

PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITEOPAS



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL- TUOTTEEN

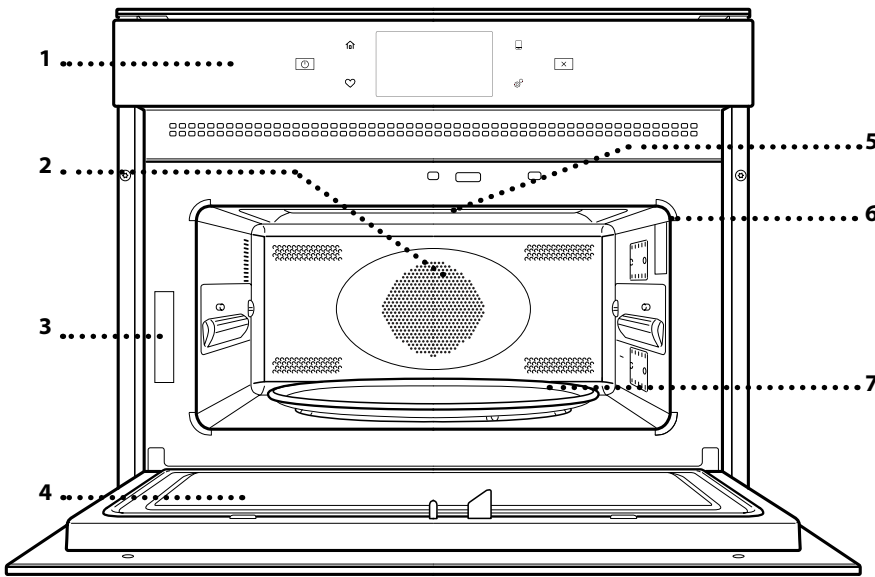
Jos haluat tarkempia tietoja ja tukipalveluja, rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.whirlpool.eu/register



Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-opiaan osoitteesta docs.whirlpool.eu ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.

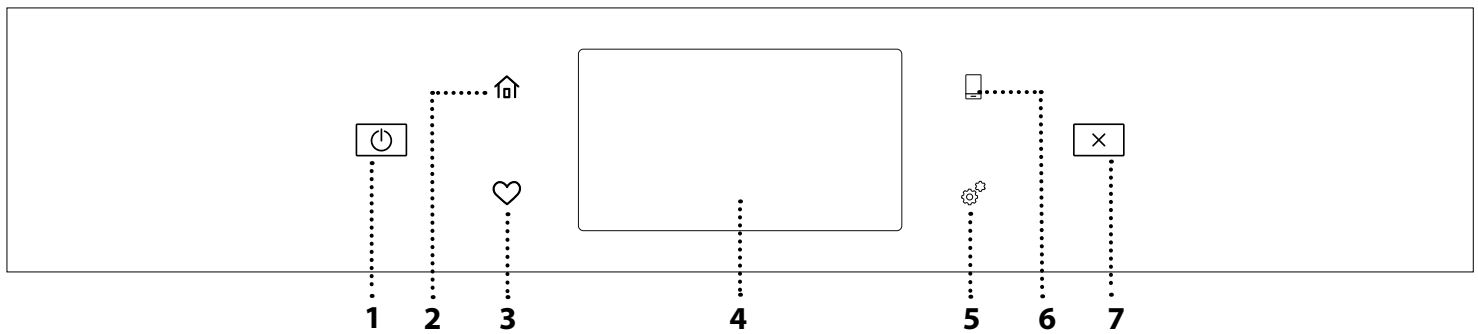
! Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
3. Tunnistekilpi (älä poista)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Pyörivä lautanen

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä.

2. ALKUSIVU

Siirry nopeasti päävalikkoon.

3. SUOSIKIT

Hakee suosikkitoimintojen luettelon.

4. NÄYTTÖ

5. TYÖKALUT

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

6. ETÄOHJAUS

Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

7. PERUUTA

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

VARUSTEET

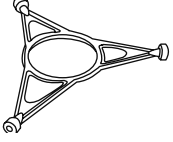
PYÖRIVÄ LAUTANEN



Tukeensa asetettua pyörivää lautasta voidaan käyttää kaikkien kypsennysmenetelmien kanssa. Pyörivää lautasta on käytettävä aina muiden astioiden tai välineiden

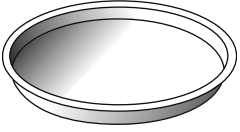
alustana lukuun ottamatta leivinpeltiä.

PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKI



Käytä tukea ainoastaan lasilautaselle. Älä aseta tuen päälle muita varusteita.

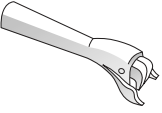
CRISP-ALUSTA



Saa käyttää ainoastaan sille tarkoitettujen toimintojen kanssa. Crisp-alusta on laitettava aina pyörivän lautaseen keskelle ja se voidaan esilämmittää tyhjänä

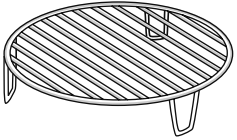
käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle.

CRISP-ALUSTAN KAHVA



Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

RITILÄ



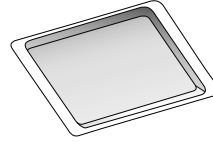
Tämän avulla voit asettaa ruoan lähemmäksi grilliä, jotta se ruskistuu täydellisesti ilman päästessä samalla kiertämään parhaalla mahdollisella tavalla.

Sitä tulee käyttää pohjana crisp-alustalle eräissä "6th Sense Crisp Fry" -toiminnoissa.

Aseta ritilä pyörivälle lautaselle ja varmista, ettei se joudu kosketuksiin muiden pintojen kanssa.

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

SUORAKULMAINEN LEIVINPELTI

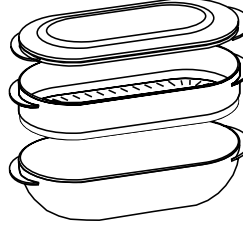


Käytä leivinpeltiä ainoastaan niiden toimintojen kanssa, jotka sallivat perinteisen kypsennyksen; sitä ei saa koskaan käyttää yhdessä mikroaltojen kanssa.

Aseta pelti vaakasuoraan tukien se kypsennysosaston telineeseen.

Huomaa: Sinun ei tarvitse poistaa pyörivää lautasta ja sen tukea, kun käytät leivinpeltiä.

HÖYRYTYSASTIA



Jos haluat höyrystää ruokia kuten kala tai kasvikset, aseta ne koriin (2) ja kaada juomavettä (100 ml) höyryastian (3) pohjalle, jotta aikaansaadaan oikea määrä höyryä.

Sen sijaan jos haluat keittää sellaisia ruokia kuten perunoita,

pastaa, riisiä tai viljaruokia, aseta ne suoraan höyrytysastian pohjalle (koria ei tarvita) ja lisää tarvittava määrä juomavettä keitettävän ruuan määrän mukaan.

Saat parhaan tuloksen, jos peität höyryastian toimitetulla kannella (1).

Aseta höyrytysastia aina pyörivälle lasilautaselle ja käytä sitä vain sopivien kypsennystoimintojen tai mikroalto toiminnon kanssa.

Höyrytysastian pohja on suunniteltu siten, että sitä voidaan käyttää myös yhdessä erityisen höyrypuhdistustoiminnon kanssa.

Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

Uuneja varten on saatavilla monenlaisia varusteita. Ennen ostoa varmista, että ne sopivat mikroaaltouunissa käytettäväksi ja kestävät uunin lämpötiloja.

Älä koskaan käytä metallisia astioita ruualle tai juomalle mikroaaltouunissa kypsennyksen aikana.

Varmista aina, ettei ruoka ja varusteet joudu kosketuksiin uunin sisäseinien kanssa.

Tarkista aina ennen uunin käyttöä, että alusta voi pyöriä vapaasti. Ole tarkkana, ettet poista pyörivää lautasta paikaltaan muita varusteita laitettaessa tai poistettaessa.

KYPSENNYSTOIMINNOT



MANUAALISET TOIMINNOT

• MIKROALTOUUNI

Lämmittää ja kypsentää ruoat tai juomat nopeasti.

Teho (W)	Suositukses
900	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	Hidas, varovainen kypsennys. Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen.
160	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmenys.
90	Jäätelön pehmenys.

Toimenpide	Ruoka	Teho (W)	Kesto (min.)
Uudelleen lämmitys	2 kuppia	900	1 - 2
Uudelleen lämmitys	Perunasose 1 kg	900	10 - 12
Sulatus	Jauheliha 500 g	160	15 - 16
Kypsennys	Sokerikakku	750	7 - 8
Kypsennys	Vanukas	500	16 - 17
Kypsennys	Mureke	750	20 - 22

• PAISTO RAPEAKSI

Ruskista ruuat täydellisesti ylä- ja alapuolelta. Tätä toimintoa saa käyttää ainoastaan erityisen Crisp-alustan kanssa.

Ruoka	Kesto (min.)
Kohotettu kakku	7 - 10
Hampurilainen	8 - 10 *

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta ja Crisp-alustan kahva

• KIERTOILMA

Kypsentää ruokalajit tavalla, jolla saavutetaan samanlaisia tuloksia kuin perinteisellä uunilla. Tiettyjen ruokien kypsennykseen voidaan käyttää leivinpeltiä tai muuta astiaa, joka voidaan laittaa uuniin.

Ruoka	Lämpöt. (°C)	Kesto (min.)
Suflee	175	30 - 35
Juustokuppikakku	170 *	25 - 30
Keksit	175 *	12 - 18

* Tarvitsee esikuumennuksen

Suosittelavat varusteet: Suorakulmainen leivinpelti / Ritilä

• KIERTOILMA + MIKRO

Valmista ruuat nopeasti. On suositeltavaa käyttää ritilää ilman kierron optimoimiseksi.

Ruoka	Teho (W)	Lämpöt. (°C)	Kesto (min.)
Paistit	350	170	35 - 40
Lihapiiras	160	180	25 - 35

Suosittelavat varusteet: Ritilä

• GRILLAUS

Ruskistaa, grillaa ja gratinoi. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Ruoka	Grillin taso	Kesto (min.)
Paahtoleipä	Korkea	5 - 6
Katkaravut	Keskitaso	18 - 22

Suosittelavat varusteet: Ritilä

• GRILLI + MIKRO

Kypsennä ja gratinoi ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

Ruoka	Teho (W)	Grillin taso	Kesto (min.)
Perunagratiini	650	Keskitaso	20 - 22
Uuniperunat	650	Korkea	10 - 12

Suosittelavat varusteet: Ritilä

• TURBOGRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grillin ja uunin ilmatoiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Ruoka	Grillin taso	Kesto (min.)
Broilerivarras	Korkea	25 - 35

Suosittelavat varusteet: Ritilä

• TURBOGRILLI + MIKRO

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

Ruoka	Teho (W)	Grillin taso	Kesto (min.)
Pakastettu cannelloni	650	Korkea	20-25
Porsaankyljykset	350	Korkea	30-40

Suosittelavat varusteet: Ritilä

• NOPEA ESILÄMMITYS

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa.

• ERIKOISTOIMINNOT

» PIDÄ LÄMPIMÄNÄ

Pidä juuri kypsennetyt ruuat kuumana ja rapeana mukaan lukien liha, paistetut ruuat tai kakut.

» KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohotus. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.


Näiden ansiosta voidaan kaikentyyppisiä ruokia kypsennää täysin automaattisesti. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

• 6th SENSE -SULATUS

Monien erityyppisten ruokien pikaiseen sulattamiseen yksinkertaisesti ilmoittamalla niiden paino. Aseta ruoka aina suoraan pyörivälle lasialustalle parhaiden tulosten saamiseksi.

RAPEAN LEIVÄN SULATUS

Tällä eksklusiivisella Whirlpool-toiminnolla sulatetaan pakastettua leipää. Yhdistämällä sekä sulatus- ja Crisp-teknologiat leipäsi maistuu ja tuntuu vastaleivotulta. Tällä toiminnolla voit sulattaa ja kuumentaa nopeasti pakastettuja sämpylöitä, patonkeja ja kroissantteja. Tämän toiminnon kanssa on käytettävä Crisp-alustaa.

Ruoka	Paino
RAPEAN LEIVÄN SULATUS 	50 - 800 g
LIHA	100 - 2000 g
SIIPIKARJA	100 - 3000 g
KALA	100 - 2000 g
VIHANNEKSET	100 - 2000 g
LEIPÄ	100 - 2000 g

• 6th SENSE -LÄMMITYS

Lämmittää uudelleen valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja tai huoneen lämpötilassa. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväälle lautaselle tai astiaan. Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota. Uudelleen kuumennusprosessin lopussa ruoan jättäminen seisomaan 1 – 2 minuutin ajaksi parantaa aina tulosta, etenkin pakasteruokien kohdalla. Älä avaa luukkua tämän toiminnon aikana.

• 6th SENSE -HÖYRYTYS

Höyrystä toimitetulla höyryastialla ruokia kuten kasvikset tai kala. Valmistusvaiheessa syntyy automaattisesti höyryä ja myös höyryastian pohjalle kaadettu vesi alkaa kiehua. Tämän vaiheen kestot voivat vaihdella. Uuni jatkaa sitten ruuan höyrykypsennystä asetetun ajan mukaan.

Aseta 1–4 minuuttia pehmeille vihanneksille kuten parsakaalille ja purjolle tai 4–8 minuuttia kovemmille vihanneksille kuten porkkanoille ja peruunoille.

Älä avaa luukkua tämän toiminnon aikana.

Tarvittavat varusteet: Höyrytysastia

• 6th SENSE CRISP FRY

Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessä toiminnossa yhdistyvät crisp-toiminnon laadukkuus lämpimän ilmankierron ominaisuuksien kanssa. Sillä saavutetaan rapeita ja maukkaita paistamistuloksia, huomattavasti pienemmällä öljymäärällä verrattuna perinteiseen kypsennystapaan; joissakin resepteissä ei edes tarvita öljyä lainkaan. Sitä voidaan käyttää useiden erilaisten, niin tuoreiden kuin pakastettujenkin, esiasettujen ruokalajien paistamiseen.

Noudata lisävarusteiden käytössä seuraavaa taulukkoa ohjeiden mukaisesti; näin saat parhaat kypsennystulokset kaikille ruokalajeille (tuoreille tai pakastetuille*).

Ruoka	Paino / annokset
LEIVITETTY PAISTETTU FILEE Levitä päälle hieman öljyä ennen kypsennystä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	100 - 500 g
LIHAPULLAT Levitä päälle hieman öljyä ennen kypsennystä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	200 - 800 g
KALA JA RANSKALAISET * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	1 - 3 annosta
LEIVITETYT KATKARAVUT * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	100 - 500 g
LEIVITETYT MUSTEKALARENKAAT * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	100 - 500 g
LEIVITETYT KALAPUIKOT * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Käännä kehotettaessa	100 - 500 g
PAISTETUT PERUNAT * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	200 - 500 g
PAISTETUT PERUNAT Kuori ja leikkaa tikuiksi. Anna liota kylmässä, suolatussa vedessä 30 minuuttia. Kuivaa pyyheliinalla ja punnitse ne. Sivele oliiviöljyllä (5 %). Levitä crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle. Käännä kehotettaessa	200 - 500 g
PERUNAPYÖRYKÄT Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	100 - 600 g
MUNAKOISO Paloittele, suolaa ja anna levätä 30 minuuttia. Pese, kuivaa ja punnitse. Sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle. Käännä kehotettaessa	200 - 600 g
PAPRIKA Viipaloi, punnitse ja sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	200 - 500 g
KESÄKURPITSA Viipaloi, punnitse ja sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	200 - 500 g
PERUNALETUT Kuori ja raasta. Anna liota kylmässä, suolatussa vedessä 30 minuuttia. Kuivaa pyyheliinalla ja punnitse ne. Sivele oliiviöljyllä (5 %). Levitä crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle. Lisää ja käännä kehotettaessa	100 - 600 g
KANANUGETIT * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	200 - 600 g
LEIVITETTY JUUSTO * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	100 - 400 g
FALAFEL Voitele Crisp-alusta kevyesti. Lisää ja käännä ruokaa kehotettaessa	100 - 400 g
PAISTETTU KALA-ÄYRIÄISSEOS * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	100 - 500 g
SIPULIRENKAAT * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	100 - 500 g

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 näyttösivulle:


Napsauta < .

Jos haluat vahvistaa asetuksen tai mennä seuraavalle näyttösivulle:

Napsauta "ASETA" tai "SEURAAVA".

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tuotteelle tehtävä konfiguroinnit.

Asetuksia voidaan muuttaa myöhemmin painamalla , joka avaa "Työkalut"-valikon.

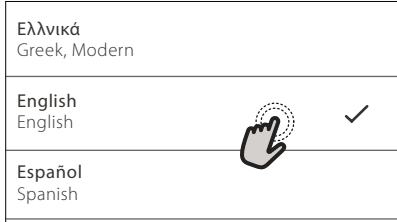
1. VALITSE KIELI

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

- Selaa käytettävissä olevia kieliä pyyhkäisemällä näyttöä.



- Napsauta haluamaasi kieltä.



Napsauttamalla < palaat edelliselle näyttösivulle.

2. VALITSE ASETUSTEN VALINTATILA

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



3. WIFI-ASETUSTEN TEKEMINEN

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

- Napsauta yhteyden muodostamista varten "VALITSE ASETUKSET NYT".



Jos haluat yhdistää tuotteesi myöhemmin, napsauta "OHITA".

KUINKA YHTEYDEN ASETUKSET TEHDÄÄN

Tämän ominaisuuden käyttämistä varten tarvitset: Älypuhelimien tai tabletin ja langattoman reitittimen, jossa on Internet-yhteys.

Varmista älylaitteellasi, että kotisi langattoman verkon signaali on voimakas laitteen läheisyydessä.

Minimivaatimukset.

Älylaite: Android 4.3 (tai uudempi), jonka näyttö on 1280x720 (tai suurempi) tai iOS 8 (tai uudempi).

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

1. Lataa 6th Sense Live -sovellus

Laitteen yhdistämisen ensimmäinen vaihe on sovelluksen lataaminen mobiililaitteeseen. 6th Sense Live -sovellus ohjaa sinut seuraavassa luetteloitujen vaiheiden läpi. Voit ladata 6th Sense Live -sovelluksen joko iTunes Storesta tai Google Play Storesta.

2. Luo käyttäjätili

Jos et ole vielä luonut tiliä, on sinun tehtävä se nyt. Tämä mahdollistaa laitteiden yhdistämisen verkkoon sekä niiden seuraamisen ja käyttämisen etäohjauksella.

3. Rekisteröi laitteesi

Rekisteröi laitteesi seuraamalla sovelluksen ohjeita. Rekisteröintiprosessin suorittamiseen tarvitset Smart Appliance Identifier (SAID) -numeron. Löydät tämän koodinumeron tuotteeseen kiinnitetystä tunnistekilvestä.

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 yhteyden manuaalisesti käyttämällä "Etsi verkko" -toimintoa.

SAID-koodia tarvitaan älylaitteesi ja kodinkoneen synkronointiin.

MAC-osoite näytetään WiFi-moduulia varten.

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

. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

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

- Aseta aika napsauttamalla kyseisiä numeroita.
- Vahvista napsauttamalla "ASETA".

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä.

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

4. 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.

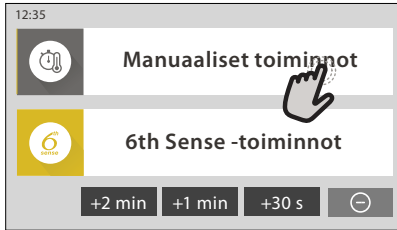
Kuumenna uuni 200 °C:een, mieluiten käyttämällä "Nopea esikuumennus" -toimintoa.

Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

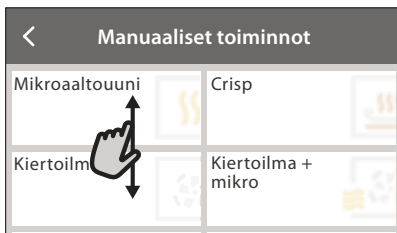
PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

- Uuni käynnistetään painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä. Näytöstä valitaan joko manuaaliset tai 6th Sense -toiminnot.
- Napsauta haluamaasi päätoimintoa; kyseinen valikko aukeaa.



- Tutustu luetteloon selaamalla sitä ylös- tai alaspäin.



- Valitse haluamasi toiminto napsauttamalla sitä.


2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät asetukset, joita voit muuttaa.

TEHO / LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO

- Selaa ehdotettuja arvoja ja valitse haluamasi.



“Kiertoilma”-toiminnossa voit aktivoida esilämmityksen napsauttamalla .

KESTO

Mikroaalto- ja yhdistetyissä mikroaaltotoiminnoissa on aina asetettava kypsennysaika.

- Aseta haluamasi kypsennysaika napsauttamalla kyseisiä numeroita.



- Vahvasta napsauttamalla “SEURAAVA”. Kypsennysajan loputtua kypsennys pysähtyy automaattisesti.

Muissa kuin mikroaaltotoiminnoissa kypsennysaika ei tarvitse asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti.

- Kestoajan asettaminen aloitetaan napsauttamalla “Aseta kypsytysaika”.



Jos haluat peruuttaa asetetun kestoajan kypsennyksen aikana ja valvoa kypsymistä manuaalisesti, napsauta kestoajan arvoa ja valitse sitten “PYSÄYTYS”.

3. ASETA 6th SENSE -TOIMINNOT

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

- Valitse kypsennystyyppi luettelosta.
- Valitse jokin toiminto.

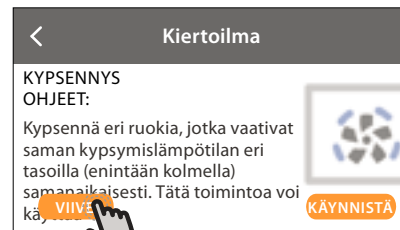
Toiminnot näkyvät ruokalajityyppien mukaisesti 6th SENSE -RUOKALISTA -valikosta (katso kyseiset taulukot) sekä reseptien ominaisuuksien mukaisesti LIFESTYLE-valikosta.

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

4. ASETA KÄYNNISTYS- / PÄÄTTYMISAJAN VIIVE

Ennen muiden kuin mikroaaltotoimintojen käynnistämistä voit viivästyä kypsennystä: 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 viivästyneen käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen: uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi

kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä.

- Jos haluat aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun viivästysajan, napsauta 

5. KÄYNNISTÄ TOIMINTO


- Kun olet konfiguroinut asetukset, käynnistä toiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".

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

Mikroaaltotoiminnoissa on käytössä käynnistyksen 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.

- Voit pysäyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa painamalla .

6. JET START

Alkusivun näytön alareunassa on palkki, joka näyttää kolme eri kestoaikaa. Napsauta yhtä niistä, jolloin kypsennys mikroaaltotoiminnolla alkaa täydellä teholla (900 W).

- Avaa luukku.
- Laita ruoka uuniin ja sulje luukku.
- Napsauta haluamaasi kypsennysaikaa.



7. 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.

8. KYPSENNYKSEN TAUOTTAMINEN

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

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

Ennen kypsennyksen päättymistä uuni saattaa myös kehottaa tarkastamaan ruoan tällä samalla tavalla.

Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy toimenpide, joka on suoritettava.



- Tarkasta ruoka.
- Sulje luukku ja jatka sitten kypsennystä napsauttamalla "SUORITETTU".

9. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Eräissä toiminnoissa voit kypsennyksen päättyttyä pidentää kypsennysaikaa tai tallentaa toiminnon suosikiksi.




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

10. SUOSIKIT

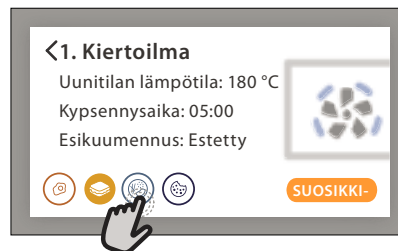
Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptiesi osalta.

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-".

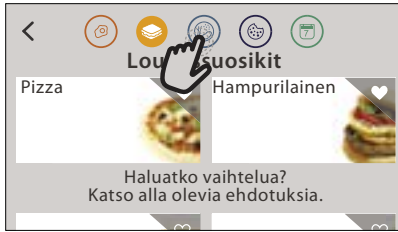
TALLEMENTAMISEN JÄLKEEN

Kun olet tallentanut toimintoja suosikeiksi, päänäyttö näyttää tallentamasi toiminnot kellonajan mukaisesti.



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 käyttämäsi toimintojen historiaa.

- Selaa ehdotettua luettelo.
- 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 muutokset napsauttamalla "TALLENNA".

Suosikkien näytöllä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:

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

Voit myös muuttaa aikaa, jona eri ateriat näytetään:

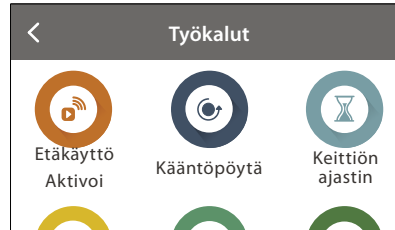
- Paina .
- Valitse "Suositut valinnat".
- Valitse "Kellonajat ja päivämäärät".
- Napsauta "Omat ruoka-ajat".
- Selaa luettelo ja napsauta haluamaasi aikaa.
- Vaihda haluamasi ateria napsauttamalla sitä.

Jokainen aika-alue voidaan yhdistää vain yhteen ateriaan.

11. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla .

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



AKTIVOI ETÄKÄYTTÖ

Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

KÄÄNTÖPÖYTÄ

Tämä valintavaihtoehto pysäyttää kääntöpöydän pyörimisen, jotta voitaisiin käyttää leveitä ja suorakulmaisia mikroaallokkeitä kestäviä astioita, jotka eivät mahtuisi pyörimään vapaasti tuotteen sisällä.

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; tämä näkyy 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".

VALO

Kytkee uunin lampun päälle tai pois päältä.

ITSEPUHDISTUS

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada kupillinen juomavettä ainoastaan mukana toimitetun höyrytysastian alaosaan (3) tai mikroaallokkeitä kestävästi astiaan ja käynnistä toiminto.

Tarvittavat varusteet: Höyrytysastia


MYKISTYS

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

SÄÄTIMIEN LUKITUS

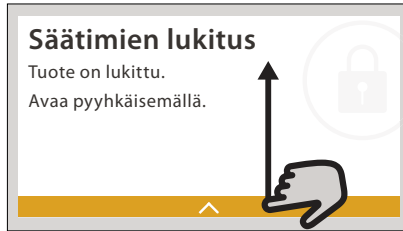
“Säätimien lukitus”-toiminto aktivoi kosketusnäytön painikkeiden lukituksen siten, että niitä ei voida painaa vahingossa.

Lukituksen aktivointi:

- Napsauta kuvaketta  .

Lukituksen avaaminen:

- Napsauta näyttöä.
- Pyyhkäise näytöllä näkyvää viestiä.



SUOSITUT VALINNAT

Toiminnolla voidaan vaihtaa monet uunin asetuksista.

WI-FI

Asetusten muuttaminen tai kodin uuden verkon konfigurointi.

INFO

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

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYS MIKROAALLOILLA

Mikroaallot tunkeutuvat elintarvikkeisiin vain tiettyyn syvyyteen asti, minkä vuoksi samanaikaisesti useampia kappaleita kypsennettäessä on ne leviteltävä siten, että mikroaalloille altistuu mahdollisimman paljon pintaa.

Pienet palat kypsyvät nopeammin kuin suuret palat: tasaisen kypsennyksen takaamiseksi leikkaa ruoka samankokoisiksi paloiksi.

Useimmat ruoat jatkavat kypsymistään vielä mikroaaltokypsennyksen loputtuakin. Tämän vuoksi anna ruoan aina levätä, jotta se kypsyisi loppuun asti. Poista kaikki paperi- ja muovipussien metallilankoja sisältävät pussinsulkijat, ennen kuin laitat pussin uuniin mikroaalloja varten.

Muovikelmuun tulee tehdä reikiä tai sitä on pisteltävä haarukalla, jotta paine poistuu, eikä suojuus halkea kun höyryä muodostuu kypsennyksen aikana.

NESTEET

Nesteet saattavat kuumentua yli kiehumispisteen ilman silminnähtävää kuplimista. Tämä voi aiheuttaa kuumien nesteiden kiehumisen yli. Tämän estämiseksi vältä kapeakaulaisten astioiden käyttämistä, sekoita nestettä ennen kuin laitat astian mikroaaltouuniin ja jätä astiaan teelusikka.

Sekoita kuumentamisen jälkeen uudelleen ennen kuin otat astian varovaisesti pois mikroaaltouunista.

PAKASTETTU RUOKA

Parhaat tulokset saadaan, kun sulatus tapahtuu suoraan lasialustalla. Tarpeen vaatiessa on mahdollista käyttää mikroaaltouuniin sopivaa kevyttä muoviastiaa.

Keitetyt ruoat, muhennokset ja lihakastikkeet sulavat paremmin, jos niitä sekoitetaan sulatuksen aikana. Irrottele kappaleet toisistaan sulamisen alettua: erotellut annokset sulavat nopeammin.

LASTENRUOKA

Sekoita purkissa tai tuttipullossa oleva vauvanruoka tai -juoma kuumennuksen jälkeen, ja tarkasta aina, että se on sopivan lämpöistä, ennen kuin annat sen vauvalle. Näin varmistat, että ruoka tai juoma on lämmennyt tasaisesti eikä polta.

Varmista, että astian kansi tai tuttipullon tutti on poistettu ennen kuumennusta.

KAKUT JA LEIPÄ

Kakuille ja leipätuotteille on suositeltavaa käyttää kiertoilmatoimintoa. Kypsennysaikojen lyhentämiseksi voit vaihtoehtoisesti käyttää "Kiertoilma + mikro"-toimintoa, jossa mikroaaltotehon tulee olla asetettuna korkeintaan 160 W:iin, jotta ruokatuotteet pysyvät pehmeinä ja tuoksuvina.

Käytä kiertoilmatoiminnon kanssa tummia, metallisia kakkuvuokia, jotka on aina sijoitettava toimitetun ritilän päälle.

Vaihtoehtoisesti voidaan tiettyjen ruokien, kuten esimerkiksi pikkuleipiä tai sämpylöiden kypsennykseen käyttää suorakulmaista leivinpeltiä tai muuta astiaa, joka voidaan laittaa uuniin.

Jos käytetään "kiertoilma + mikro"-toimintoa, on käytettävä ainoastaan mikroaalloille sopivia astioita, jotka on sijoitettava toimitetun ritilän päälle.

Tarkasta onko leipomuksesi kypsä työntämällä tikku sen keskiosaan: Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku tai leipä on kypsä.

Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus "paisuu" leivonnassa aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

PIZZA


Tasaisesti kypsyneen ja rapean pizzapohjan saamiseksi lyhyessä ajassa on suositeltavaa käyttää "Crisp"-toimintoa yhdessä mukana toimitetun erityisvälineen kanssa.

Vaihtoehtoisesti voidaan isommille pizzoille käyttää suorakulmaista leivinpeltiä yhdessä kiertoilmatoiminnon kanssa: tässä tapauksessa esilämmitä uuni 200 °C:een ja levitä pizzan päälle mozzarellaajuustoa kun kaksi kolmannesta kypsennysajasta on kulunut.



























LIHA JA KALA

Parhaan pintaruskistuksen saamiseksi lyhyessä ajassa, pitäen kuitenkin samalla lihan tai kalan sisäosan mehevänä ja mureana, on suositeltavaa käyttää toimintoja, joissa yhdistyy kiertoilmatoiminto mikroaallojen kanssa, kuten "turbogrilli + mikroaallot" tai "kiertoilma + mikroaallot".

Parhaiden mahdollisten kypsennystulosten saamiseksi aseta mikroaallojen tehotasoksi 350 W.

Ruokaluokat		Varusteet	Määrä	Kypsennystietoja				
PATARUOKA JA UUNIPASTA	Lasagne		4 - 10 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti				
	Cannelonit		400 - 1500 g					
	Lasagne *		500 - 1200 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota				
	Cannelonit *		400 - 1500 g					
RIISI, PASTA & VILJATUOTTEET	RIISI JA PASTA		100 - 400 g	Aseta riisille suositeltu kypsennysaika. Lisää suolavesi ja riisi höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2-3 kupillista vettä yhtä riisikupillista kohden.				
			Riisi	100 - 400 g	Aseta riisille suositeltu kypsennysaika. Lisää suolavesi ja riisi höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2-3 kupillista vettä yhtä riisikupillista kohden.			
			Riisipuuro	2 - 4 annosta	Lisää vesi ja riisi höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Lisää maito uunin kehottaessa. Käytä 2 annosta varten 75 ml:aa riisiä, 200 ml:aa vettä ja 300 ml:aa maitoa.			
	Pasta		1 - 4 annosta	Aseta pastalle suositeltu kypsennysaika. Lisää pasta, kun uuni näin kehottaa. Kypsennä kannen alla. Käytä noin 750 ml vettä 100 g:lle pastaa				
	SIEMENET JA HIUTALEET		Bulgurvehnä		100 - 400 g	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2 kupillista vettä yhtä bulgurvehnä-kupillista kohden		
			Kvinoa			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2 kupillista vettä yhtä kvinoakupillista kohden		
			Hirssi			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3 kupillista vettä yhtä hirssikupillista kohden		
			Amarantti			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3-4 kupillista vettä yhtä amaranttikupillista kohden		
			Speltti			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3-4 kupillista vettä yhtä spelttikupillista kohden		
			Ohra			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3-4 kupillista vettä yhtä ohrakupillista kohden		
			Tattari			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3 kupillista vettä yhtä tattarikupillista kohden		
			Kuskus			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2 kupillista vettä yhtä cous cous -kupillista kohden		
			Kaurapuuro				1-2 annosta	Lisää suolavesi ja kaurahiutaleet korkeareunaiseen astiaan, sekoita ja laita uuniin

* Pakastettu ◦ Suositeltu määrä. Älä avaa luukkuja kypsennyksen aikana.

	Ruokaluokat	Varusteet	Määrä	Kypsennystietoja	
LIHA	NAUDANLIHA	Paahtopaisti	 + 	800 - 1500 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
		Vasikan paahtopaisti			Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
		Pihvi		2– 6 kappaletta	Sivele öljyllä ja hiero pintaan rosmariinia. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Aseta tasaisesti grillin ritilälle
		Hampurilainen		2– 6 kappaletta	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä
		Hampurilainen *		100 - 500 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta
	SIANLIHA	Porsaan paahtopaisti	 + 	800 - 1500 g	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
		Kyljykset		2– 6 kappaletta	Sivele öljyllä ja hiero pintaan rosmariinia. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Aseta tasaisesti grillin ritilälle
		Kylkiluut		700 - 1200 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita tasaisesti crisp-alustalle luupuoli alaspäin
		Pekoni		50 - 150 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	LAMPAANLIHA	Lampaan paahtopaisti	 + 	1000 - 1500 g	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa, pippuria ja hienonnettua valkosipulia. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
		Kotletti		2–8 kappaletta	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Levitä tasaisesti ritilälle
	KANA	Paahdettu kana		800 - 2500 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin
		Kananpalat		400 - 1200 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Laita tasaisesti crisp-alustalle nahkapuoli alaspäin
		Kanafilee/kananrinta		300 - 1000 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta
	ANKKA	Paahdettu ankka	 + 	800 - 2000 g	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa, pippuria ja maustepaprikkaa. Laita uuniin rintapuoli alaspäin
		Ankan palat		400 - 1400 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Laita tasaisesti crisp-alustalle nahkapuoli alaspäin
	HÖYRYTETTY LIHA	Kanafileet		300 - 800 g	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Kalkkunan fileet			
		Hot dog		4 - 8 kappaletta	Lisää hot dog höyrytysastian pohjalle ja peitä vedellä. Kuumenna peittämättä
	LIHARUOAT	Mureke		4–8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan ja laita murekevuokaan painellen taikinaa, jotta siihen ei jäisi ilmakuplia
		Lihapiiras	 + 	1 paistoerä	Valmista lihatäyteoseo 6–9 yksittäiselle piirakka-annokselle. Vuoraa rasvattu kakkuvuoka piirakkataikinalla ja sulje voitaikeinasta valmistetulla kannella
		Kebab		400 - 1200 g	Sivele öljyllä ja mausta yrteillä. Aseta tasaisesti grillin ritilälle
		Leivitetty paistettu filee	 + 	100 - 500 g	Sivele öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Makkarat ja nakit		200 - 800 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi
Lihapullat		 + 	200–800 g	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Muotoile noin 30–40 gramman painoisiksi pulliksi. Sivele öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	

VARUSTEET



Mikron/uuinin kestävä astia



Höyrytysastia (kaikkine osineen)



Höyrytysastia (alaosa + kansi)



Höyrytysastia (alaosa)



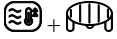


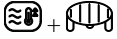





Ritilä



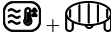





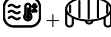


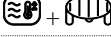

















Suorakulmainen leivinpelti



Crisp-alusta

	Ruokaluokat	Varusteet	Määrä	Kypsennystietoja	
KALA JA ÄYRIÄISET	KOKONAINEN KALA	Paahdettu kokonainen kala	 600 - 1200 g	Sivele öljyllä. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja persiljalla	
		Höyrytetty kokonainen kala	 600 - 1200 g		
	HÖYRYTETYT FILEET JA PIHVIT	Tonnikalapihvi		300 - 800 g ^{o•}	Levitä tasaisesti höyrytsritilälle
		Lohipihvi			
		Miekkakalapihvi			
		Meriahvenfilee			
		Hammassahvenfilee			
		Muut fileet			
		Taimenfilee			
		Muu pihvi			
	KALAGRATIINI	Kalagratiini	 500 - 1200 g	Peitä leivänmuruilla ja levitä päälle voilastuja	
		Kalagratiini *	 600 - 1200 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota	
	HÖYRYTETTY KALA JA ÄYRIÄISET	Kampasimpukat	 1-6 kappaletta	Levitä tasaisesti höyrytsritilälle	
		Simpukat	 400 - 1000 g	Mausta öljyllä, pippurilla, sitruunalla, valkosipulilla ja persiljalla ennen kypsennystä. Sekoita hyvin	
		Katkaravut	 100 - 600 g	Levitä tasaisesti höyrytsritilälle	
	PAISTETTU KALA JA ÄYRIÄISET	Kala ja ranskalaiset *		1-3 annosta	Levitä tasaisesti crisp-alustalle vaihdellen vuorotellen kalafleitä ja perunoita
		Leivitetty katkaravut *		100 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Leivitetty mustekalarenkaat *			
		Leivitetty kalapuikot *			
		Paistettu kala-äyriäisseos *			
Kalapihvi		300 - 800 g		Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta. Mausta kalapihvit öljyllä ja peitä seesaminsiemeneillä	

* Pakastettu ^{o•} Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsennämisen aikana.

	Ruokaluokat	Varusteet	Määrä	Kypsennystietoja	
KASVIKSET	PAAHDETUT KASVIKSET	Perunat	 + 	300 - 1200 g	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
		Täytetyt kasvikset		600 - 2200 g	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan.
		Kasvispihvi *		2- 6 kappaletta	Voitele crisp-alusta kevyesti
		Uuniperunat		200 - 1000 g	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Leikkaa perunan päälle risti ja kaada sisään hapankermaa ja suosikkikastikettasi.
		Lohkoperunat		300 - 800 g	Leikkaa lohkoiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
	GRATINOIDUT KASVIKSET	Perunat	 + 	4 - 10 annosta	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
		Parsakaali		600 - 1500 g	Leikkaa paloiksi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
		Kukkakaali	 + 	600 - 1500 g	
		Perunaletut		100 - 500 g	Kuori ja raasta. Liota suolatussa kylmässä vedessä 30 minuuttia. Kuivaa pyyhkeellä ja purista liika kosteus pois. Mausta suolalla, mustapippurilla, cayennenpippurilla ja maustepaprikalla. Sijoittele tasaisesti voidellulle crisp-alustalle
		Vihannekset *		400 - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	HÖYRYTETYT KASVIKSET	Lohkoperunat		300 - 1000 g 	Leikkaa paloiksi. Laita tasaisesti höyrytysastian pohjalle
		Herneet		200 - 500 g 	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Porkkanat			
		Parsakaali		200 - 500 g 	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Kukkakaali			
		Parsa		200 - 500 g 	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Kurpitsa		200 - 500 g 	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Ruusukaali		200 - 500 g 	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Maissintähkät		300 - 1000 g 	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Pippurit		200 - 500 g 	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
Muut vihannekset			200 - 500 g 	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle	
HÖYRYTETYT PAKASTETUT KASVIKSET		Herneet *			
		Parsakaali *			
	Ruusukaali *				
	Porkkanat *		300 - 800 g 	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle	
	Parsa *				
	Muut vihannekset *				
















VARUSTEET

Mikron/uunin
kestävä astiaHöyrytysastia
(kaikkine osineen)Höyrytysastia
(alaosa + kansi)Höyrytysastia
(alaosa)

Ritilä

Suorakulmainen
leivinpelti

Crisp-alusta

	Ruokaluokat	Varusteet	Määrä	Kypsennystietoja
KASVIKSET	PAISTETUT KASVIKSET			
	Paistetut perunat *		200 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Paistetut perunat		200 - 500 g	Kuori ja leikkaa tikuiksi. Liota suolatussa kylmässä vedessä 30 minuuttia. Pese, kuivaa ja punnitse. Sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä / 200 g kuivia perunoita. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Perunapyörökät		100 - 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Munakoiso		200 - 600 g	Leikkaa paloiksi ja liota kylmässä suolatussa vedessä 30 minuuttia. Pese, kuivaa ja punnitse. Sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä / 200 g kuivaa munakoisoa. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Paprika	 + 	200 - 500 g	Viipaloi, punnitse ja sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä / 200 g kuivaa paprikaa. Mausta suolalla. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
Kesäkurpitsa		200 - 500 g	Viipaloi, punnitse ja sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä / 200 g kuivaa kesäkurpitsaa. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	
VOILEIPÄKAKUT	Kinkku-juustopiiras		1 paistoerä	Vuoraa crisp-alusta taikinalla ja pistele se haarukalla. Valmista kinkkujuustopiiraan täyte 8 annokselle
	Kinkku-juustopiiras *		200 - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Voileipäkakku	 + 	1 paistoerä	Vuoraa 8-10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele taikina haarukalla. Täytä suosikkireseptisi mukaisesti
	Kasvisstruudeli		800 - 1500 g	Valmista paloitelluista vihanneksista seos. Ripottele öljyä ja keitä kokoon pannulla 15-20 minuuttia. Anna jäähtyä. Lisää tuoretta juustoa ja maista suolalla, balsamiviinietikalla ja mausteilla. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli
	Sämpylät		1 paistoerä	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
LEIPÄ	Sämpylät *		1 paistoerä	Ota pois pakkauksestaan. Sijoittele tasaisesti leivinpellille
	Leipä vuoassa		1-2 kappaletta	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Esipaistetut sämpylät		1 paistoerä	Ota pois pakkauksestaan. Sijoittele tasaisesti leivinpellille
	Teeleivät		1 paistoerä	Muotoile yksi iso tai useampia pieniä teeleipiä voidellulle crisp-alustalle
	Tölkitetyt taikinäkäryleet		1 paistoerä	Ota pois pakkauksestaan. Sijoittele tasaisesti leivinpellille
PIZZA	Pizza		2 - 6 annosta	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, suolaa ja öljyä. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti voidellulle leivinpellille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Ohut pizza *		250 - 500 g ^{o•}	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Paksu pizza *		300 - 800 g ^{o•}	
	Kylmä pizza		200 - 500 g	Ota pois pakkauksestaan. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
KAKUT JA LEIVONNAISET	KOHOTETTAVAT LEIVONNAISET			
	Kuohkea kakku vuoassa		1 paistoerä	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
	Kohotettu hedelmäkakku vuoassa	 + 	900 - 1900 g	Valmista kakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti, raastettuja, viipaloituja tai paloiteltuja tuoreita hedelmiä käyttäen. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
Kohotettu suklaakakku vuoassa		600 - 1200 g	Valmista suklaa-kaakao-kakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan	

* Pakastettu ^{o•} Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsennyksen aikana.

	Ruokaluokat	Varusteet	Määrä	Kypsennystietoja	
KAKUT JA LEIVONNAISET	LEIVONNAISET JA TÄYTETYT PIIRAKAT	Keksit		1 paistoerä	Sekoita taikina, johon tulee 250 g jauhoja, 100 g suolattua voita, 100 g sokeria, 1 muna. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Muodosta taikinasta 10–12 nauhaa rasvatulle leivinpelleille
		Suklaapikkuleivät		1 paistoerä	Tee taikina: 250 g jauhoja, 150 g voita, 100 g sokeria, 1 muna, 25 g kaakaojauhetta, suolaa ja leivinjauhetta. Lisää vaniljaesanssia. Anna jäähtyä. Kauli noin 5 mm:n paksuiseksi, muotoile haluttuun muotoon ja levitä tasaisesti crisp-alustalle
		Voisarvet *		1 paistoerä	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Anna jäähtyä ennen tarjoilua
		Marengit		1 paistoerä	Valmista taikina 2 munanvalkuaisesta, 80 grammasta sokeria ja 100 grammasta kookoshiutaleita. Mausta vaniljalla ja manteliesanssilla. Muodosta taikinasta 20–24 palaa rasvatulle leivinpelleille
		Täytetty hedelmäpiirakka	+	800 - 1500 g	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä
		Hedelmäpiirakka		1 paistoerä	Valmista taikina 180 grammasta jauhoa, 125 grammasta voita ja 1 kananmunasta. Vuoraa crisp-alusta taikinalla ja lisää täytteeksi 700-800 g tuoreita hedelmäviipaleita sekoitettuna sokerin ja kanelin kanssa
		Hedelmäpiirakka *		300 - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
MUFFINSSIT JA KUPPIKAKUT	Muffinssit		1 paistoerä	Valmista 16–18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Sijoittele tasaisesti leivinpelleille	
	Suflee	+	2 - 6 annosta	Valmista kohokasseos ja lisää sitruunaa, suklaata tai hedelmää ja kaada korkeareunaiseen uunikestäväään astiaan	
	Juustokuppikakku		1 paistoerä	Valmista sekoitus 12–15 kappaleelle käyttäen raastettua pehmeää juustoa ja pekoni- tai kinkkukuutioita. Laita muffineille tarkoitettuihin annosvuokiin.	
JÄLKIRUOAT	Hedelmäsose		300 - 800 ml	Kuori hedelmät ja poista siemenkoti. Leikkaa paloiksi ja laita höyrytysritilälle	
	Paistetut omenat		4–8 kappaletta	Poista siemenkoti ja täytä marsipaanilla tai kanelilla, sokerilla ja voilla	
	Kaakao		2–8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan. Mausta vaniljalla tai kanelilla. Suurusta maissitärkkelyksellä	
	Browniet		1 paistoerä	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpelleillä peitetulle leivinpelleille	
KANANMUNAT	Munakokkeli		2–10 kappaletta	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan	
	Yhdeltä puol. paist. kananmuna		1–6 kappaletta	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta	
	Omeletti		1 paistoerä		
	Vanukas		1 - 2 erää	Tee taikina 0,5 litrasta maitoa, 4 keltuaisesta, 100 grammasta sokeria ja 40 grammasta jauhoja. Kaada maito astiaan ja laita se uuniin. Kun uuni kehottaa, kaada kuuma maito varovaisesti keltuais-jauho-sokerisekoitukseen ja jatka kypsennystä	
VÄLIPALAT	Popcorn	-	90 - 100 g	Laita pussi aina suoraan pyörivälle lasialustalle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan	
	Kanansiivet *		300 - 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	
	Kanaugetit *	+	200 - 600 g		
	Leivitetty juusto *		100 - 400 g	Voitele juusto pienellä määrällä öljyä ennen kypsennystä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	
	Falafel		100 - 400 g	Voitele crisp-alusta kevyesti. Voitele falafel öljyllä ennen kypsennystä	
	Sipulirenkaat *	+	100 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	
	Paahdetut pähkinät		50 - 200 g		

VARUSTEET



Mikron/kuuniin kestävä astia



Höyrytysastia (kaikkine osineen)



Höyrytysastia (alaosa + kansi)



Höyrytysastia (alaosa)



Ritilä



Suorakulmainen leivinpelti



Crisp-alusta

PUHDISTUS

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

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

SISÄ- JA ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kuivalla liinalla.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Säännöllisin väliajoin tai jos ruokaa roiskuu, poista pyörivä lautanen ja sen tuki, jotta voit puhdistaa uunin pohjalta kaikki ruoan jäämät.
- Aktivoi "Itsepuhdistus"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.

- Grilliä ei tarvitse puhdistaa, sillä voimakas kuumuus polttaa kaiken lian. Käytä tätä toimintoa säännöllisin väliajoin.

VARUSTEET

Kaikki muut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa paitsi Crisp-alusta.

Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hanka pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.

Usein kysytyt kysymykset WiFistä

Mitä WiFi-protokollia tuetaan?

Asennettu WiFi-adapteri tukee Euroopan maissa käytettyä WiFi b/g/n-protokollaa.

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 tuetaan?

WPS 2.0 tai uudempi. Tarkasta reitittimen asiakirjoista.

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

Voit käyttää kumpaa käyttöjärjestelmää tahansa, mitään eroa ei ole.

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

Kyllä, mutta pilvipalvelut on suunniteltu jatkuvasti yhdistettyinä oleville laitteille.



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

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

Kuinka pystyn tarkastamaan onko laite 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 , napsauta sitten  WiFi tai katso laitteestasi: siinä on kyltti, josta näkyvät SAID- ja MAC-osoitteet. MAC-osoite koostuu numero- ja kirjainyhdistelmästä, jonka alussa on "88:e7".

Kuinka voin tarkastaa onko laitteen langattoman yhteyden tila aktivoitu?

Käytä älylaitettasi ja 6th Sense Live -sovellusta ja tarkasta onko laitteen verkko näkyvässä ja onko yhteys pilveen muodostettu.

Pääseekö signaali laitteelle vai onko sille esteitä?

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?

Normaalisti WiFi-signaali on tarpeeksi voimakas parille huoneella, 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 näytössä näkyy tai uuni ei pysty muodostamaan pysyvää 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 on oltava päällä, palomuurin ja DHCP:n on oltava konfiguroituina oikein. Tuettu salasanan salaus: WEP, WPA, WPA2. Yritä toisenlaista salaustyyppiä, katso tiedot reitittimen oppaasta.

Operaattorin asetukset: Jos Internet-palveluntarjoaja on määrittänyt Internetiin yhdistettävien MAC-osoitteiden määrän, saattaa olla, että laitetta ei 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 tarkastaa tapahtuuko tietojen siirto?

Verkon asetusten jälkeen sammuta virta, odota 20 sekuntia ja kytke sitten uuni päälle: Varmista, että sovellus näyttää laitteen UI-tilan. Valitse jakso tai toinen valinta ja tarkasta sen tila sovelluksesta.

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








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

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

Vaihdoin reitittimeni – miten minun tulee toimia?

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


VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero. Paina  , napsauta  "Info" ja valitse sitten "Tehdasasetukset". Kaikki tallennetut asetukset pyyhkiytyvät pois.
Uuni on meluista myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytyspuhallin on päällä.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Toiminto ei käynnisty. Toiminto ei ole käytettävissä demonstroitilassa.	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 liittäminen: 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

 [www](http://www.whirlpool.eu) Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa Whirlpoolin sivustolta docs.whirlpool.eu

MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

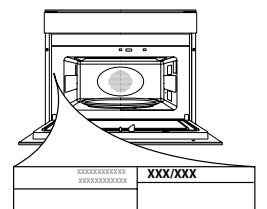
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme docs.whirlpool.eu (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuupoppaasta. Kun otat yhteyttä asiakkaiden myynnin jälkeiseen palveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



400011225895

Painettu Italiassa