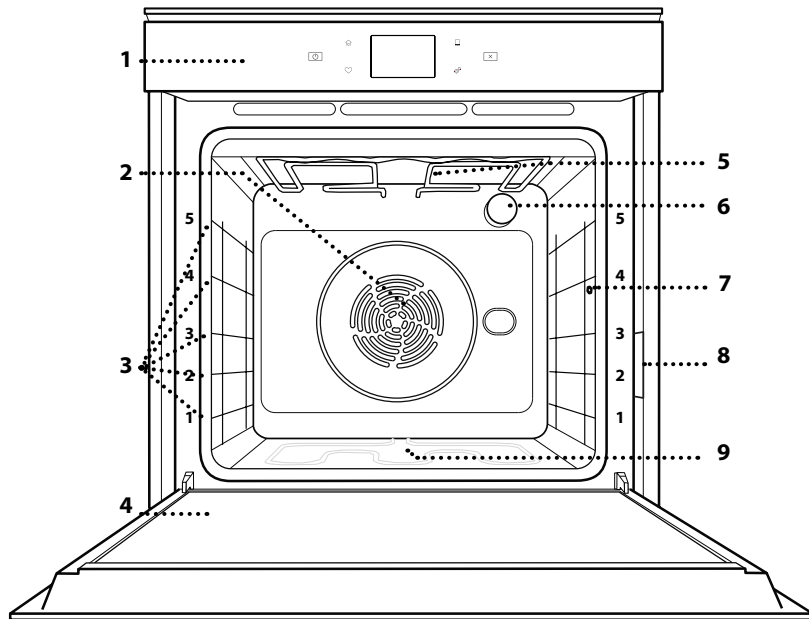
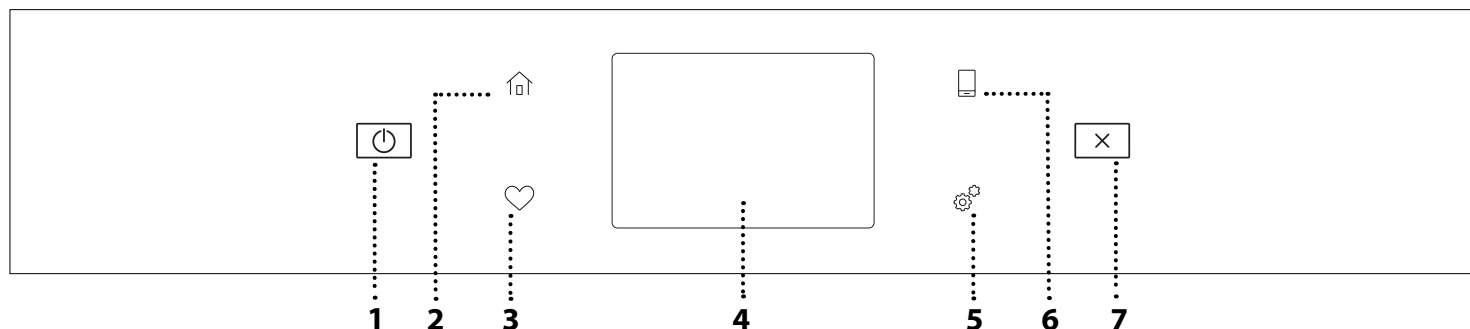



**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

 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 näkyvissä)
3. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Paistomittarin kytkentäpiste
8. Tunnistekilpi (älä poista)
9. 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**

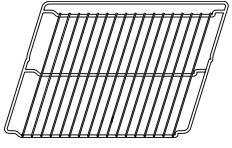
 Aktivoi 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

**7. PERUUTA**

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

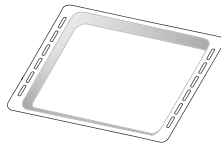
# VARUSTEET

## RITILÄ



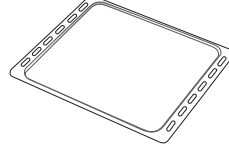
Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasona pannuille, kakkuvuoille sekä muille uuninkestäville keittoastioille

## UUNIPANNU



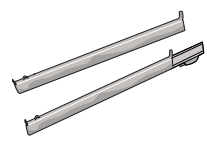
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

## LEIVINPELTI



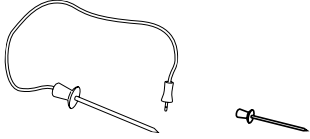
Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

## LIUKUKISKOT \*



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

## LÄMPÖMITTARI



Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Neljän tunnistuspisteensä ja jäykän tukensa ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle, sekä myös leivälle, kakuille ja leivonnaisille.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan. Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

## RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

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

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

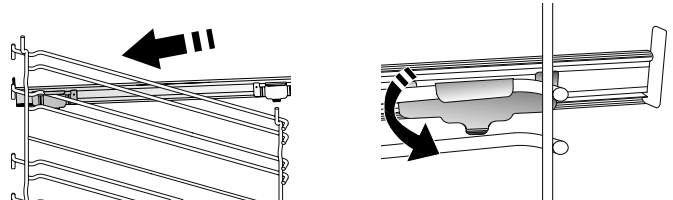
## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

- 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 ylempään 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.
- **GRILL (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.
- **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 suoloisten 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 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.
- » **HAUDUTUS**  
Kypsennä lihaa ja kalaa hellävaraisesti säilyttäen ne mureina ja mehevinä. Suosittelemme ruskistamaan paistettavat lihat ensin pannulla, jotta ne säilyttävät mehukkuutensa. Kypsennysajat vaihtelevat ollen noin kaksi tuntia 300 g:lle kalaa – viisi tuntia 3 kg:lle kalaa taikka noin neljä tuntia 1 kg:lle lihaa – kuusi tai seitsemän tuntia 3 kg:lle lihaa.
- » **ECO-KIERTOILMA**  
Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen 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.
- **PAKASTE LEIV.**  
Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä pakastetuille valmisruoille tarkoitetusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.



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

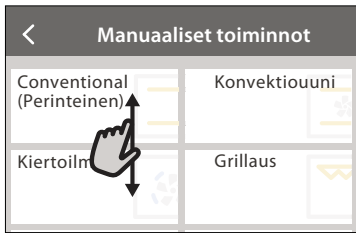
Nämä mahdollistavat kaiken tyyppisten ruokien kypsennyksen täysin automaattisesti. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

# 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 sipsaisemalla 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.

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

## 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.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.


## 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.
- 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.

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 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.


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.

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 kehoitettu 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 kypsennyksen 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 suosikkiresepti 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.



### ETÄKÄYTÖN AKTIVOINTI

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.



### PYRO-ITSEPUHDISTUS

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

## Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.


Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

- Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistusjakso on käynnissä.
- Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasia puhdistettava ennen Pyro-toiminnon käyttämistä.
- Valitse yksi käytössä olevista jaksoista tarpeittesi mukaisesti.
- Aktivoi valittu toiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ". Luukku lukkiutuu automaattisesti ja uuni käynnistää itsepuhdistusjakson: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

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

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

## 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 (ruokatyypin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

Kun kypsennystoiminto on käynnistetty, se keskeytyy, jos paistomittari poistetaan. Irrota paistomittarin kytkentä ja poista se aina uunista kun otat ruoan pois. Mittaria voidaan valvoa etäkäytöllä Bauknecht Home Net -sovelluksella mobiililaitteestasi.

## PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

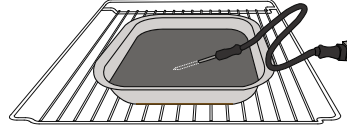
Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Johto on puolijäykkä ja sitä voidaan muotoilla tarvittavalla tavalla, jotta paistomittari saadaan työnnettyksi ruokaan tehokkaimmalla tavalla. Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

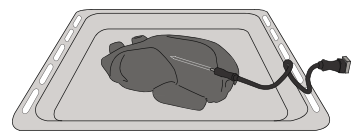
**LIHA:** Työnnä mittari syväälle lihaan välttämällä rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

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

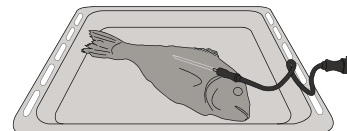
**PAISTAMINEN UUNISSA:** Työnnä kärki syväälle taikinaan muotoillen johtoa siten, että mittari tulee ihanteelliseen kulmaan. Jos käytät paistomittaria 6<sup>th</sup> Sense -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille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



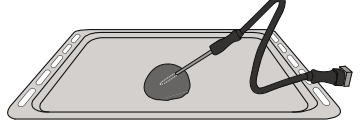
Lasagne



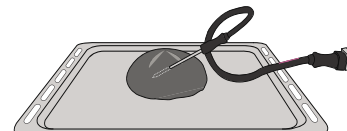
Kokonainen kana



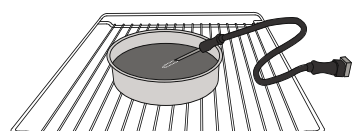
Kala



Sämpylät



Suuri leipä



Kakku


## MYKISTYS

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

Sabbath-tilan valinta ja tehonhallinnan käyttö.

## 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

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).

#### 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



Grilli



Turbogrilli



Maxi Cooking



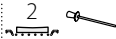
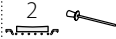
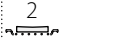
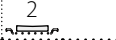
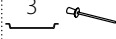

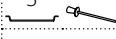
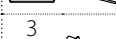


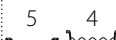
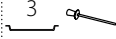
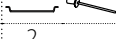
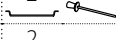
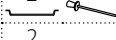
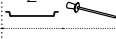
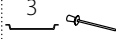

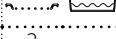
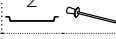
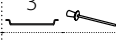

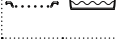
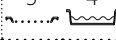
Cook 4



ECO-kiertoilma

Whirlpool

## KYPSENNYSTAULUKKO

	Ruokaluokat	Taso ja varusteet	Määrä	Kypsennystietoja
PÄTÄRUOKA JA UUNIPASTA	Tuore	Lasagne 	500 - 3000 g *	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
		Cannelonit 	500 - 3000 g *	
	Pakaste	Lasagne 	500 - 3000 g	
		Cannelonit 	500 - 3000 g	
LIHA	Naudanliha	Paahtopaisti 	600 - 2000 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
		Hampurilainen 	1,5 - 3 cm	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/5.
		Hidas kypsennys 	600 - 2000 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Porsaanliha	Porsaan paahtopaisti 	600 - 2500 g *	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
		Porsaanpotka 	500 - 2000 g *	
		Porsaan grillikylki 	500 - 2000 g	
	Makkarat ja nakit	Makkarat ja nakit 	250 g	Aseta tasaisesti ritilälle. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 3/4
		Vasikanliha 	600 - 2000 g *	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Lammas	Lampaan paahtopaisti 	600 - 2500 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
		Lampaankylki 	500 - 2000 g *	
		Lampaankoipi 	500 - 2000 g *	
	Kana	Paahdettu kana 	600 - 3000 g *	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin
		Täytetty paahdettu kana 	600 - 3000 g *	
		Kananpalat 	600 - 3000 g *	
Filee/rinta 		1 - 5 cm		
Paahdettu kalkkuna ja hanhi	Paahdettu hanhi 	600 - 3000 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan	
	Täytetty paahdettu hanhi 	600 - 3000 g *		
	Kalkkunan palat 	600 - 3000 g *		
	Fileet / rinta 	1 - 5 cm		
Kebab 	1 ritilä	Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 1/2		

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä



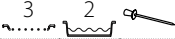
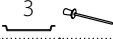

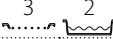


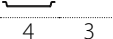
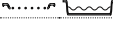









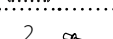
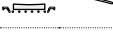
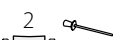








Uunipannu / leivinpelti





















Uunipannu ja 500 ml vettä



Lämpömittari

	Ruokaluokat	Taso ja varusteet	Määrä	Kypsennystietoja	
KALA	Paahdettu kokonainen kala	Kokonainen kala 	0,2 - 1,5 kg *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan	
		Kalakukko 	0,2 - 1,5 kg *		
	Paahdetut fileet	Tuoreet fileet 	0,5 - 3 cm		
		Pakastetut fileet 	0,5 - 3 cm		
	Grillattu kala ja äyriäiset	Kampasimpukat 	yksi pelti		Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla
		Sinisimpukkagratiiini 	yksi pelti		
Katkaravut 		yksi pelti			
	Katkaravut 	yksi pelti	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan		
KASVIKSET	Paahdetut kasvikset	Perunat 	500 - 1500 g	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista	
		Täytetyt kasvikset 	100 - 500 g kukin	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan	
		Muut vihannekset 	500 - 1500 g		
	Gratinoidut kasvikset	Perunat 	1 vuoka	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista	
		Tomaatit 	1 vuoka	Peitä leivänmuruilla ja mausta öljyllä, valkosipulilla, pippurilla ja persiljalla	
		Pippurit 	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	
		Parsakaali 	1 vuoka	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamelkastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti	
		Kukkakaalit 	1 vuoka		
		Muut 	1 vuoka		
	KAKUT JA LEIVONNAISET	Kohotettavat leivonnaiset	Kuohkea kakku vuossa 	500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
Kohotettu hedelmäkakku vuossa 			500 - 1200 g *	Valmista kakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti, raastettuja, viipaloituja tai paloiteltuja tuoreita hedelmiä käyttäen. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan	
Suklaakakku vuossa 			500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan	
Kuohkea kakku paistovuossa 		500 - 1200 g *	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuoratulle ja voidellulle leivinpellille		
Leivonnaiset ja täytetyt piirakat	Keksit 	200 - 600 g	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita keskit leivinpellille		
	Voisarvet (tuoreet) 	yksi pelti	Levitä tasaisesti leivinpellille. Anna jäähtyä ennen tarjoilua		
	Tuulihattutaikina 	yksi pelti			
	Torttu vuossa 	400 - 1600 g	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja laita se vuokaan. Täytä marmeladilla ja paista		
	Strudeli 	400 - 1600 g	Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli		
	Täytetty hedelmäpiirakka 	500 - 2000 g	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä		
VOILEIPÄKAKUT 		800 - 1200 g	Vuoraa 8-10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaisesti		

	Ruokaluokat	Taso ja varusteet	Määrä	Kypsennystietoja
LEIPÄ	Sämpylät	3 	60 - 150 g kukin *	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Keskikokoinen leipä	3 	200 - 500 g kukin *	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
	Leipä vuoassa	2 	400 - 600 g kukin *	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Suuri leipä	2 	700 - 2000 g *	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
	Patongit	3 	200 - 300 g kukin *	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile patonkisämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Erikoisleipä	2 	-	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
PIZZA	Ohutpohjainen pizza	2 	pyöreä - vuoka	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, suolaa ja öljyä. Nostata se uunin kyseisellä toiminnolla. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Paksupohjainen pizza	2 	pyöreä - vuoka	
	Pakastepizza	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 kerrosta	Ota pois pakkauksestaan. Aseta tasaisesti ritilälle

VARUSTEET



Ritilä



Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä



Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä



Uunipannu / leivinpelti



Uunipannu ja 500 ml vettä



Lämpömittari

# PUHDISTUS JA HUOLTO

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

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

- 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 uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

## LAMPUN VAIHTAMINEN

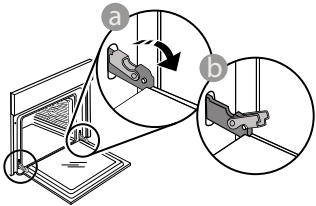
- Kytke uuni irti sähköverkosta.
- Ruuvaa auki valon suojuksen ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojuksen takaisin kiinni valoon.
- Kytke uuni sähköverkkoon.

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

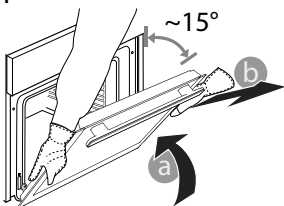
suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojuksen on asetettu takaisin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

## LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

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



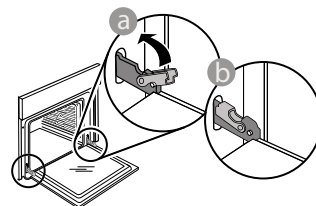
- Sulje luukku niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti molemmilla käsillä – älä kannattele luukku kahvasta. Irrota luukku samalla, kun jatkat sen sulkemista ja vedät luukku ylöspäin, kunnes se vapautuu paikoiltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.



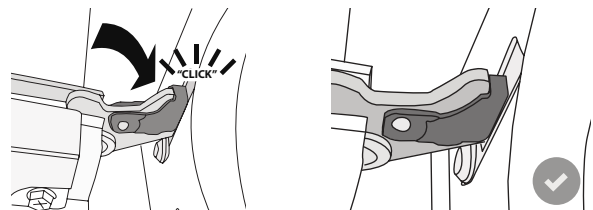
Kiinnitä luukkutakaisin siirtämällä sitä uunia kohti ja kohdistamalla saranoiden koukut ja kiinnittämällä

yläosan paikoilleen.

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



- Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



- Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos se ei ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: Luukku saattaa vahingoittua, jos se ei toimi kunnolla.

## Usein kysytyt kysymykset WiFistä\*

\* Wi Fi:ä ei ole saatavilla Venäjällä, Ukrainassa eikä Kazakstanissa

### 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 paljon 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: 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.

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 siirät ne uudelle tilillesi.

### Vaihdoin reitittimeni – miten minun tulee toimia?

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

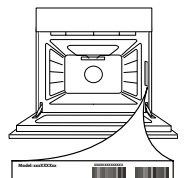
# VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero. Paina  , napauta  ja valitse sitten Tehdasasetusten palautus. Kaikki tallennetut asetukset poistetaan.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Voit muuttaa sen painamalla  , valitsemalla  Lisää käyttötiloja ja valitsemalla sitten Tehonhallinta.
Uuni ei lämpene.	Esittelytila on käynnissä.	Paina  , napauta  Info ja poistu valitsemalla sitten Myymälän esittelytila.
Näytöllä näkyy  -kuvake.	WiFi-reititin on pois päältä. Reitittimen asetusominaisuudet ovat muuttuneet. Langaton yhteys ei saavuta laitetta. uuni ei pysty muodostamaan vakaata yhteyttä kodin verkkoon. Yhteyttä ei tueta.	Varmista, onko WiFi-reititin yhdistetty internetiin. Vahvista, onko laitteen lähellä oleva WiFi-signaali hyvä. Yritä käynnistää reititin uudelleen. Katso kappale WiFiä koskevat usein kysytyt kysymykset. Jos kotiverkkosi ominaisuudet ovat muuttuneet, suorita verkkoon yhdistäminen: Paina  , napauta  ja valitse sitten Liitä verkkoon.
Yhteyttä ei tueta.	Käyttöönottoa etäyhteyden avulla ei tueta maassasi.	Varmista ennen ostamista, salliiko maasi sähkölaitteiden etähallinnan.



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.



Whirlpool



400011593268