiin estämään ylikiehumista	

## 6<sup>TH</sup> SENSE KYPSENNYS

Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsennyksen ja parhaiden tulosten saamiseen helpoimmalla ja nopeimmalla tavalla. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

### KYPSENNYSTAULUKOIDEN LUKEMINEN

Taulukkojen merkkien luettelo:

reseptit , tarvitaanko esilämmitystä , lämpötila , mikroaallojen teho , grillin taso , paino , kypsennysaika , lisävarusteet ja kypsennykselle suositeltu taso .

Paisto-aika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin.

Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu).

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

 Ritilä,  kakkuvuoka ritilällä,  leivinpelti,  lasilautanen

## KUINKA KOSKETUSNÄYTTÖÄ KÄYTETÄÄN



**Valikon tai luettelon selaaminen:**

Luettelon kohtia tai arvoja selataan yksinkertaisesti pyyhkäisemällä näyttöä pystysuunnassa.



**Valitseminen tai vahvistaminen:**

Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napsauttamalla näyttöä.

**Jos haluat palata edelliselle näyttösiivulle:**

Napsauta .

**Jos haluat vahvistaa asetuksen tai mennä seuraavalle näyttösiivulle:** Napsauta "ASETA" tai "SEURAAVA".

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

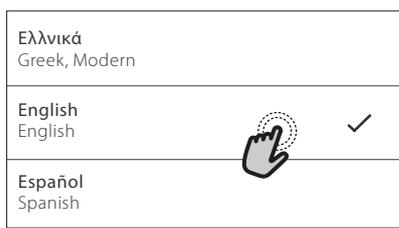
### 1. VALITSE KIELI

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

- Selaa käytettävissä olevia kieliä pyyhkäisemällä näyttöä.



- Napsauta haluamaasi kieltä.



Napsauttamalla  palaat edelliselle näyttösiivulle.

### 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

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.

- Napsauta yhteyden muodostamista varten "VALITSE ASETUKSET NYT".



Tai, 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. Katso sovelluskaupasta yhteensopivuus Android- tai iOS-versioiden kanssa.

Langaton reititin: 2.4Ghz 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 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. Rekisteröintiprosessia varten tarvitset Smart Appliance Identifier (SAID) -numeron. Se on tuotteeseen kiinnitettyssä tunnistekilvessä sanan SERVICE jälkeen oleva yksiselitteinen koodinumero.

#### 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.
- Vahvasta napsauttamalla "ASETA".

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Aseta päivämäärä napsauttamalla kyseisiä numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla "ASETA".

### **4. 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. Kuumenna uuni 200 °C:een, mieluiten käyttämällä "Nopea esilämmitys" -toimintoa.

Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 1. VALITSE TOIMINTO

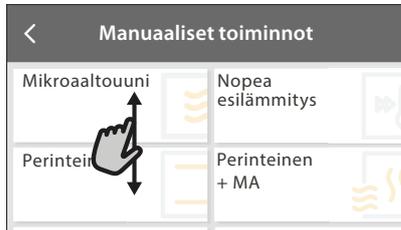
- Uuni käynnistetään painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

Näytöstä valitaan joko manuaaliset tai My Menu -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

- 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 mukaisesti. Kypsennysajan loputtua uuni sammuu automaattisesti.

- Kestoajan asettaminen aloitetaan napsauttamalla "Aseta kypsytysaika".



- Aseta haluamasi kypsennysaika napsauttamalla kyseisiä numeroita.



- Vahvasta napsauttamalla "SEURAAVA".

Jos haluat peruuttaa asetetun kestoajan kypsennyksen aikana ja valvoa kypsymistä manuaalisesti, napsauta kestoajan arvoa ja valitse 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 kypsennystyyppi luettelosta.
- Valitse jokin toiminto.

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

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

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

- Noudata kypsennysprosessin aikana näkyviä näytön ohjeita.

## 4. ASETA 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".

Mikroaaltotoiminnoissa on käytössä käynnistykseen suojaus. Luukku on avattava ja suljettava ennen toiminnon käynnistämistä.

- Avaa luukku.
- Laita ruoka uuniin ja sulje luukku.
- Napsauta "KÄYNNISTÄ".

Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti

- Voit pysäyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa painamalla .

## 6. ESILÄMMITYS

Jos tämä vaihtoehto on aktivoitu aiemmin, toiminnon käynnistymisen jälkeen näyttö ilmoittaa esilämmitysvaiheesta.

Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.

- Avaa luukku.
- Laita ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja aloita kypsennys napsauttamalla "SUORITETTU".

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

## 7. KYPSENNYKSEN TAUOTTAMINEN

Eräissä My Menu -toiminnoissa on suoritettava tiettyjä toimenpiteitä kypsennyksen aikana. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy toimenpide, joka on suoritettava.

- Avaa luukku.
- Suorita näytön ilmoittama toimenpide.
- Sulje luukku ja jatka sitten napsauttamalla "SUORITETTU".

## 8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Eräät toiminnot voidaan tallentaa suosikeiksi kypsennyksen loputtua; tällöin ne ovat käytettävissä nopeasti tulevaisuudessa säilyttäen samat asetukset tai pidentämällä kypsennystä.



- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta .
- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta .

## 9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptisi osalta.

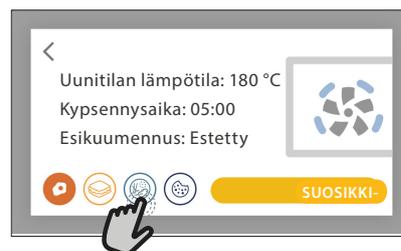
Uuni havaitsee automaattisesti toiminnot, joita käytät useimmiten. Kun olet käyttänyt toimintoa tarpeeksi monta kertaa, uuni kehottaa lisäämään toiminnon suosikkeihisi.

### KUINKA TALLENTAMINEN SUORITETAAN

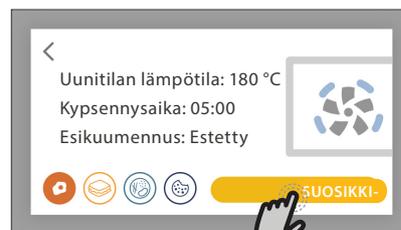
Kun toiminto on päättynyt, voit tallentaa sen suosikiksi napsauttamalla . Näin voit käyttää sitä nopeasti tulevaisuudessa ja säilyttäen samat asetukset.

Näyttö mahdollistaa toiminnon tallentamisen ilmoittamalla korkeintaan 4 suosituinta ruoka-aikaa, jotka ovat aamupala, lounas, välipala ja päivällinen.

- Valitse vähintään yksi napsauttamalla kuvakkeita.

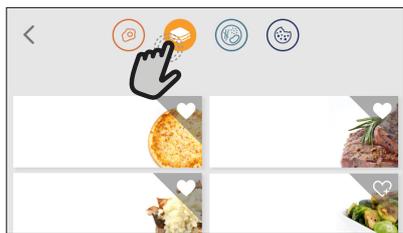


- Tallenna toiminto napsauttamalla "TALLENNA SUOSIKKI-".



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

- Voit katsoa kyseisiä luetteloita napsauttamalla ruokalajien kuvakkeita



Napsauttamalla  voit myös tarkastella viimeksi käyttämiesi toimintojen historiaa.

- Pyyhkäise sormella ehdotusluettelo.
- Napsauta haluamaasi reseptiä tai toimintoa.
- Käynnistä kypsennys napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".

### ASETUSTEN MUUTTAMINEN

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

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

Suosikit-näytöltä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:

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

Voit myös muuttaa aikaa, jona eri ateriat näytetään:

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

Jokainen aika-alue voidaan yhdistää vain yhteen ateriaan.

## 10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla .

Tästä valikosta voidaan valita eri vaihtoehtoja ja myös muuttaa tuotteesi tai näytön asetuksia tai suosittuja valintoja.



### AKTIVOI ETÄKÄYTTÖ

Aktivoi 6<sup>th</sup> 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 asetus napsauttamalla "ASETA UUSI AJASTIN".

### LIGHT (VALO)

Kytkee uunin lampun päälle tai pois päältä.

### PAISTOMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata lihan sisälämpötilan kypsennyksen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu.

Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku.

Napsauta  . Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja 6<sup>th</sup> Sense -toiminnoista (ruokatyyppin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.



Kun kypsennystoiminto on käynnistynyt, se peruuntuu, jos paistomittari poistetaan. Irrota paistomittari ja poista se uunista aina kun otat ruoan pois.

### PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

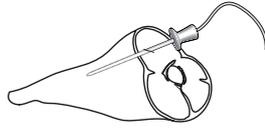
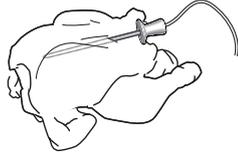
Lämpömittaria käyttämällä voit mitata ruokien sisälämpötilan kypsentämisen aikana.

Työnnä lämpömittari syväälle lihaan välttämällä luita ja rasvaisia kohtia.

Linnunliha: Laita kärki rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

Nivelet tai jalat lihassa: Laita kärki paksuimpaan osaan.

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



### ITSEPUHDISTUS

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Laita 200 ml juomavettä uunin pohjalle ja käynnistä toiminto, kun uuni on kylmä.

Huomaa: Uunin luukkua ei ole suositeltavaa avata puhdistusjakson aikana, jotta sieltä ei karkaisi vesihöyryä, mikä puolestaan vaikuttaisi haitallisesti lopulliseen puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti tulee näkyviin näytölle, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

### 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.



### SUOSITUT VALINNAT

Toiminnolla voidaan vaihtaa monet uunin asetuksista.



WiFi

Asetusten muuttaminen tai kodin uuden verkon konfigurointi.



INFO

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

Ruokalajiryhmä / Reseptit	Taso & Varusteet	Suosittelumäärä	Kypsennystietoja
UUNIPASTA	Lasagne	 1 4 - 8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
	Lasagne-pakaste	 1 600 g - 1,2 kg	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
LIHA	Paahtopaisti	 1  1 1-1,5 kg	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
	Vasikan paahtopaisti	 1  1 1-1,5 kg	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Porsaan paahtopaisti	 1  1 1-1,5 kg	
	Lampaankoipi	 1  1 1,5 - 2 kg	
	Paahdettu kana	 1  1 1-1,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin
	Kananpalat	 2  .....+ 800 g - 1,2 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Levitä tasaisesti ritilälle nahkapuoli alaspäin
	Paahdetut fileet	 2 800 g - 1,2 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan
	Höyrytetty fileet	 1 500 g - 1 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Lisää sitruunamehua tai lientä
	Lihamureke	 1 4 - 8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan ja laita murekevuokaan painellen taikinaa, jotta siihen ei jäisi ilmakuplia
	Makkarat ja nakit	 3  .....+ 4 - 12 kpl	Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi
	Paimenen piiras	 1 4 - 8 annosta	Paista kevyesti kokoon 1 silputtu sipuli ja 2 hienonnettua porkkanaa. Lisää 1 rkl jauhoa, 300 ml naudanlihalientä ja keitä kunnes seos sakenee. Lisää 1 rkl tomaattipyreetä ja ripaus Worcestershire-kastiketta. Sekoita 450 g kypsennettyä naudan tai lampaan jauhelihaa ja mausta suolalla ja pippurilla. Peitä kypsennetty liha 4 annoksella perunasosetta
	KALA	Paisti	 2 800 g - 1,5 kg
Kokonainen-höyrytetty		 1 800 g - 1,5 kg	
Paahdetut pihvit		 3 4 - 8 kappaletta	Mausta kalapihvit öljyllä ja peitä seesaminsiemeneillä
Höyrytetty filee		 1 400 g - 1 kg	Levitä tasaisesti astiaan. Kypsennä peitettyinä
Pakastegratiini		 1 600 g - 1,2 kg	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota

## VARUSTEET

Ritilä

Uunin ja mikroaallot  
kestävä astia ritilän  
päällä

Lasilautanen

Uunin ja mikroaallot  
kestävä astia lasilautasen  
päällä

Leivinpelti



Lämpömittari



Ruokalajiryhmä / Reseptit	Taso & Varusteet	Suosittelumäärä	Kypsennystietoja
KASVIKSET	Paistinperunat	 2	1 - 1,5 kg Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
	Täytetyt kasvikset	 2	4 - 8 annosta Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan
	Uuniperunat	 1	4 - 8 kappaletta Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Leikkaa perunan päälle risti ja aseta se uuniin risti ylöspäin. Kun uuni kehottaa kääntämään perunaa, kaada sen päälle hapankerma ja mausta haluamallasi tavalla
	Perunagratiini	 1	4 - 8 annosta Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
	Tomaattigratiini	 1	4 - 8 annosta Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla, pippurilla ja peitä korppujauhon ja öljyn sekoituksella. Sirottele päälle juustoa
	Kasvisgratiini	 2	4 - 8 annosta Viipaloi ja aseta vihannekset limitysten suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
	Vihannesgratiini (pakastettu)	 1	600 g - 1,2 kg Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Lohkoperunat	 1	500 g - 1 kg Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti astiaan
	Juurekset ja juurimukulat	 1	200 - 800 g Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti astiaan
	Pakastevihannekset	 1	200 - 800 g Levitä tasaisesti astiaan. Sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa
	Paistetut perunat	 2	500 g - 1 kg Levitä tasaisesti lasilautaselle
	Muut vihannekset	 1	200 g - 800 g Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti astiaan
	VOILEIPÄKAKUT	Kinkku-juustopiiras	 2
Kinkkujuustopiiras-pakastettu		 2	200 g - 1 kg Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
LEIPÄ	Sämpylät (pakastettu)	 2	1 paistoerä Ota pois pakkauksestaan. Jaa tasaisesti leivinpellille
	Leipä vuoassa	 1	1 - 3 kappaletta Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uuniin omaa nostatustoimintoa
	Esipaistetut sämpylät	 2	1 paistoerä Ota pois pakkauksestaan. Jaa tasaisesti leivinpellille
	Teeleivät	 2	1 paistoerä Muotoile yksi iso tai useampia pieniä teeleipiä voidellulle leivinpellille
PIZZA	Ohut pizza	 2	1 paistoerä Sekoita pizzataikina, johon tulee 225 ml vettä, 15 g hiivaa, 400 g jauhua, öljyä ja suolaa. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Paksu pizza	 2	1 paistoerä Sekoita pizzataikina, johon tulee 250 ml vettä, 20 g hiivaa, 450 g jauhua, öljyä ja suolaa. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Pakastepitsa	 2	250-800 g Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Kylmä pitsa	 2	250-800 g
KAKUT JA LEIVONNAISET	Kuohkea kakku vuoassa	 1	1 paistoerä Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
	Marengit	 2	1 paistoerä Valmista taikina 2 munanvalkuaisesta, 80 grammasta sokeria ja 100 grammasta kookoshiutaleita. Mausta vaniljalla ja manteliesanssilla. Muodosta taikinasta 20-24 palaa rasvatulle leivinpellille
	Torttu vuoassa	 1	1 paistoerä Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, pistele haarukalla ja levitä sen päälle hillo. Kaulitse taikina ja leikkaa se liuskoiksi piirakan päälle tulevaa ristikkokuviota varten
	Täytetty hedelmäpiirakka	 1	1 paistoerä Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatulla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä. Kaulitse taikinasta kansi, sinetöi reunat ja sivele munalla
	Hedelmäpaistos	 1	1 paistoerä Nypi kokoon 200 g jauhua, 100 g sokeria ja 150 g voita. Laita astiaan 1 kg viipaloitua omenaa sokerin ja kanelin kanssa sekoitettuna sekä 1 kg raparperia tai pakastemarjoja sokerin kanssa sekoitettuna ja 1 rkl maissitärkkelystä. Ripottele taikina lopuksi päälle
	Hollantilainen omenapiirakka	 1	1 paistoerä Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä sokerin, rusinoiden, hakattujen mantelien ja kanelin kanssa sekoitetuilla viipaloituilla omenilla. Kaulitse taikina ja leikkaa se liuskoiksi piirakan päälle tulevaa ristikkokuviota varten
POPCORN	 1	100 g Laita pussi aina suoraan lasilautaselle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan	

# Usein kysytyt kysymykset WiFistä

## Mitä WiFi-protokollia tuetaan?

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

## Mitkä asetukset reitittimen ohjelmistoon on konfiguroitava?

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

## Mitä WPS-versiota tuote tukee?

WPS 2.0 tai uudempi. Tarkasta reitittimen asiakirjoista.

## Onko mitään eroa siinä, käytetäänkö 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 napsauta sitten  WiFi tai katso laitteestasi: Tuotteessa on tarra, jossa on SAID-numero ja MAC-osoite. MAC-osoite koostuu numeroiden ja merkkien yhdistelmästä ja alkaa "88:e7".

## Kuinka voin 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?

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 uuni ei pysty muodostamaan vakaata yhteyttä kotini reitittimeen?

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

Reitittimen asetukset: NAT:n on oltava päällä, palomuurin ja DHCP:n on oltava konfiguroituina oikein. Tuettu salasanan salaus: WEP, WPA, WPA2. Jos haluat yrittää toisenlaista salaustyyppiä, katso tiedot reitittimen oppaasta.

Operaattorin asetukset: Jos Internet-palveluntarjoaja on määrittänyt Internetiin yhdistettävien MAC-osoitteiden määrän, laitetta ei välttämättä ole mahdollista yhdistää pilveen. Laitteen MAC-osoite on sen yksiselitteinen tunnus. Ota selvää Internet-palveluntarjoajaltasi siitä, kuinka voit yhdistää muita kuin tietokoneita Internetiin.

## Kuinka voin tarkistaa, tapahtuuko tiedonsiirtoa?

Verkon asetusten jälkeen sammuta virta, odota 20 sekuntia ja kytke sitten uuni päälle: Varmista, että sovellus näyttää laitteen UI-tilan.

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

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

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

## Vaihdoin reitittimeni – miten minun tulee toimia?

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

## PUHDISTUS JA HUOLTO

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

Älä käytä höyrypesuria.

Käytä suojakäsineitä.

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

Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyypisten 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.

- Aktivoi "Smart Clean" -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

### VARUSTEET

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

Lasilautanen kestää konepesun.

# 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 ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistovika.	Ota yhteys lähimpään myynninjälkeiseen palvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Uuni ei kuumene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Toiminto ei käynnisty. Toiminto ei ole käytettävissä demonstroititilassa.	Demonstroititila on käynnissä.	Paina  , napsauta  "Info" ja poistu sitten valitsemalla "Tallenna demonstroititila".
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-signaali laitteen lähellä on voimakas. Yritä käynnistää reititin uudelleen Katso kohta "Usein kysytyt kysymykset WiFistä". Jos kotisi langattoman verkon asetukset ovat muuttuneet, suorita verkon liittämisen: Paina  , napsauta  "WiFi" ja valitse sitten "Liitä verkkoon".
Yhteyttä ei tueta.	Maassasi ei sallita etätoiminnon käyttämistä.	Varmista salliiko maasi elektronisten laitteiden etäkäyttämisen ennen laitteen hankkimista.

## TUOTESELOSTE

 Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa Bauknechtin sivustolta [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

## MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

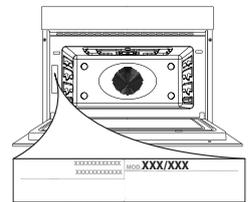
>  Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustoltamme [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

## YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta.  
Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



400011348472

Painettu Italiassa