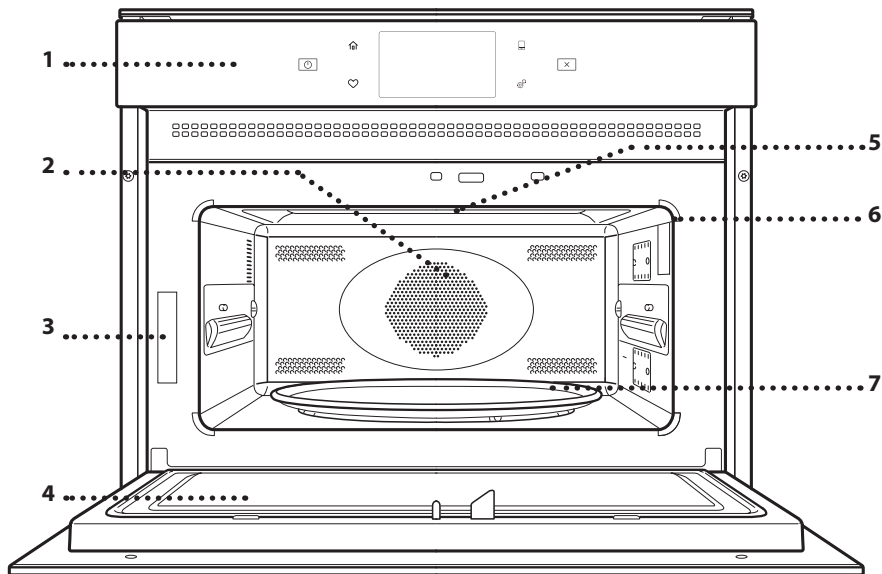
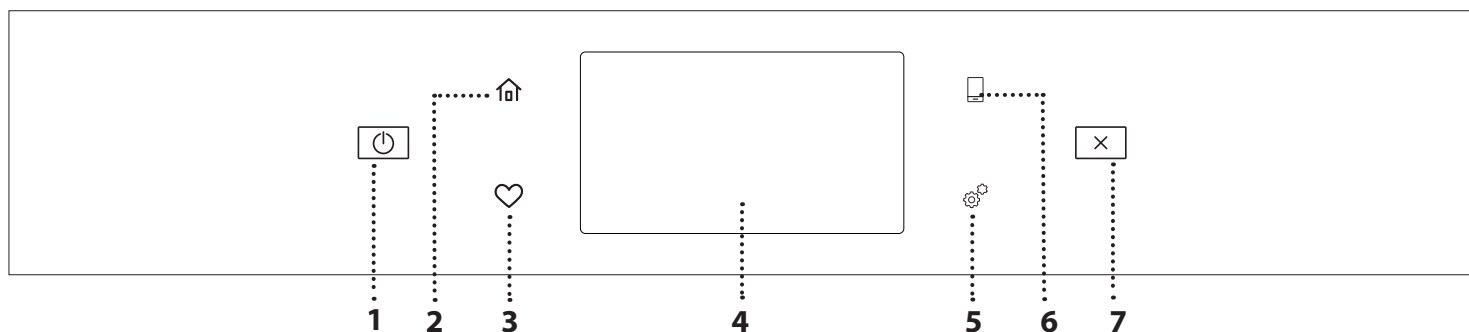



**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

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

**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**
**TUOTTEEN KUVAUS**


1. Ohjauspaneeli
2. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
3. Tunnistekilpi (älä poista)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grillaus
6. Kevyt
7. Pyörivä lautanen

**KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS**

**1. PÄÄLLE / POIS PÄÄLTÄ**

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

**2. ALKUSIVU**

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

**3. SUOSIKKI**

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

**4. NÄYTTÖ**
**5. TYÖKALUT**

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

**6. ETÄOHJAUS**

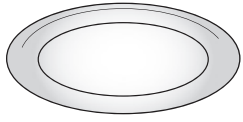
 Aktivoi 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

**7. PERUUTA**

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

# VARUSTEET

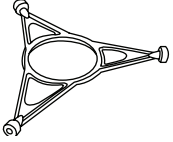
## PYÖRIVÄ LAUTANEN



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

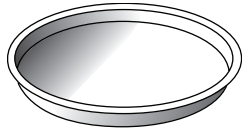
alustana lukuun ottamatta leivinpeltiä.

## PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKI



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

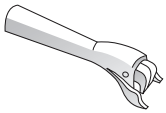
## CRISP-ALUSTA



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

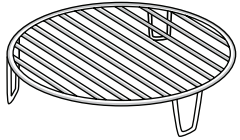
käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle.

## CRISP-ALUSTAN KAHVA



Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

## RITILÄ



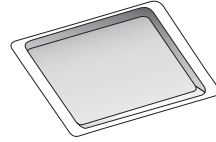
Tämän avulla voit asettaa ruoan lähemmäksi grilliä, jotta se ruskistuu täydellisesti ilman päästessä samalla kiertämään parhaalla mahdollisella tavalla.

Sitä tulee käyttää pohjana crisp-alustalle eräissä "6<sup>th</sup> 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

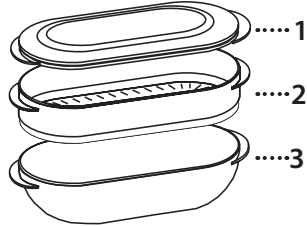


Käytä leivinpeltiä ainoastaan niiden toimintojen kanssa, jotka sallivat perinteisen kypsennyksen; sitä ei saa koskaan käyttää yhdessä mikroaaltojen kanssa.

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 ruoan määrän mukaan.

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

Aseta höyrytysastia aina lasialustalle ja käytä sitä vain tilanteeseen sopivien kypsennystoimintojen tai mikroaaltotoiminnon 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

### • MIKROAALTO

Ruokien ja juomien nopeaan kypsennykseen ja lämmitykseen.

Teho (W)	Suosituksukset
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 voini tai suklaan sulatukseen.
160	Pakasteiden sulatus tai voini ja juuston pehmenys.
90	Jäätelön pehmenys.

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

### • PAISTO RAPEAKSI

Ruskistaa 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.)
Kohokas	175	30 - 35
Juustokuppikakku	170 *	25 - 30
Keksit	175 *	12 - 18

\* Tarvitsee esikuumentuksen

Suosittelvat 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

Suosittelvat varusteet: Ritilä

### • GRILL (GRILLI)

Ruskistukseen, grillaukseen ja gratinointiin. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

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

Suosittelvat 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

Suosittelvat varusteet: Ritilä

### • TURBO GRILLI

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

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

Suosittelvat varusteet: Ritilä

### • TURBOGRILLI + MIKRO

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

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

Suosittelvat varusteet: Ritilä

### • NOPEA ESIKUUMENNUS

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa.

### • ERIKOISTOIMINNOT

#### » PIDÄ LÄMPIMÄNÄ

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

#### » RISING (KOHOTUS)

Makeiden ja suoloisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.


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

#### • 6<sup>th</sup> SENSE -SULATUS

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

#### CRISP LEIPÄ SULATETTU

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

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

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 kestäväille 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.

#### • 6<sup>th</sup> 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: Höyryastia

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP FRY

Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessa 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. On mahdollista

friteerata lukuisia ennalta määrättyjä ruokia - sekä tuoreita että pakastettuja.

Noudata seuraavan taulukon ohjeita käyttäaksesi lisävarusteita kerrotulla tavalla, jolloin saavutat parhaat keittotulokset jokaiselle eri ruokatyyppille (tuore tai pakastettu \*).

Ruoka	Paino / annokset
<b>LEIVITETTY PAISTETTU FILEE</b> Levitä päälle hieman öljyä ennen kypsennystä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	100 - 500 g
<b>LIHAPULLAT</b> Levitä päälle hieman öljyä ennen kypsennystä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	200 - 800 g
<b>KALA JA RANSKALAISET *</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	1 - 3 annosta
<b>LEIVITETYT KATKARAVUT *</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	100 - 500 g
<b>LEIVITETYT MUSTEKALARENKAAT *</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	100 - 500 g
<b>LEIVITETYT KALAPUIKOT *</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Käännä kehotettaessa	100 - 500 g
<b>PAISTETUT PERUNAT *</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	200 - 500 g
<b>PAISTETUT PERUNAT</b> 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
<b>PERUNAPYÖRYKÄT</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	100 - 600 g
<b>MUNAKOISO</b> 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
<b>PAPRIKA</b> Viipaloi, punnitse ja sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	200 - 500 g
<b>KESÄKURPITSA</b> Viipaloi, punnitse ja sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	200 - 500 g
<b>PERUNALETUT</b> 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
<b>KANANUGETIT *</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	200 - 600 g
<b>LEIVITETTY JUUSTO *</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	100 - 400 g
<b>FALAFEL</b> Voitele Crisp-alusta kevyesti. Lisää ja käännä ruokaa kehotettaessa	100 - 400 g
<b>PAISTETTU KALA-ÄYRIÄISSEOS *</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	100 - 500 g
<b>SIPULIRENKAAT *</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	100 - 500 g

# KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



## Valikon tai luettelon vierittäminen:

Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.



## Valinta tai vahvistus:

Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.

## Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:


Napauta < .

## Asetuksen vahvistus tai siirtyminen seuraavalle näytölle:

Napauta ASETA tai SEURAAVA.

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

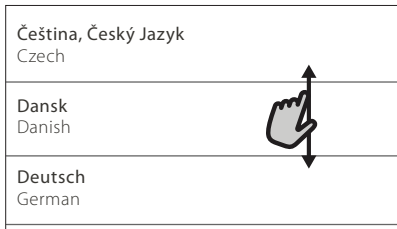
Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla  ja käyttämällä Työkalut-valikkoa.

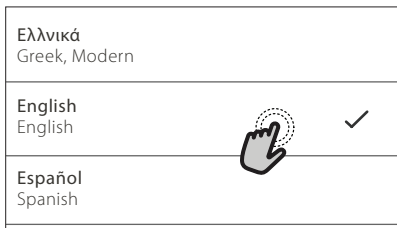
### 1. KIELEN VALINTA

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

- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.



- Napauta haluamaasi kieltä.



Napsauttamalla < palaat edelliselle näyttösivulle.

### 2. WIFI-YHTEYDEN ASETUS

6th Sense Live -ominaisuuden ansiosta voit etäkäyttää uunia mobiililaitteella. Jotta laitetta voidaan hallita etäyhteyden avulla, sinun on suoritettava ensin suoritettava yhdistämistoimenpide. 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".

#### YHTEYDEN ASETTAMINEN

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.

Vähimmäisvaatimukset.

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 6<sup>th</sup> Sense Live -sovellus

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

#### 2. Luo tili

Jos et ole vielä luonut tiliä, on sinun tehtävä se nyt. 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 koodinumeron tuotteeseen kiinnitetystä tunnistekilvestä.

#### 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.

Tarpeen vaatiessa voit myös muodostaa yhteyden manuaalisesti käyttämällä "Etsi verkko" -toimintoa.

SAID-koodia tarvitaan älylaitteesi ja kodinkoneen synkronointiin.

MAC-osoite näytetään WiFi-moduulia varten.

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

#### 3. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Kun yhdistät uunin kotisi verkkoon, kellonajan ja päivämäärän asetukset tapahtuvat automaattisesti. Muussa tapauksessa ne on tehtävä 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. 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 suojarahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.


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

Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.



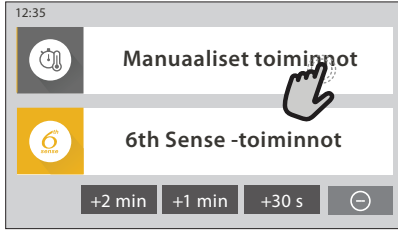
# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

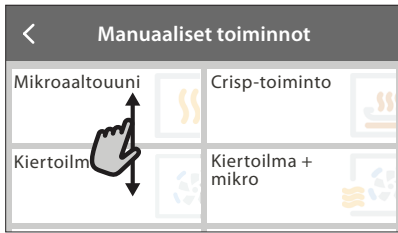
- Voit kytkeä uunin päälle painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

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.

### TEHO / LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO

- Vieritä ehdotettuja arvoja ja valitse haluamasi.

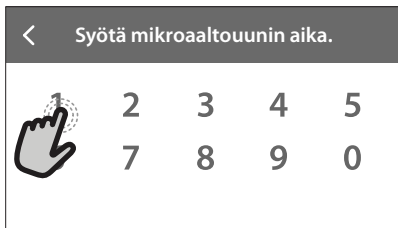


“Kiertoilma”-toiminnossa voit aktivoida esilämmityksen napsauttamalla .

### 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”.



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

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

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

- Valitse kypsennystyyppi luettelosta.
- Valitse jokin toiminto.

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

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

## 4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Ennen muiden kuin mikroaaltotoimintojen käynnistämistä voit viivästyä kypsennystä: 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.

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

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

## 5. TOIMINNON KÄYNNISTYS


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

## 8. KYPSENNYKSEN TAUOTTAMINEN

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

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

Uunin tulisi kehottaa ennen kypsennyksen loppumista tarkistamaan ruoka vastaavalla tavalla.

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



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

## 9. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

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




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

## 10. SUOSIKIT

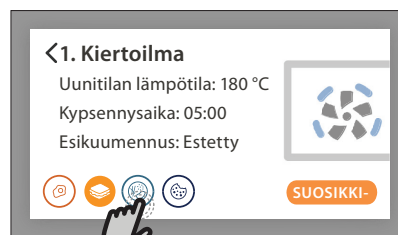
Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptiesi osalta.

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

### TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

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 napauttamalla kuvakkeita.

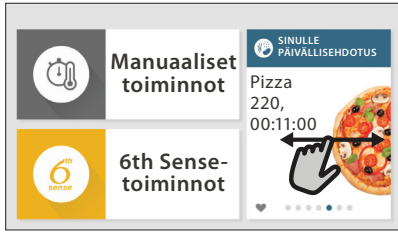


- tallenna toiminto napauttamalla TALLENNA SUOSIKIKSI.



## TALLENNUKSEN 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 käyttämiesi toimintojen historiaa.

- Selaa ehdotettua luetteloa.
- 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".

Suosikinäytöllä voit myös poistaa tallentamiasi toiminnot:

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

Voit myös muuttaa aikaa, jona eri ateriat näytetään:

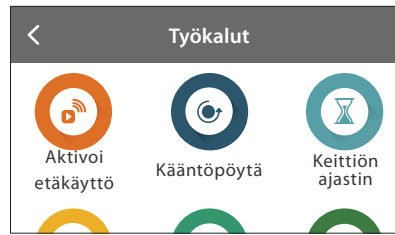
- Paina .
- Valitse Suositut valinnat.
- Valitse Kellonajat ja päivämäärät.
- Napauta Omat ruoka-ajat.
- vieritä luetteloa ja napauta haluamaasi aikaa.
- Vaihda asianmukaista ateriaa napauttamalla.

Jokainen aika-alue voidaan yhdistää vain yhteen ateriaan.

## 11. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla .

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



### ETÄKÄYTÖN AKTIVOINTI

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

### KÄÄNTÖPÖYTÄ

Tämä valintavaihtoehto pysäyttää kääntöpöydän pyörimisen, jotta voitaisiin käyttää leveitä ja suorakulmaisia mikroaalloja 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.

Voit palauttaa keittiön ajastimen tai muuttaa sitä seuraavasti:

- Paina .
- Napauta .

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

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

### LIGHT (VALO)

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

### ITSEPUHDISTUS

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

Tarvittavat varusteet: Höyryastia

## MYKISTYS

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

## SÄÄTIMIEN LUKITUS

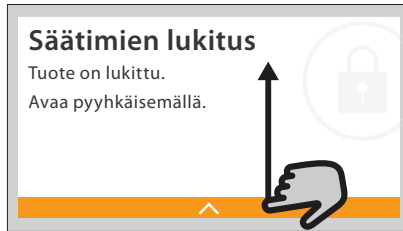
Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

Lukituksen aktivointi:

- Napsauta kuvaketta .

Lukituksen poistaminen:

- Napauta näyttöä.
- Sipaise näkyvillä oleva viesti ylös.



## SUOSITUT VALINNAT

Erilaisten uunin asetusten muuttaminen.

## WI-FI

Asetusten muuttaminen tai uuden kotiverkon määrittäminen.

## INFO

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

# HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

## KYPSENNYS MIKROAALLOILLA

Mikroallot 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 mikroaltokypsennyksen 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 mikroaaltoja 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.

### PAKASTEET

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 pikkuleipien 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" leivonnan aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit 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.

## PITSA

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 mozzarellajuustoa 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 mikroaaltojen kanssa, kuten "turbogrilli + mikroallot" tai "kiertoilma + mikroallot".

Parhaiden mahdollisten kypsennystulosten saamiseksi aseta mikroaaltojen 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		Riisi	100 - 400 g <sup>o•</sup>	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 <sup>o•</sup>	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 <sup>o•</sup>	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		

\* Pakastettu <sup>o•</sup> Suositeltu määrä. Älä avaa luukua 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		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 höyrytsritilälle
		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 lihatäyteseos 6-9 yksittäiselle piirakka-annokselle. Vuoraa rasvattu kakkuvuoka piirakkataikinalla ja sulje voitakinasta 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/uunin 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 <sup>o•</sup>	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Lohipihvi			
		Miekkakalapihvi			
		Meriahvenfilee			
		Hammasahvenfilee			
		Muut fileet			
		Taimenfilee			
		Muu pihvi			
	KALAGRATIINI	Kalagratiini		500 - 1200 g	Peitä leivänmuuruilla ja levitä päälle voilastuja
		Kalagratiini *		600 - 1200 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	HÖYRYTETTY KALA JA ÄYRIÄISET	Kampasimpukat		1-6 kappaletta	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Simpukat		400 - 1000 g	Mausta öljyllä, pippurilla, sitruunalla, valkosipulilla ja persiljalla ennen kypsennystä. Sekoita hyvin
		Katkaravut		100 - 600 g	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
	PAISTETTU KALA JA ÄYRIÄISET	Kala ja ranskalaiset *		1-3 annosta	Levitä tasaisesti crisp-alustalle vaihdellen vuorotellen kalafileitä ja perunoita
		Leivitetyt katkaravut *		100 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Leivitetyt mustekalarenkaat *			
		Leivitetyt kalapuikot *			
		Paistettu kala-äyriäisseos *			
Kalapihvi		300 - 800 g			

\* Pakastettu <sup>o•</sup> Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsennyksen 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, cayennepippurilla 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	
		Pippurit		200 - 500 g	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
Muut vihannekset				Levitä tasaisesti höyrytysritilälle	
HÖYRYTETYT PAKASTETUT KASVIKSET	Herneet *				
	Parsakaali *				
	Ruusukaali *				
	Porkkanat *		300 - 800 g	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle	
	Parsa *				
	Muut vihannekset *				

VARUSTEET



Mikron/uunin kestävä astia



Höyrytysastia (kaikkine osineen)



Höyrytysastia (alaosa + kansi)



Höyrytysastia (alaosa)
















Ritilä







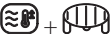




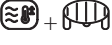


















Suorakulmainen leivinpelti



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
		Perunapyörykät	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	
	Tölkityt taikinakääryleet	 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 <sup>o•</sup>	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota	
	Paksu pizza *	 300 - 800 g <sup>o•</sup>		
	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 <sup>o•</sup> Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsentämisen 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 uuninkestävään 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 peitetyille leivinpelleille	
KANANMUNAT	Munakokkeli		2–10 kappaletta	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan	
	Yhdeltä puol. paist. kananmuna		1–6 kappaletta	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikumennusta	
	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 kypsennämistä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	
	Falafel		100 - 400 g	Voitele crisp-alusta kevyesti. Voitele falafel öljyllä ennen kypsennämistä	
	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 pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat 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. Hankaa pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.

# Usein kysytyt kysymykset WiFistä

## 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 , 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 tarkistaa onko laitteen langattoman yhteyden tila aktivoitu?

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

## Voiko jokin estää signaalin pääsyn laitteelle?

Varmista, että yhdistetyt laitteet eivät käytä kaikkea käytettävissä olevaa kaistanleveyttä. Varmista, että WiFi-verkkoon liitetyt laitteet eivät ylitä reitittimelle sallittua maksimimäärää.

## Kuinka kaukana reititin saa olla uunista?

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

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

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

## Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

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

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

Pakota reititin käyttämään kotisi WiFi-kanavaa.

## Mitä voin tehdä, jos 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: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. Valitse jakso tai toinen valinta ja tarkasta sen tila sovelluksesta.

Eräiden asetusten näkyminen sovelluksessa kestää joitakin sekunteja.








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

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

## Vaihdoin reitittimeni – miten minun tulee toimia?

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

# VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero. Paina  , napsauta  "Info" ja valitse sitten "Tehdasasetukset". Kaikki tallennetut asetukset pyyhkiytyvät pois.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	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.



**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.

