

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.whirlpool.eu/register

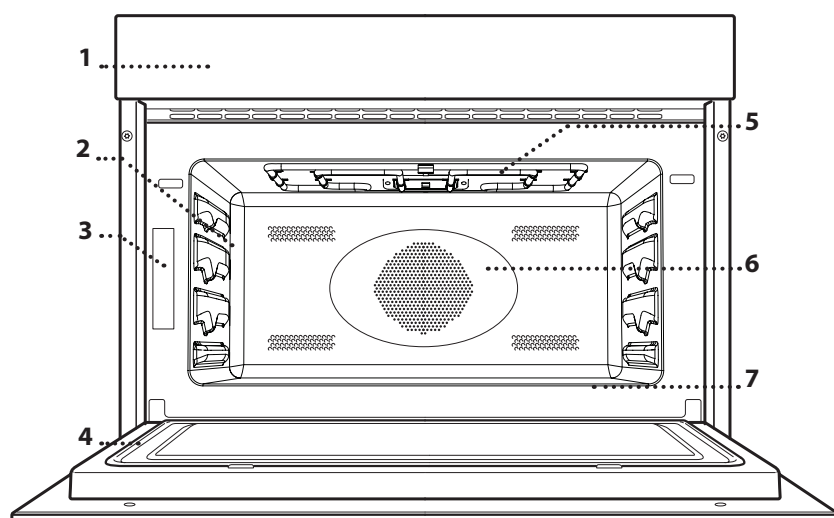


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.whirlpool.eu and following the instructions on the back of this booklet.



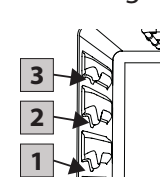
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel

2. Shelf guides



The levels on which the wire shelf and other accessories can be placed are numbered, with 1 being the lowest and 3 being the highest.

3. Identification plate

(do not remove)

4. Door

5. Grill

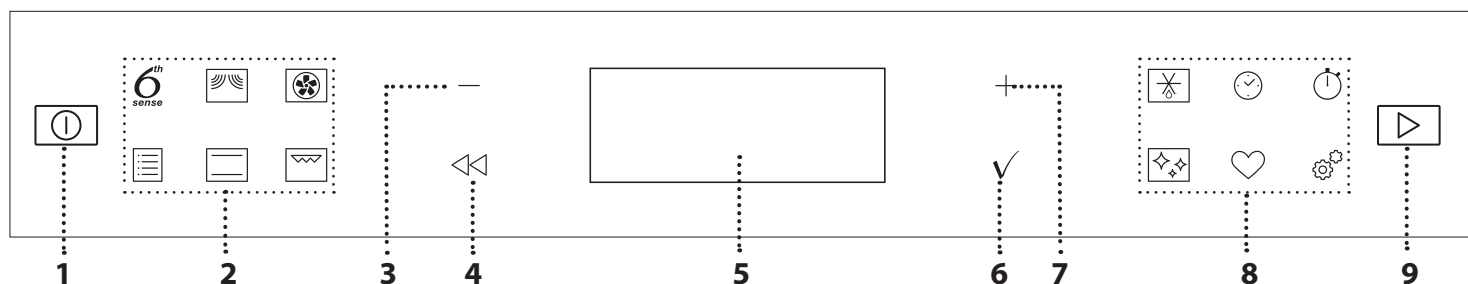
6. Fan and circular heating element

(not visible)

7. Lower heating element

(not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

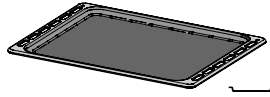
For quick access to the functions, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

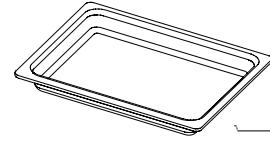
BAKING TRAY



Useful as a support surface for oven baking containers; the plate can also be used for as a support surface for foods not in

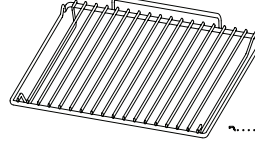
containers. This accessory is not suitable for microwave use.

GLASS TRAY



Thanks to the properties of the glass, this drip tray is suitable for all cooking modes. It collects the cooking juices when placed below the wire shelf.

WIRE SHELF



The wire shelf is suitable for all cooking modes except for the single "Microwave" function. You can place food directly on the wire shelf or use it to support

baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat and microwaves.

Insert the wire shelf by holding it tilted slightly upwards and resting the rear edge (pointing upwards) on the desired level. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

FUNCTIONS



6TH SENSE

These functions automatically select the best temperature and cooking method for all types of food.

6TH SENSE REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest time. Place food in a microwave-safe and heatproof container. At the end of reheating process, leaving to stand for 1-2 minutes will always improve the result, especially for frozen food.

	🍽️	🍹
DINNER PLATE	250 - 500 g	
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.		
DINNER PLATE-FROZEN	250 - 500 g	
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.		
SOUP	200 - 800 g	
Heat uncovered in separate bowls		
BEVERAGE	100 - 500 g	
Place a heat resistant plastic spoon into a mug or cup to prevent overboiling		

6TH SENSE COOK

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results in the easiest and quickest way. To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

🌀	🍽️	🌀	🕒
850	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.		
750	Cooking vegetables.		
650	Cooking meat and fish.		
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.		
350	Perfect for melting butter or chocolate.		
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.		
90	Softening ice cream.		
		🍽️	🕒
Reheat	2 cups	850	3
Reheat	Mashed potatoes (1 kg)	850	10 - 12
Defrost	Minced Meat (500 g)	160	13 - 14
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	750	10 - 11
Cook	Meat loaf	750	15 - 16

Required accessory: Glass tray

FORCED AIR

For cooking sweets and meats, using continuous hot air circulation.

Food	Yes/No	Temp (°C)	Time	Icon
Meringues	Yes	100 - 120	40 - 50	
Cookies	Yes	170 - 180	10 - 20	
Bread loaf	Yes	180 - 200	30 - 35	
Swiss rolls	Yes	210 - 220	10 - 12	
Puff pastry	Yes	180 - 190	15 - 20	
Roast (800 g - 1.5 kg)	Yes	160 - 170	70 - 80	

TRADITIONALS

• CONVENTIONAL+MW

For preparing baked dishes more quickly by combining the conventional oven and the microwave.

Food	Yes/No	Temp (°C)	Temp (°C)	Time	Icon
Bread	-	200 - 220	90	25 - 35	
Roast beef (1 - 1.5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	
Lasagna	Yes	170 - 200	160 - 350	20 - 40	
Frozen food	-	160 - 180	350	20 - 30	

• GRILL+MW

For quickly cooking and gratinating dishes.

Food	Temp (°C)	Temp (°C)	Time	Icon
Potatoes gratin	350	2	20 - 40	
Jacket Potatoes	350	3	10 - 20	

• TURBO GRILL

For perfect cooking and browning, combining the grill and oven air convection.

Food	Temp (°C)	Temp (°C)	Time	Icon
Chicken Kebab	3	25 - 35		
Roasted potatoes	3	30 - 50		

• TURBO GRILL+MW

For quickly cooking and browning, combining the microwave, grill and the oven air convection.

Food	Temp (°C)	Temp (°C)	Time	Icon
Cannelloni [Frozen]	350	3	20 - 25	
Pork Chops	350	3	30 - 40	
Roast Chicken	350	2	40 - 60	

• FORCED AIR + MW

For quickly cooking sweets and meats, using all the benefits of the microwave and hot air circulation.

Food	Temp (°C)	Temp (°C)	Time	Icon
Roasts	160	170	40 - 60	
Meat Pie	160	180	25 - 35	
Baked fish	160	170 - 190	20 - 35	

• CONVECT BAKE

For perfectly cooking meats, cakes and pies with a liquid filling.

Food	Temp (°C)	Temp (°C)	Time	Icon
Filled pies	-	160 - 200	35 - 55	
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	

• CONVECT BAKE +MW

For quickly cooking all food with a liquid filling, by combining the microwave, conventional heating and air convection.

Food	Temp (°C)	Temp (°C)	Time	Icon
Filled pies	350	160 - 200	25 - 45	
Sponge cake	90	160 - 180	30 - 35	

• SPECIAL

» FAST PREHEAT

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.

Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically.

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough.

CONVENTIONAL

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food.

Food	Yes/No	Temp (°C)	Time	Icon
Small cakes	Yes	160 - 180	30 - 40	
Biscuits	Yes	150 - 160	20 - 30	
Pizza	Yes	230	20 - 30	

GRILL

For browning, grilling and gratins.

Food	Temp (°C)	Time	Icon
Toast	3	7 - 10	
Prawns	2	20 - 30	



JET DEFROST

For quickly defrosting various types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass tray for best results.

Icon	Icon
MEAT	100 g - 2.0 kg
POULTRY	100g - 3.0 kg
FISH	100 g - 2.0 kg
VEGETABLE	100 g - 2.0 kg
BREAD	100 g - 2.0 kg



TIMERS

For editing function time values.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



SMART CLEAN

The action of water vapor released during this special cycle of cleaning by means of a low temperature, facilitates removal of grime. Place 200 ml of drinking water on the bottom of the cavity and activate the function when the oven is cold.



FAVORITES

For retrieving the list of 9 favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.





HOW TO READ THE COOKING TABLES

The list in the tables:

recipes , if preheating is needed , temperature , microwave power , grill level , weight  cooking time , accessories and level  suggested for cooking.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

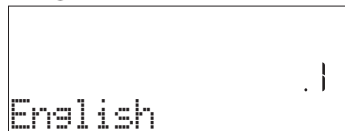
Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

 Wire shelf,  cake tin on wire shelf,  baking tray,  glass tray

FIRST TIME USE


1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.



Press + or - to scroll through the list of available languages and select the one you require.

Press ✓ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing .


2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press + or - to set the current hour and press ✓ : The two digits for the minutes will flash on the display.

Press + or - to set the minutes and press ✓ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing .

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, using the "Fast Preheat" function. Follow the instructions for setting the function correctly.


Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION


Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu.

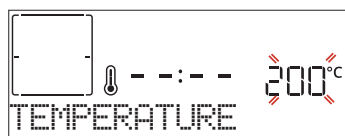
To select a function contained in a menu, press + or – to select the desired one, then press  to confirm.


Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing  allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / POWER



When the value flashes on the display, press + or – to change it, then press  to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

The microwave power or the grill level can be set in the same way.

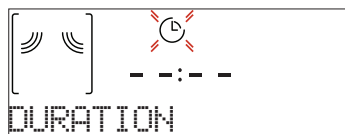
There are defined three power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).







Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using + or –.



When combined with other functions, microwave power will be reduced to 350 W max.

DURATION




When the  icon flashes on the display, press + or – to set the cooking time you require and then press  to confirm.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : press + or – to amend it and then press  to confirm.


In not-microwave functions you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press  or  to confirm and start the function.



By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

END TIME (START DELAY)

In functions which do not activate the microwave such as “Conventional” or “Forced air”, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwaves functions the end time is equal to the duration. The display shows the end time while the  icon flashes.



Press + or – to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than expected. During the waiting time, you can press + or – to amend the programmed end time or press  to change other settings. By pressing , in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.


. 6th SENSE

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

WEIGHT / PORTIONS / BATCH / PIECES





To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press + or – to set the required value then press  to confirm.


DONENESS / BROWNING


In some 6th Sense functions it is possible adjust the doneness level.





When prompted, press + or – to select the desired level from rare (-1) to well done (+1). Press  or  to confirm and start the function.

3. ACTIVATE THE FUNCTION


At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press  to activate the function.

During the delay phase, press  to skip this phase and start the function immediately.

Please note: At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press  to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

JET START



When the oven is switched off, press  to activate cooking with the microwave function set at full power (850 W) for 30 seconds.

4. PREHEATING



Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added.

At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing  or .

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach by using  or .

5. PAUSE COOKING / ADD OR TURN FOOD

PAUSE

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door and press .


Please note: During "6th Sense" functions open the door only when prompted.

ADD OR TURN FOOD

Some 6th Sense Cook recipes will require the food to be added after the preheating phase or ingredients to be added to complete cooking. In the same way, there will be prompts to turn or stir the food during cooking.





An audible signal will sound and the display shows the action to be done.


Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press  to continue cooking.

Please note: When turning is needed, after 2 minutes, even if no action is performed, the oven will resume the cooking. The "ADD FOOD" phase last 2 minutes: if no action is taken, the function will be ended.

In the same way, near to the cooking completeness, the oven should ask you to check on food.

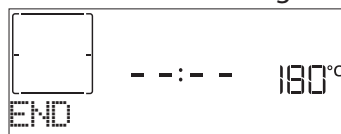




An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and press  or  to continue cooking.

Please note: Press  to skip these actions. Otherwise, after a certain time with no action taken, the oven will continue cooking.

6. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

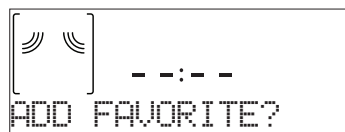


Press  to continue cooking in manual mode (untimed) or press  to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 9 of your favorite functions.

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 9 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press \checkmark otherwise, to ignore the request press \ll .

Once \checkmark has been pressed, press $+$ or $-$ to select the number position, then press \checkmark to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press \heartsuit : The display will show your list of favorite functions.



Press $+$ or $-$ to select the function, confirm by pressing \checkmark , and then press \triangleright to activate.

. SMART CLEAN FUNCTION

Press ⌚ to show "Smart Clean" on the display.



Press \triangleright to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press \checkmark when done. Once all the steps have been completed, when required, press \triangleright to activate the cleaning cycle.

Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press $+$ or $-$: The ⌚ icon will flash on the display.



Press $+$ or $-$ to set the length of time you require and then press \checkmark to activate the timer.

An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Press ⌚ to switch on the oven and then select the function you require.

Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.
























During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the ⌚ icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press ⌚ to stop the function that is currently active.

. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold \ll for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing ⌚ .

Food Category / Recipes		Level & Accessories	Suggested quantity	Cooking Info
BAKED PASTA	Lasagna	1 	4 - 8 portions	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
	Lasagna-frozen	1 	600 g - 1.2 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
MEAT	Roast beef	1 	1 - 1.5 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Roast Veal	1 	1 - 1.5 kg	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Roast Pork	1 	1 - 1.5 kg	
	Meat loaf	1 	4 - 8 portions	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
	Sausages & Wurstel	3 	4 - 12 pieces	Pierce the sausages with a fork to prevent bursting
CHICKEN	Roast Chicken	1 	1 - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
	Legs-roasted	2 	800 g - 1.2 kg	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf with the skin side down
	Filletts roasted	2 	800 g - 1.2 kg	Brush with oil and season as you prefer
FISH	Whole-roasted	2 	800 g - 1.5 kg	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
	Filletts-steamed	1 	400 g - 1 kg	Distribute evenly in the container. Cook covered
	Gratin frozen	1 	600 g - 1.2 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
VEGETABLES	Root vegetables	1 	200 - 800 g	Cut in pieces. Distribute evenly in the container
	Fresh Steamed	1 	200 - 800 g	
	Frozen-steamed	1 	200 - 800 g	Distribute evenly in the container. Stir when oven prompts
	Gratin	1 	4 - 8 portions	Slice and interlace the vegetables each other into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
	Jacket Potatoes	1 	4 - 8 pieces	Brush with oil or melted butter. Cut a cross on the potato and place into the oven facing downwards. When the oven prompts you to turn the potato, pour over the sour cream and season as required
	Potatoes Fried-frozen	2 	500 g - 1 kg	Distribute evenly in the glass tray
	Potatoes Wedges	1 	500 g - 1 kg	Cut in pieces. Distribute evenly in the container
CAKES	Apple Pie	1 	1 batch	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg
	Tart	1 	1 batch	Line a pie dish with the pastry, pierce with a fork and spread the jam out over it. Roll out the pastry scraps and cut into strips, make a lattice pattern on top
	Sponge cake	1 	1 batch	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan

ACCESSORIES

Wire shelf







Oven- and Mwo-proof
container on wire shelf

Glass tray

Oven- and Mwo-proof
container on glass tray

Baking plate



Food Category / Recipes	Level & Accessories	Suggested quantity	Cooking Info
PIZZA & QUICHE	Thin pizza	2 	1 batch Prepare a pizza dough based on 225ml water, 15g yeast, 400g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
	Thick pizza	2 	1 batch Prepare a pizza dough based on 250ml water, 20g yeast, 450g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
	Pizza-chilled	2 	250 - 800 g Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	Pizza-frozen	2 	250 - 800 g
	Quiche	1 	1 batch Line a baking pan with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 8 portions
POPCORN	1 	100 g Always place the bag directly on the glass tray. Pop only one bag at a time	

ACCESSORIES

Wire shelf



Oven- and Mwo-proof container on wire shelf



Glass tray



Oven- and Mwo-proof container on glass tray



Baking plate



USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

Microwaves only penetrate food to a certain depth, so when cooking several items at the same time space them out as much as possible to allow the maximum surface area to be exposed to the microwaves.

Small pieces cook more quickly than large pieces: in order to ensure uniform cooking, cut the food items into pieces of equal size.

Most foods will continue to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.

Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.

Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during the cooking process.

LIQUIDS

Liquids may overheat beyond boiling point without visibly bubbling. This could cause hot liquids to suddenly boil over. To prevent this, avoid using narrow-necked containers, stir the liquid before placing the container in the microwave oven and leave a teaspoon immersed in the container.

After heating, stir again before carefully removing the container from the microwave oven.

FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting directly on the glass drip tray. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave.

Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting. Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

FOOD FOR INFANTS

When heating food or liquids in a baby food container or a baby bottle, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

Ensure that the container lid or bottle teat are removed before heating.

CAKES AND BREAD

For cakes and bread products we recommend using the "Forced Air" function, while for cakes containing liquid we recommend the "Convect bake" function. Alternatively, to shorten the cooking times, select "Forced Air + microwave", with the microwave set to a maximum power of 160 W in order to keep the products soft and fragrant.

With the "Forced Air" and "Convect Bake" functions use dark metal cake tins and place them on the wire shelf supplied.

MEAT AND FISH

To obtain perfect surface browning quickly while keeping the inside of the meat or fish soft and juicy, we recommend using functions combining convection heating and microwave cooking.

In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 350 W.

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.
Wear protective gloves.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.
The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

The glass tray

TROUBLESHOOTING


Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
	Disconnection from the mains.	
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
	DEMO appears on display every 60 seconds.	

400011197193 PREDECESSOR

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from Whirlpool website docs.whirlpool.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

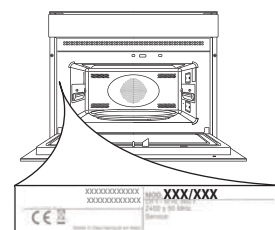
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website docs.whirlpool.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på www.whirlpool.eu/register

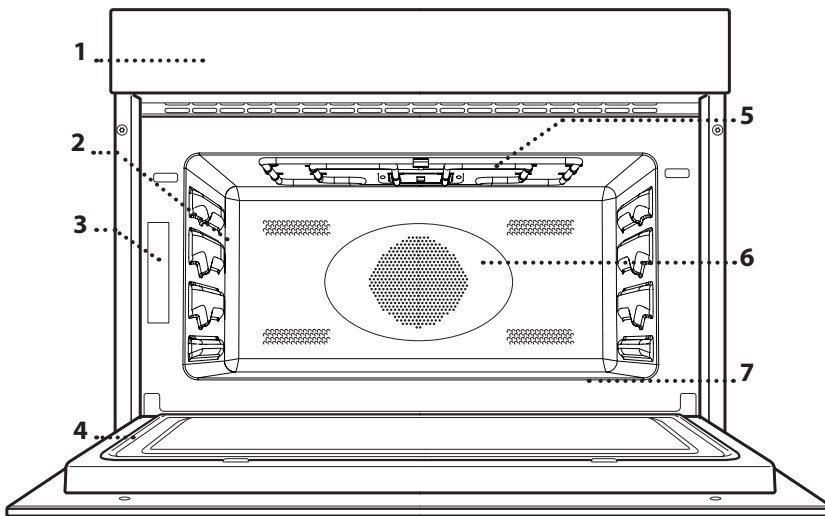


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website docs.whirlpool.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



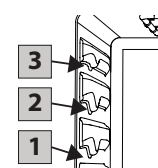
Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel

2. Skinner



Niveauerne, som risten og andet tilbehør kan placeres på, er nummererede, med 1 som det laveste og 3 det højeste.

3. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)

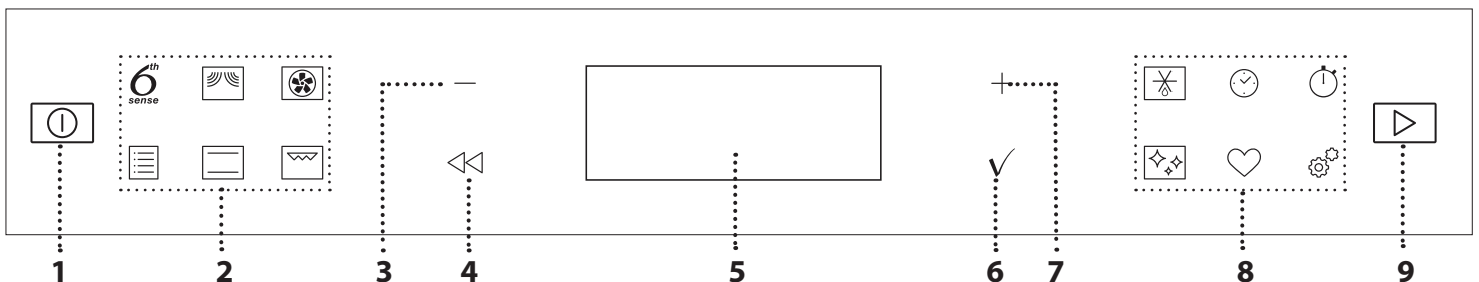
4. Ovnlåge

5. Grill

6. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)

7. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. DIREKTE ADGANG TIL MENU / FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede.

Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY

6. BEKRÆFT

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

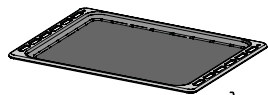
Bruges til at opnå hurtig adgang til valgmuligheder og favoritter.

9. START

Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

TILBEHØR

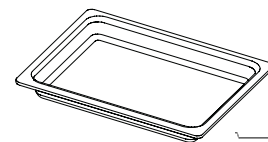
BAGEPLADE



Velegnet som understøttende overflade til bageovnsbeholdere; pladen kan også anvendes til mad, som ikke tilberedes i en

beholder. Dette tilbehør er ikke velegnet til mikrobølger.

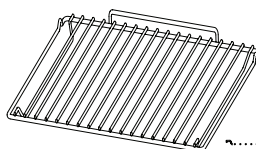
GLASPLADE



I kraft af glassets egenskaber er denne drypbakke velegnet til alle tilberedningsmetoder. Den opsamler safterne fra tilberedningen, når den

anbringes under risten.

RIST



Risten er velegnet til alle tilberedningsmetoder, bortset fra funktionen kun " Mikrobølge".

Man kan anbringe madvaren direkte på risten eller bruge den

til at understøtte bageplader og -forme eller andre ovnfaste fade, som tåler varme og mikrobølger.

Risten sættes i ved at holde den, så den hælder en smule opad og anbringe den bagerste kant (vendt opad) på den ønskede rille. Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund.

Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

Inden der købes andre tilbehør, som er tilgængelige i handlen, skal man sørge for, at de er ildfaste og egner sig til dampning.

Sørg for, at der findes et mellemrum på mindst 30 mm mellem toppen af beholderen og ovnrummets vægge, så dampen kan strømme frit.

FUNKTIONER



6TH SENSE

Disse funktioner vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer af fødevarer.

6TH SENSE GENOPVARMNING

Bruges til at genvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater på den korteste tid. Anbring maden i en ovnfast beholder, som kan tåle mikrobølger.

Resultatet forbedres altid, hvis maden får lov til at stå i 1-2 minutter ved genopvarmnings afslutning, især hvad angår frosne fødevarer.



MIDDAGSRET	250 - 500 g
Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie.	
MIDDAGSRET-FROSSEN	250 - 500 g
Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie.	
SUPPE	200 - 800 g
Opvarm utildækket i separate skåle	
DRIKKEVARER	100 - 500 g
Anbring en varmebestandig plastiske i et krus eller en kop, for at forebygge at indholdet kober over	

6TH SENSE KØL

Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og til på hurtigste og nemmeste måde at opnå optimale resultater. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.



MIKROBØLGE

Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer.

	°C		
850	Hurtig genopvarmning af drikkevarer eller madvarer med et højt vandindhold.		
750	Tilberedning af grøntsager.		
650	Tilberedning af kød og fisk.		
500	Tilberedning af kødsovs eller sovs med ost eller æg. Færdiggørelse af kødpostej eller indbagt pasta.		
350	Perfekt til at smelte smør eller chokolade.		
160	Optøning af frosne madvarer eller blødgøring af smør og ost.		
90	Blødgøring af is.		
	°C		
Opvarmning	2 kopper	850	3
Opvarmning	Kartoffelmos (1 kg)	850	10 - 12
Optøning	Hakket kød (500 g)	160	13 - 14
Tilbered	Sandkage	750	7 - 8
Tilbered	Æggesovs	750	10 - 11
Tilbered	Farsbrød	750	15 - 16

Påkrævet tilbehør: Glasplade

**VARMLUFT**

Til tilberedning af kager og kød med konstant cirkulation af varm luft.

⌂	🌀	🌡️	🕒	📅
Marengs	Ja	100 - 120	40 - 50	2
Småkager	Ja	170 - 180	10 - 20	2
Brød	Ja	180 - 200	30 - 35	1
Roulader	Ja	210 - 220	10 - 12	2
Butterdej	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Steg (800 g - 1,5 kg)	Ja	160 - 170	70 - 80	1

**TRADITIONELLE**

- OVER-/UNDERVARME+MB**

Til hurtigere tilberedning af bagte retter, ved at kombinere over-/undervarme og mikrobølger.

⌂	🌀	🌡️	🔥	🕒	📅
Brød	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Roastbeef (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Frosne madvarer	-	160 - 180	350	20 - 30	1

- GRILL + MB**

Til hurtig tilberedning og gratinering af madretter.

⌂	🔥	🔥	🕒	📅
Kartoffelgratin	350	2	20 - 40	2
Bagte kartofler	350	3	10 - 20	2

- TURBO GRILL**

Til perfekt tilberedning og brunning, ved at kombinere grillen og ovnens varmluftsfunktion.

⌂	🔥	🕒	📅
Kylling Kebab	3	25 - 35	2
Stegte kartofler	3	30 - 50	2

- TURBO GRILL + MIKRO.**

Til hurtig tilberedning og brunning, ved at kombinere mikrobølge-, grill- og ovnens varmluftsfunktion.

⌂	🔥	🔥	🕒	📅
Cannelloni [Frosne]	350	3	20 - 25	2
Svinekoteletter	350	3	30 - 40	2
Stegt kylling	350	2	40 - 60	2

- VARMLUFT + MIKRO.**

Til hurtig tilberedning af kager og kød, ved at udnytte alle fordelene ved mikrobølger og cirkulation af varm luft.

⌂	🌀	🌡️	🕒	📅
Steg	160	170	40 - 60	2
Kødpostej	160	180	25 - 35	1
Stegt fisk	160	170 - 190	20 - 35	1

- OVER/UNDERV.**

Til perfekt tilberedning af kød, kager og tærter med flydende fyld.

⌂	🌀	🌡️	🕒	📅
Tærter	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

- OVER/UNDERV.+MB**

Til hurtig tilberedning af alle retter med flydende fyld, ved at kombinere mikrobølger, over-/undervarme og varmluftsfunktionen.

⌂	🔥	🌡️	🕒	📅
Tærter	350	160 - 200	25 - 45	2
Sandkage	90	160 - 180	30 - 35	1

- SPECIALFUNKTIONER**

- » **HURTIG FORVARME**

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen.

Ovnen vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.

- » **HOLD VARM**

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

- » **HÆVNING**

Til optimal hævnning af brød- og kagedej.

**OVER-/UNDERVARME**

Bruges til at brune en ret på perfekt måde, både rettens top og bund.

⌂	🌀	🌡️	🕒	📅
Mindre kager	Ja	160 - 180	30 - 40	2
Småkager	Ja	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Ja	230	20 - 30	1

**GRILL**

Bruges til at brune, grille og gratinere.

⌂	🔥	🕒	📅
Toast	3	7 - 10	3
Rejer	2	20 - 30	2



JET DEFROST

Til hurtig optøning af forskellige typer af mad ved blot at angive deres vægt. Anbring altid madvarerne direkte på glasbakken, for at få de bedste resultater.

☉	⏺
KØD	100 g - 2,0 kg
FJERKRÆ	100g - 3,0 kg
FISK	100 g - 2,0 kg
GRØNSAGER	100 g - 2,0 kg
BRØD	100 g - 2,0 kg



TIMERE

Til redigering af funktionernes tidsværdier.



TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.



SMART CLEAN

Virksomheden af vanddampen, der anvendes under denne specielle rengøringscyklus med en lav temperatur, letter elimineringen af snavs. Anbring 200 ml vand i bunden af ovnrummet og aktiver funktionen, når ovnen er kold.



FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over 9 favoritfunktioner.



INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.

Når funktionen "ØKO" er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og lyset slukkes efter 1 minut.

Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

Ved at markere "FABRIKSNULLSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettet.

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLERNE

Listen i tabellerne:

opskrifter ☉, hvis forvarme er nødvendig ⏺, temperatur ™, mikrobølgeeffekt ⚡, grillniveau ☼, vægt ⏺ tilberedningstid ⌚, anbefalet tilbehør og rille ☒ til tilberedningen.

Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør.

☼ Rist, ⚡ bageform på rist, ☒ bradepande, ☒ glasbakke

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".



Tryk på + eller - for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg den ønskede.

Tryk på ✓ for at bekræfte dit valg.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙.

2. INDSTIL KLOKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det aktuelle tidspunkt: De to timetal på displayet vil blinke.



Tryk på + eller - for at indstille det nuværende timetal, og tryk på ✓ :

De to minuttal på displayet vil blinke.

Tryk på + eller - for at indstille minutterne og tryk på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙.

3. VARM OVNE


En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time med funktionen "Hurtig forvarme". Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.


Bemærk: Det anbefales at udluft rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION


Tryk på  for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.

Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu.

Man vælger en funktion fra en menu ved at trykke på + eller - for at vælge den ønskede, og herefter trykke på  for at bekræfte.


Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på  giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

TEMPERATUR / EFFEKT



Når værdien blinker på displayet anvendes + eller - til at ændre den, hvorefter man trykker på , for at bekræfte, og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).

Mikrobølgeeffekten eller grillniveauet kan indstilles på samme måde.

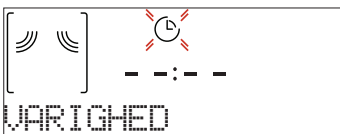
Der er tre defineret tre effektniveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (mid), 1 (lav).






Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan temperaturen ændres vha. + eller - .



I kombination med andre funktioner reduceres mikrobølgeeffekten til 350 W max.

VARIGHED




Når ikonet  blinker på displayet, anvendes + eller - til at indstille den ønskede varighed af tilberedningen. Tryk herefter på  for at bekræfte.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Tryk på + eller - for at ændre, og tryk herefter på  for at bekræfte.


Ved brug af funktioner uden mikrobølger er det ikke nødvendigt at indstille tilberedningstiden, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på  eller  for at bekræfte og starte funktionen. Når denne tilstand vælges, kan du ikke programmere en forsinket start.



SLUTTID (FORSINKET START)

I funktioner der ikke aktiverer mikrobølgerne, så som "Over-/undervarme" eller "Varmluft", kan funktionens start udskydes, ved at programmere dens sluttid.

I mikrobølge-funktioner svarer sluttiden til varigheden. På displayet vises sluttiden mens ikonet  blinker.



Tryk på + eller - for at indstille tidspunktet, som tilberedningen ønsket afsluttet på, tryk herefter på , for at bekræfte og aktivere funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

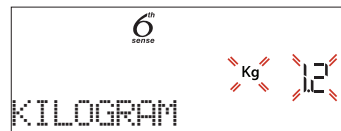
Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvist varme op til den ønskede temperatur, hvilket vil sige, at tilberedningstiden kan være en smule længere end forventet. Under ventetiden kan man trykke på + eller - for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på  for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på , for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.


.6th SENSE

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter.

Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

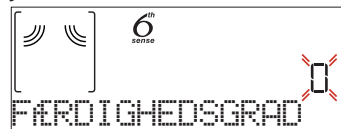
VÆGT / PORTIONER / BATCH / STYKKER





Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt og tryk, på anmodning, på + eller - for at indstille den påkrævede værdi, og tryk herefter på  for at bekræfte.


FÆRDIGHEDSGRAD / BRUNING


I visse 6th Sense funktioner kan færdighedsgraden justeres.




Tryk, på anmodning, på + eller - for at vælge det ønskede niveau fra rødsteget (-1) til gennemsteget (+1). Tryk på  eller  for at bekræfte og starte funktionen.

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN


Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på  for at aktivere funktionen.

Tryk, under forsinkelsens fase, på  for at springe denne fase over og starte funktionen med det samme.

Bemærk: Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på .

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Tryk på  for at vende tilbage til det foregående skærbillede og vælge en anden funktion eller vent, for at fuldføre afkølingen.

JET START



Tryk, for slukket ovn, på  for at aktivere tilberedning med mikrobølgefunktionen indstillet på højeste effekt (850 W) i 30 sekunder.

4. FORVARME



Visse funktioner har en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og at maden kan stilles i ovnen.

Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på  eller .

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket på en negativ måde. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af  eller .

5. PAUSE I TILBEREDNING / TILSÆT ELLER VEND MADEN

PAUSE

Når lågen åbnes vil tilberedningen blive afbrudt midlertidigt ved, at varmeelementerne inaktiveres.

Luk lågen og tryk på , for at genoptage tilberedningen.


Bemærk: Under "6th Sense" funktioner bør lågen kun åbnes på opfordring herom.

TILSÆT ELLER VEND MADEN

Visse 6th Sense opskrifter kræver, at madvaren sættes i efter forvarmningsfasen, eller at det tilføjes ingredienser, for at fuldføre tilberedningen. På samme måde vil der være opfordringer om at vende eller røre i maden under tilberedningen.

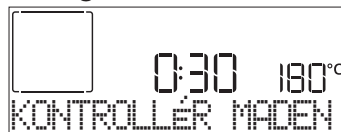




Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.


Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen. Tryk herefter på  for at fortsætte tilberedningen.

Bemærk: Når der opfordres til at vende maden, vil ovnen genoptage tilberedningen efter 2 minutter, også selvom handlingen ikke er udført. Fasen "SÆT MAD IND" varer i 2 minutter: Hvis handlingen ikke udføres, vil funktionen blive afsluttet.

På samme måde vil ovnen anmode dig om at kontrollere maden, når tilberedningen er næsten færdig.

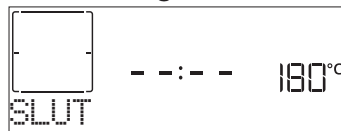




Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Kontrollér maden, luk lågen og tryk på  eller  for at fortsætte tilberedningen.

Bemærk: Tryk på  for at springe disse handlinger over. I modsat fald vil ovnen fortsætte tilberedningen efter et stykke tid uden nogen handling.

6. ENDT TILBEREDNING

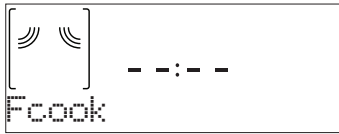
Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



Tryk på  for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på  for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

. FAVORIT

For at gøre det nemmere at bruge ovnen kan den gemme op til 9 af dine favoritfunktioner. Funktionen med et tal mellem 1 og 9 på din liste over livretter, når tilberedningen er fuldført.



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på ✓, i modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på ⏪.

Når du har trykket på ✓, skal du trykke på + eller – for at vælge nummeret på positionen, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.

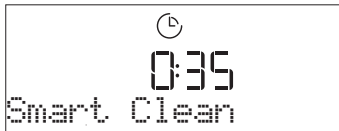
For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt tryk på ♥: Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.



Tryk på + eller – for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på ✓ og tryk herefter på ▶ for at aktivere.

. FUNKTIONEN SMART CLEAN

Tryk på ⏸ for at vise "Smart Clean" på displayet.



Tryk på ▶ for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de nødvendige handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat: Følg anvisningerne og tryk så på ✓, når du er færdig. Tryk på anmodning på ▶ for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført.

Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovnen under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af, og tør herefter de indre flader rene med en klud eller svamp.

. TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere funktionen, og tryk så på + eller –: Ikonet ⏸ blinker på displayet.



Tryk på + eller – for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på ✓ for at aktivere minuturet. Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion. Tryk på ⏸ for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion.

Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.
























Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet ⏸ vil blive vist), men det fortsætter nedtællingen. Vend tilbage til minuturets skærbillede ved at trykke på ⏸ når du vil stoppe den igangværende funktion.

. TRYK ✓ BRUNE

Tryk og hold ⏪ trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at oplås tastaturet.



Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen ⏸.

Madkategori / Opskrifter		Niveau & Tilbehør	Anbefalet mængde	Tilberedningsinfo
BAGT PASTA	Lasagne	1 	4 - 8 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
	Frossen lasagne	1 	600 g - 1,2 kg	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
KØD	Roastbeef	1 	1 - 1,5 kg	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
	Kalvesteg	1 	1 - 1,5 kg	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
	Flæskesteg	1 	1 - 1,5 kg	
	Farsbrød	1 	4 - 8 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift, læg i brødform og tryk luften ud, for at undgå luftlommer
	Pølser & hotdogpølser	3  +	4 - 12 stk.	Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer
FJERKRÆ	Stegt kylling	1 	1 - 1,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad
	Kølle-stegt	2  +	800 g - 1,2 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt på risten med skindsiden nedad
	Fileter-stegte	2 	800 g - 1,2 kg	Smør med olie og krydr efter smag
FISK	Hel-stegt	2 	800 g - 1,5 kg	Smør med olie. Krydr med citronsaft, hvidløg og persille
	Dampkogte fileter	1 	400 g - 1 kg	Fordel jævnt i beholderen. Tilbered tildækket
	Gratin-frossen	1 	600 g - 1,2 kg	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
GRØNTSAGER	Rodfrugter	1 	200 - 800 g	Skåret i stykker. Fordel jævnt i beholderen
	Frisk-dampet	1 	200 - 800 g	
	Frossen-dampet	1 	200 - 800 g	Fordel jævnt i beholderen. Vend, når displayet angiver det
	Gratin	1 	4 - 8 portioner	Skær grøntsagerne i skiver og bland dem sammen i en stort fad. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost
	Bagte kartofler	1 	4 - 8 stk.	Smør med olie eller smeltet smør. Skær et kryds i kartoflen og sæt den i ovnen så det vender nedad. Hæld cremefraiche og krydderier over kartoflen, når ovnen opfordrer dig til at vende den
	Stegte kartofler-frosne	2 	500 g - 1 kg	Fordel jævnt i glasbakken
Kartoffelbåde	1 	500 g - 1 kg	Skåret i stykker. Fordel jævnt i beholderen	
KAGER	Æblekage	1 	1 stk	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel. Rul dejresterne ud som låg, luk kanterne og pensl med æg
	Tærte	1 	1 stk	Beklæd en tærteform med dejen, prik den med en gaffel og smør marmelade ud over dejen. Rul dejresterne ud, skær dem i striber og lav et gittermønster oven på
	Sandkage	1 	1 stk	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande

TILBEHØR

Rist



Ovnfast beholder, der tåler mikrobølger, på risten



Glasplade








Ovnfast beholder, der tåler mikrobølger, på glasbakken



Bageplade



Madkategori / Opskrifter	Niveau & Tilbehør	Anbefalet mængde	Tilberedningsinfo
PIZZA & TÆRTER	Tynd pizza	2 	1 stk Tilbered en pizzadej baseret på 225ml vand, 15g ølgær, 400g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovnens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen
	Tykbundet pizza	2 	1 stk Tilbered en pizzadej baseret på 250ml vand, 20g ølgær, 450g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovnens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen
	Pizza-kold	2 	250 - 800 g Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	Pizza-frossen	2 	250 - 800 g
	Madtærter	1 	1 stk Beklæd bradepande med dejen og prik den med en gaffel. Tilbered en Quiche lorraine blanding til 8 portioner
POPCORN	1 	100 g Anbring altid posen direkte på glasbakken. Tilbered kun én pose ad gangen	

TILBEHØR

Rist



Ovnfast beholder, der tåler mikrobølger, på risten



Glasplade



Ovnfast beholder, der tåler mikrobølger, på glasbakken



Bageplade



NYTTIGE TIPS

TIPS OM MIKROBØLGETILBEREDNING

Mikrobølger trænger kun ind til en vis dybde af fødevarer og hvis der tilberedes adskillige madvarer på samme tid, skal man derfor fordele dem mest muligt, så den maksimale overflade bliver udsat for mikrobølgerne.

Små stykker tilberedes hurtigere end store stykker: Skær madvaren i lige store stykker for at opnå ensartet tilberedning.

De fleste fødevarer vil fortsætte tilberedningsprocessen, når mikrobølgeovnen er færdig. Tillad derfor altid et tidsrum til færdiggørelse af tilberedningsprocessen.

Fjern eventuelle metalposelukkere fra papir- eller plastposer, inden de anvendes i ovnen til tilberedning med mikrobølger.

Plastfilm skal snittes eller perforeres med en gaffel, for at mindske trykket og hindre, at filmen springer, når der samler sig damp under tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan ophede til op over kogepunktet uden synlige bobler. Det kan få varme væsker til pludselig at koge over. Undgå brug af beholdere med høj, smal hals, rør rundt i væsken, før beholderen sættes i mikrobølgeovnen, og lad en teske blive i beholderen, for at dette ikke skal ske.

Rør rundt igen efter opvarmningen, før beholderen forsigtigt tages ud af mikrobølgeovnen.

FROSSEN MADRET

For at opnå de bedste resultater anbefales det at foretage optøning direkte på drypbakken af glas. Om nødvendigt kan der anvendes en let plastikbeholder, der er egnet til mikrobølger.

Kogte madvarer, gryderetter og kødsovs tør lettere op, hvis der indimellem røres rundt under optøningen. Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op: De adskilte portioner vil hurtigere tør op.

BABYMAD

Når du opvarmer babymad eller væske i en sutteflaske eller en beholder, skal du altid røre rundt og kontrollere temperaturen før servering. På denne måde sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og at du undgår risikoen for skoldning eller vabler.

Sørg altid for at fjerne glassets låg eller flaskens sut før opvarmning.

KAGER OG BRØD

Til kager og brødprodukter anbefaler vi at bruge fuunktionen "Varmluft", mens vi anbefaler at bruge funktionen "Over-/Undervarme" til kager med flydende fyld. Vælg, som alternativ, funktionen "Varmluft + mikro." med mikrobølgeeffekten indstillet på højst 160 W, for at afkorte tilberedningstiden men stadig holde produkterne bløde og sprøde.

Brug tærteforme af mørkt metal til funktionerne "Varmluft" og "Over-/Undervarme", og anbring dem på den medfølgende rist.

KØD OG FISK

Det anbefales at anvende funktioner, som kombinerer varmluft og mikrobølger, for at opnå en perfekt bruning af overfladen, mens kødet eller fisken holdes blød og saftig.

Indstil mikrobølgeeffektniveauet på 350W, for at opnå de bedst mulige tilberedningsresultater.

RENGØRING OG

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.
Anvend ikke damprensere.
Brug beskyttelseshandsker.

VEDLIGEHOLDELSE

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.
Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis det er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.

- Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

Glasbakken


FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleblæser.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwarefejl.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".

OPLYSNINGSSKEMA

 Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra websitet docs.whirlpool.eu

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNINGEN PÅ

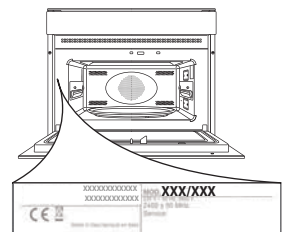
>  Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website docs.whirlpool.eu (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.

SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

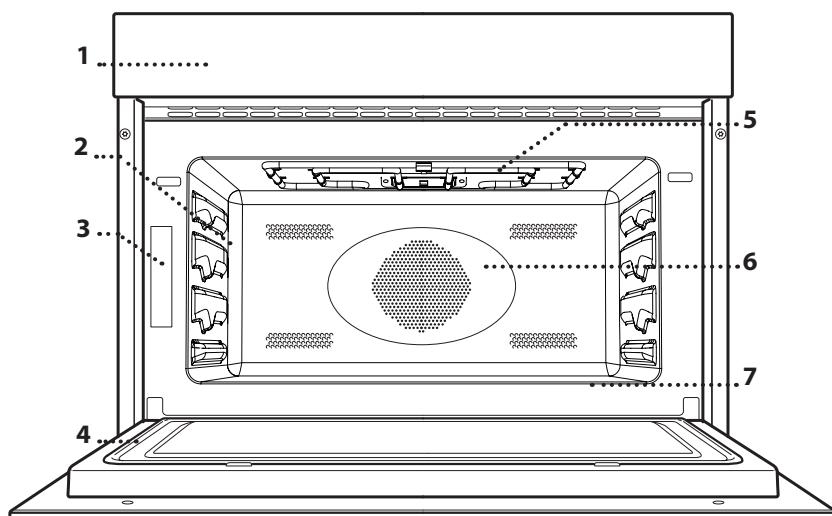
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op www.whirlpool.eu/register



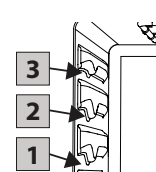
U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.whirlpool.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.

! Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Plankgeleiders

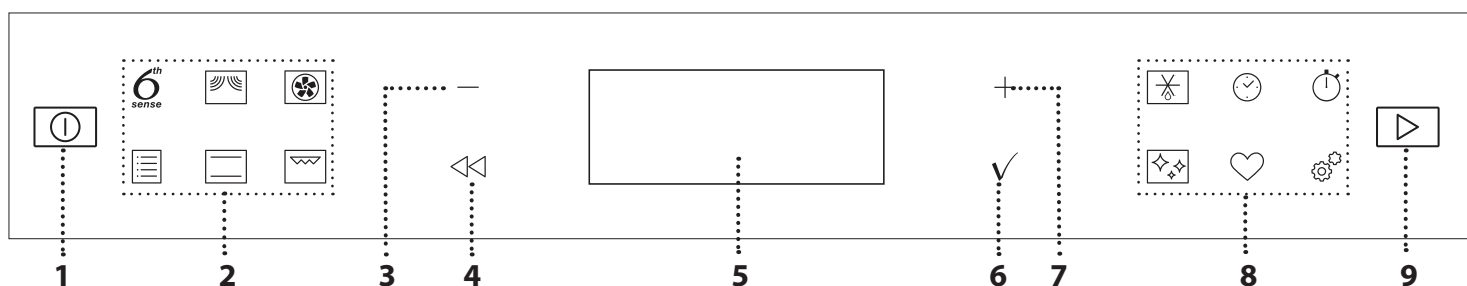


De niveaus waarop het roosters en andere accessoires geplaatst kunnen worden zijn genummerd. 1 is het laagste en 3 het hoogste

niveau.

3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Grill
6. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
7. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

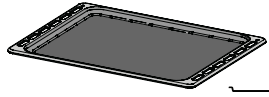
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

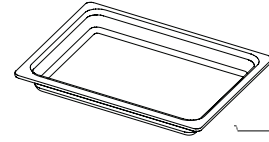
ACCESSOIRES

BAKPLAAT



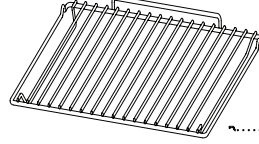
Nuttig als steunoppervlak voor ovenschalen; de plaat kan ook gebruikt worden om op te leggen dat niet in een recipiënt zit. Dit accessoire is niet geschikt voor gebruik in de microgolfoven.

GLAZEN PLATEAU



Dankzij de eigenschappen van glas, is deze afdruiptak geschikt voor alle bereidingsmethodes. Het vangt het bakjus op wanneer het onder het rooster

ROOSTER



Het rooster is geschikt voor alle bereidingsmethoden, behalve voor de functie "Magnetron". Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om

er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal op te plaatsen.

Voer het rooster in door het wat gekanteld naar boven te houden en de achterste rand (naar boven gericht) op het gewenste niveau te plaatsen. Schuif hem vervolgens horizontaal over het roostergeleiders, zo ver mogelijk.

Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

Vooraleer andere accessoires aan te schaffen die beschikbaar zijn op de markt, zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en geschikt zijn voor bereidingen met stoom.

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de wanden van de oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.

FUNCTIES



6th SENSE

Met deze functies wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten voedsel geselecteerd.

6th SENSE OPWARMEN

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats voedsel in een houder die geschikt is voor oven en magnetron.

Laat na de opwarming het voedsel nog 1-2 minuten liggen, dat verbetert het resultaat, vooral van bevroren voedsel.

	🕒	📏
MAALTIJD	250 - 500 g	
Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.		
BEVR. MAALTIJD	250 - 500 g	
Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.		
SOEP	200 - 800 g	
Verwarm onbedekt in afzonderlijke kommen		
DRANKEN	100 - 500 g	
Plaats een hittebestendige plastic lepel in mok of kopje om overkoken te voorkomen		

6th SENSE BEREIDING

Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te bereiken. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.



MAGNETRON


Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen.

🕒	🕒	🌀	🕒
850	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte.		
750	Bereiden van groenten.		
650	Bereiden van vlees en vis.		
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.		
350	Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.		
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.		
90	Ijs zacht laten worden.		
	🕒	🌀	🕒
Opwarmen	2 bekers	850	3
Opwarmen	Aardappelpuree (1 kg)	850	10 - 12
Ontdooien	Gehakt (500 g)	160	13 - 14
Bereiden	Luchtige cake	750	7 - 8
Bereiden	Custard	750	10 - 11
Bereiden	Gehaktbrood	750	15 - 16

Benodigd accessoire: Glazen plateau

TURBOHETELUCHT










Voor het bereiden van zoete gerechten en vlees met circulatie van hete lucht.

		°C		
Meringues	Ja	100 - 120	40 - 50	
Koekjes	Ja	170 - 180	10 - 20	
Heel brood	Ja	180 - 200	30 - 35	
Zwitserse broodjes	Ja	210 - 220	10 - 12	
Bladerdeeg	Ja	180 - 190	15 - 20	
Braadstuk (800 g - 1,5 kg)	Ja	160 - 170	70 - 80	

TRADITIONEEL








• CONVENTIONEEL + MAGN.

Om gebakken gerechten sneller te bereiden door de conventionele oven te combineren met de magnetron.

		°C			
Brood	-	200 - 220	90	25 - 35	
Rosbief (1- 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	
Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	20 - 40	
Bevroren voedsel	-	160 - 180	350	20 - 30	







• GRILL + MAGN.

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren.

				
Gegratineerde aardappelen	350	2	20 - 40	
Gepofte aardap.	350	3	10 - 20	









• TURBO GRILL

Voor perfect bereiden en bruinen, een combinatie van grill en ovenluchtconvectie.

			
Kip kebab	3	25 - 35	
Gebakken aardappelen	3	30 - 50	








• TURBO GRILL + MAGNETRON

Om voedsel snel te bereiden en bruinen, een combinatie van magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

				
Cannelloni [bevroren]	350	3	20 - 25	
Varkenskarbonade	350	3	30 - 40	
Gebraden kip	350	2	40 - 60	







• TURBO HETELUCHT + MAGNETRON

Om zoete gerechten en vlees snel te bereiden door een combinatie van magnetron en heteluchtconvectie.

		°C		
Braadstuk	160	170	40 - 60	
Vleestaart	160	180	25 - 35	
Gebakken vis	160	170 - 190	20 - 35	







• HETE LUCHT

Om vlees, gebak en hartige taart met vloeibare vulling perfect te bereiden.

		°C		
Taarten met vulling	-	160 - 200	35 - 55	
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45	

• HETE LUCHT+MAGN.

Om gerechten met een vloeibare vulling snel te bereiden door magnetron, conventionele verhitting en luchtconvectie te combineren.

		°C		
Taarten met vulling	350	160 - 200	25 - 45	
Luchtige cake	90	160 - 180	30 - 35	

• SPECIALE FUNCTIES

» SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Turbohetelucht"-functie selecteren.

» WARMHOUDEN








Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

» RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg.







CONVENTIONEEL

Om een gerecht een perfect bruin korstje, zowel bovenop als onderaan het voedsel, te geven..

		°C		
Kleine taartjes	Ja	160 - 180	30 - 40	
Koekjes	Ja	150 - 160	20 - 30	
Pizza	Ja	230	20 - 30	

GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren.

			
Toast	3	7 - 10	
Garnalen	2	20 - 30	



JET DEFROST

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, eenvoudigweg door het gewicht in te voeren. Plaats het voedsel altijd rechtstreeks op het glazen plateau voor de beste resultaten.

	⏱
VLEES	100 g - 2,0 kg
GEVOGELTE	100 g - 3,0 kg
VIS	100 g - 2,0 kg
GROENTE	100 g - 2,0 kg
BROOD	100 g - 2,0 kg



KOOKWEKKERS

Om de tijdwaarden van de functie te bewerken.



KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.



SMART CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt door een lage temperatuur kan het vuil gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de ovenruimte en schakel de functie in wanneer de oven koud is.



FAVORIET

Om de lijst van de 9 favoriete functies op te vragen.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus Eco actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan.

Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Off".

Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De lijst in de tabellen:

recepten , al dan niet voorverwarmen , temperatuur , vermogen magnetron , grillniveau , gewicht bereidingstijd , accessoires en niveau gesuggereerd voor bereiding.

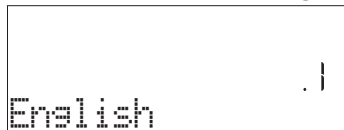
De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Rooster, taartvorm op rooster, bakplaat, glazen plateau

EERSTE GEBRUIK

1. SELECTEER DE TAAL

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.



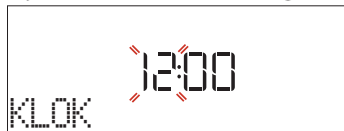
Druk op + of - om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt.

2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knippen de twee cijfers die het uur aangeven.



Druk op + of - om het huidige uur in te stellen en druk op ✓ :

Op het display knippen de twee cijfers die de minuten aangeven.

Druk op + of - om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt.

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw.". Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op  om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt.

Om een functie in een menu te selecteren, druk op $+$ of $-$ om de gewenste functie te selecteren, druk vervolgens op \checkmark om te bevestigen.

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op \ll kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

TEMPERATUUR / VERMOGEN



Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op $+$ of $-$ om het te veranderen, druk daarna op \checkmark om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Het magnetronvermogen en het grillniveau kunnen op dezelfde manier worden ingesteld.

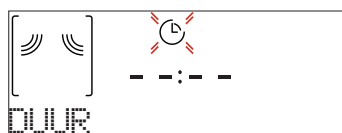
Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen: 3 (hoog), 2 (midden), 1 (laag).



Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur wijzigen met $+$ of $-$.

Het magnetronvermogen wordt teruggebracht naar maximaal 350 W in combinatie met andere functies.

DUUR




Wanneer het  symbool knippert op het display, druk op $+$ of $-$ om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op \checkmark om te bevestigen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: druk op $+$ of $-$ om het te wijzigen en druk vervolgens op \checkmark om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen (geen tijdstelling): Druk op \checkmark of  om te bevestigen en de functie te starten.


Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij functies die de magnetron niet inschakelen, zoals "Conventioneel" of "Turbohetelucht", kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Bij functies met magnetron is de eindtijd gelijk aan de duur. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



Druk op $+$ of $-$ om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op \checkmark om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn. Tijdens de wachttijd kunt u op $+$ of $-$ drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op \ll drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op  drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

6th SENSE

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, braden of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

GEWICHT / PORTIES / BATCH / STUKKEN




Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op het display, als dit gevraagd wordt; druk op $+$ of $-$ om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op \checkmark om te bevestigen.


GARING / BRUINEN

Bij sommige 6th Sense-functies kunt u het niveau van garing afstellen.




Druk, wanneer dit gevraagd wordt, op $+$ of $-$ om het gewenste niveau te kiezen, van niet doorbakken (rare, -1) tot doorbakken (well done, +1). Druk op \checkmark of  om te bevestigen en de functie te starten.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op  drukken om de functie te starten.

Druk tijdens de uitstelfase op  om deze fase over te slaan en de functie meteen te starten.

Let op: Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

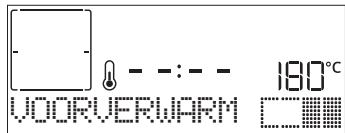
Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Druk op  om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

JET START



Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op  om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (850 W) voor 30 seconden.

4. VOORVERWARMEN



Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd.

Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door  of  in te drukken.


Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van  of  worden gewijzigd.

5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

PAUZE

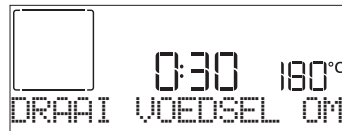
Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding te hervatten sluit u de deur en drukt u op .


Let op: Open bij "6th Sense"-functies de deur enkel als dit gevraagd wordt.

VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

Bij sommige 6th Sense-bereidingsrecepten moet voedsel toegevoegd worden na de voorverwarmingsfase of moeten ingrediënten toegevoegd worden om de bereiding te voltooien. Op dezelfde wijze zijn er instructies om het voedsel tijdens de bereiding om te draaien of door te roeren.

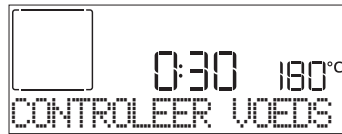




Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur, druk vervolgens op  om de bereiding verder uit te voeren.

Let op: Als voedsel moet worden omgedraaid, voert de oven de bereiding na 2 minuten verder uit, ook als geen actie is uitgevoerd. De fase "VOEG VOEDSEL TOE" duurt 2 minuten: als er geen actie wordt uitgevoerd, wordt de functie beëindigd.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer de bereiding bijna klaar is.

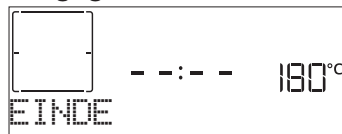




Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op  of  om door te gaan met de bereiding.

Let op: Druk op  om deze acties over te slaan. Zo niet, gaat de oven verder met de bereiding als er een bepaalde tijd geen actie wordt uitgevoerd.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

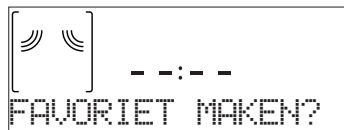


Druk op  om de bereiding voort te zetten in handmatige modus (geen tijdsinstelling) of druk op  om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

. FAVORIET

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 9 van uw favoriete functies opslaan.

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 9 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op \checkmark , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op \leftarrow .

Zodra u op \checkmark heeft gedrukt, drukt u op $+$ of $-$ om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op \checkmark om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, drukt u op \heartsuit : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Druk op $+$ of $-$ om de functie te selecteren, bevestig door op \checkmark te drukken, en druk daarna op \rightarrow om te activeren.

. SMART CLEAN- FUNCTIE

Druk op Ⓢ om "Smart Clean" op het display weer te geven.



Druk op \rightarrow om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging: Volg de aanwijzingen en druk op \checkmark als u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op \rightarrow om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de oven niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knippen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op $+$ of $-$: Het ⌚ symbool knippert op het display.



Druk op $+$ of $-$ om de gewenste duur in te stellen en druk dan op \checkmark om de kookwekker in te schakelen.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op Ⓢ om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.

Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.
























Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram ⌚ wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherf op te vragen drukt u op Ⓢ om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

. VERGRENDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u \leftarrow tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door Ⓢ in te drukken.

Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires	Aanbevolen hoeveelheid	Bereidingsinformatie
GEBAKKEN PASTA	Lasagne	1 	4 – 8 porties	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
	Lasagne bevroren	1 	600 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
VLEES	Rosbief	1 	1 - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebr. kalfsvlees	1 	1 - 1,5 kg	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebr. varkensvl.	1 	1 - 1,5 kg	
	Gehaktbrood	1 	4 – 8 porties	Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen
	Worsten	3  +	4 - 12 stuks	Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen
KIP	Gebraden kip	1 	1 - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
	Gebr. poot	2  +	800 g - 1,2 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over het rooster met het vel aan de onderkant
	Filets gebraden	2 	800 g - 1,2 kg	Olijfolie en kruiden naar smaak toevoegen
VIS	Geheel gebraden	2 	800 g - 1,5 kg	Borstel olie over de vis. Kruid met citroensap, look en peterselie
	Gestoomde filets	1 	400 g - 1 kg	Verdeel gelijkmatig over de houder. Met deksel bereiden
	Gratin bevroren	1 	600 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
GROENTEN	Wortelen&knollen	1 	200 - 800 g	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de houder
	Vers-gestoomd	1 	200 - 800 g	
	Bevr.-gestoomd	1 	200 - 800 g	Verdeel gelijkmatig over de houder. Roer om als dit wordt aangegeven
	Gratin	1 	4 – 8 porties	Snijd de groenten in plakjes en leg ze dwars over elkaar in een grote houder. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
	Gepofte aardap.	1 	4 - 8 stuks	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Snij een kruis in de aardappelen en leg ze met het kruis naar beneden in de oven. Wanneer u wordt gevraagd om de aardappelen om te draaien, giet u de zure room over de aardappelen en voegt u zout toe naar smaak
	Gebakken aardappels-bevroren	2 	500 g - 1 kg	Verdeel gelijkmatig over het glazen plateau
	Aardappelpartjes	1 	500 g - 1 kg	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de houder
GEBAK	Appeltaart	1 	1 baksel	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel. Rol de deegafsnijfels uit om een afdekking voor de taart te maken. Maak de randen dicht en besmeer met ei
	Taart	1 	1 baksel	Bekleed een taartvorm met het deeg. Prik er gaatjes in met een vork en smeer de jam uit over het deeg. Rol het resterende deeg uit en snij dit in reepjes. Dek de taart af met een geruit patroon
	Luchtige cake	1 	1 baksel	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat

ACCESSOIRES

Rooster



Houder geschikt voor oven en magnetron op rooster



Glazen plateau



Houder geschikt voor oven en magnetron op glazen plateau



Bakplaat



Voedingsgroep / Recepten	Niveau & Accessoires	Aanbevolen hoeveelheid	Bereidingsinformatie
PIZZA & QUICHE	Dunne pizza	2 	1 baksel Maak pizzadeeg van 225 ml water, 15 g gist, 400 g bloem, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Dikke pizza	2 	1 baksel Maak pizzadeeg van 250 ml water, 20 g gist, 450 g bloem, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Pizza gekoeld	2 	250 - 800 g Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Bevr. pizza	2 	250 - 800 g
	Hartige taart	1 	1 baksel Bekleed een bakvorm met deeg en prik er gaatjes in met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 8 porties
POPCORN	1 	100 g Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen plateau. Bereid slechts één zak per keer	

ACCESSOIRES

Rooster



Houder geschikt voor oven en magnetron op rooster



Glazen plateau



Houder geschikt voor oven en magnetron op glazen plateau



Bakplaat



NUTTIGE TIPS

TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven.

Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden.

Het meeste voedsel blijft verder koken nadat de bereiding in de magnetron al beëindigd is. Laat daarom het voedsel nagaren tot het helemaal klaar is.

Verwijder alle sluitstrips met metaaldraad van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst voor bereiding.

Plastic folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen. Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, gebruik recipiënt die bovenaan smal zijn, roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepeltje erin staan.

Roer de vloeistof na het verwarmen nogmaals voorzichtig om voordat u de houder uit de magnetron haalt.

BEVROREN VOEDSEL

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks in de glazen afdruiptak te ontdooien. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor magnetrons.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert. Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

BABYVOEDING

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden.

Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdert.

CAKES EN BROOD

Voor gebak en brood raden we de functie "Turbohetelucht" aan, voor gebak met vloeibare inhoud kunt u beter de functie "Hete lucht" gebruiken. Als u de bereidingstijden wilt verkorten, kiest u "Hetelucht + MG met de magnetron ingesteld op het maximale vermogen van 160 W om het product zacht en geurig te houden.

Gebruik met de functies "Turbohetelucht" en "Hete lucht" taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

VLEES EN VIS

Om snel een bruin korstje te krijgen, terwijl de binnenkant van het vlees of de vis zacht en mals blijft, is het raadzaam om de functies convectiebakken en magnetron samen te gebruiken.

Voor optimale bereidingsresultaten stelt u het magnetronniveau in op 350W.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.
Gebruik geen stoomreinigers.
Draag beschermende handschoenen.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.
De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje.
Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

- Activeer de functie "Smart Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Het glazen plateau

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
	Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op het display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd.	Open "DEMO" via "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
	DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	

PRODUCT

 De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van de Whirlpool website docs.whirlpool.eu

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

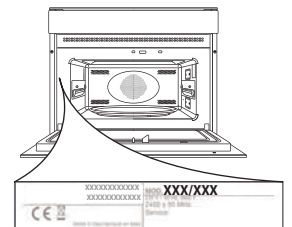
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website docs.whirlpool.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding. Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL- TUOTTEEN

Täydemmän avun ja tuen saamiseksi rekisteröi tuotteesi sivustolla www.whirlpool.eu/register

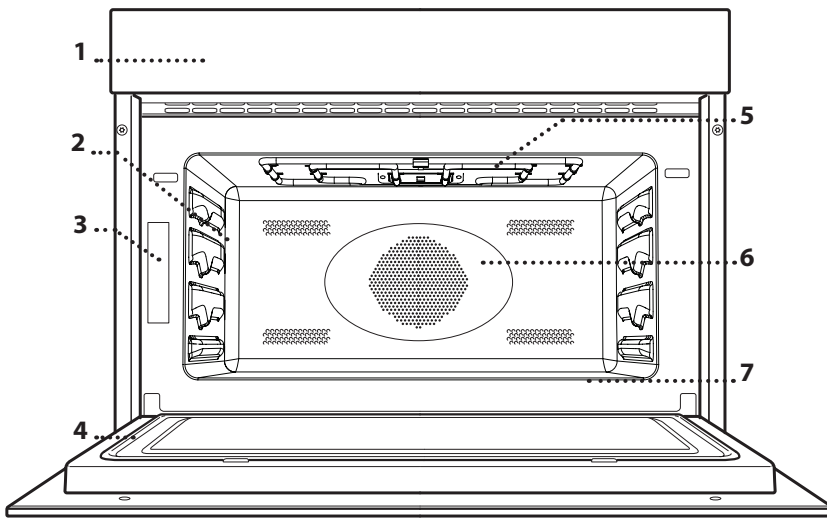


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-oppaan verkkosivuiltamme docs.whirlpool.eu ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.

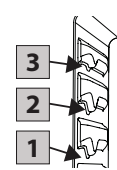


Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



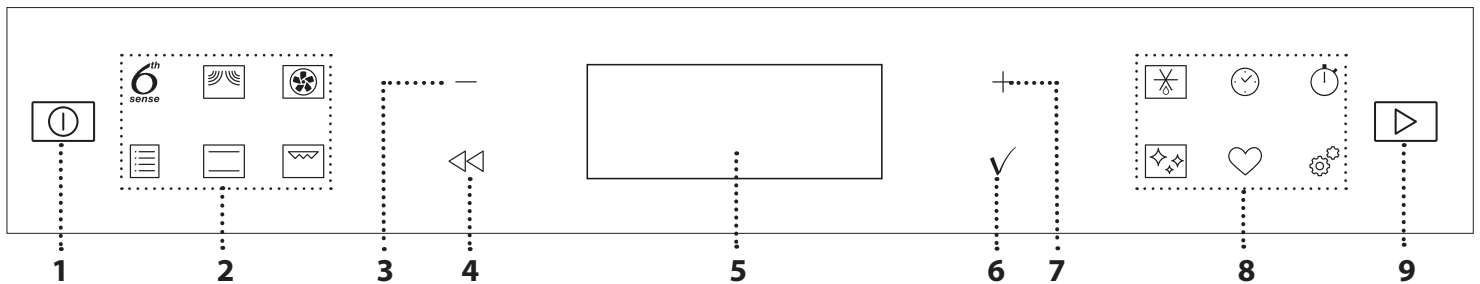
1. Ohjauspaneeli
2. Hyllykköohjaimet



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

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

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä, taukotilaan tai keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. VALIKKO / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsytämisen aikana.

5. NÄYTTÖ

6. VAHVISTUS

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

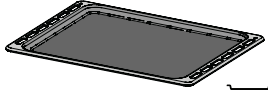
Nopea pääsy toimintoihin, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

VARUSTEET

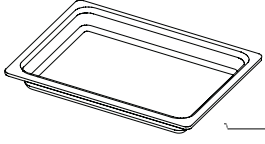
LEIVINPELTI



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

elintarvikkeille. Tätä lisävarustetta ei saa käyttää mikroaaltojen kanssa.

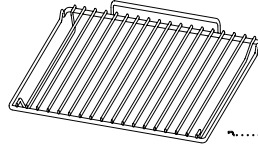
LASILAUTANEN



Lasin ominaisuuksien ansiosta tämä uunipannu sopii kaikille kypsennysmenetelmille. Ritilän alle asetettuna se kerää kypsennyksen yhteydessä

tippuvat nesteet.

RITILÄ



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

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

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

Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

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

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

TOIMINNOT



6TH SENSE

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

6TH SENSE UUELLEENKUUMENNUS

Lämmittää uudelleen valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja tai huoneen lämpötilassa. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Laita ruoka mikroaallot ja kuumuuden kestäväan astiaan.

Uudelleen kuumennusprosessin lopussa ruoan jättäminen seisomaan 1 – 2 minuutin ajaksi parantaa aina tulosta, etenkin pakasteruokien kohdalla.

	🕒	🍴
ATERIALAUTANEN	250 - 500 g	
Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota.		
PAKASTETTU-ATERIALAUTANEN	250 - 500 g	
Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota.		
KEITTO	200 - 800 g	
Kuumenna peittämättä eri kulhossa		
JUOMAT	100 - 500 g	
Aseta kuumuutta kestävä muovilusikka mukiin tai kuppiin estämään ylikiehumista		

6TH SENSE KYPSENYS

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



MIKROAALTO

Lämmittää ja kypsentää ruoat tai juomat nopeasti.

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

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

Tarvittava lisävaruste: Lasilautanen

**KIERTOILMA**

Kypsentää makeat ruoat ja liharuoat kierrättäen jatkuvasti kuumaa ilmaa.

Marengit	Kyllä	100 - 120	40 - 50	2
Pikkuleivät	Kyllä	170 - 180	10 - 20	2
Leipä, limppu	Kyllä	180 - 200	30 - 35	1
Kääretortut	Kyllä	210 - 220	10 - 12	2
Lehtitaikinaleivonnaiset	Kyllä	180 - 190	15 - 20	2
Paistit (800 g - 1.5 kg)	Kyllä	160 - 170	70 - 80	1

**PERINTEISET****PERINTEINEN+MIKRO**

Valmistaa nopeammin leivotut ruoat yhdistämällä perinteisen uunin ja mikroaallot.

Leipä	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Paahtopaisti (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagne	Kyllä	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Pakastettu ruoka	-	160 - 180	350	20 - 30	1

GRILLI + MIKRO

Kypsentää ja gratinoi ruokalajit nopeasti.

Perunagratiini	350	2	20 - 40	2
Kuoriperunat	350	3	10 - 20	2

TURBO GRILLI

Kypsentää ja ruskistaa ruoat täydellisesti yhdistämällä grilliin uunin ilmankiertotoiminnot.

Broilerivarras	3	25 - 35	2
Paistetut perunat	3	30 - 50	2

TURBO GRILL + MIKRO

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

Cannelloni [Pakastettu]	350	3	20 - 25	2
Porsaankylykset	350	3	30 - 40	2
Paistettu kana	350	2	40 - 60	2

KIERTOILMA + MIKRO

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

Paistit	160	170	40 - 60	2
Lihapiirakka	160	180	25 - 35	1
Paistettu kala	160	170 - 190	20 - 35	1

KONVEKTIOUUNI

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

Täytetyt tortut	-	160 - 200	35 - 55	1
Juustopiiras	-	170 - 190	30 - 45	1

KONVEKTIOUUNI +MA

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

Täytetyt tortut	350	160 - 200	25 - 45	2
Sokerikakku	90	160 - 180	30 - 35	1

ERIKOISTOIMINNOT» **NOPEA ESIKUUMEN.**

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

Kun esikuumentus on päätynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Kiertoilma".

» **LÄMPIMÄNÄPITO**

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.

» **KOHOTUS**

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohotus.

**PERINTEINEN**

Ruskista ruuat täydellisesti ylä- ja alapuolelta.

Pienet kakut (Small cakes)	Kyllä	160 - 180	30 - 40	2
Pikkuleivät	Kyllä	150 - 160	20 - 30	2
Pitsa	Kyllä	230	20 - 30	1

**GRILLI**

Ruskistaa, grillaa ja gratinoi.

Paahtoleipä	3	7 - 10	3
Ravut	2	20 - 30	2



JET DEFROST

Sulattaa nopeasti monet erityyppiset ruoat, joiden osalta ilmoitetaan yksinkertaisesti niiden paino. Aseta ruoka aina suoraan lasilautaselle parhaiden tulosten saamiseksi.

🍷	🕒
LIHA	100 g - 2,0 kg
BROILERI	100 g - 3.0 kg
KALA	100 g - 2,0 kg
VIHANNEKSET	100 g - 2,0 kg
LEIPÄ	100 g - 2,0 kg



AJASTIMET

Toimintojen aika-arvojen muuttamista varten.



AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.



SMART CLEAN

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana matalassa lämpötilassa vapautuvan vesihöyryn vaikutus helpottaa rasvaisen lian poistamista. Laita 200 ml juomavettä uunin pohjalle ja käynnistä toiminto, kun uuni on kylmä.



SUOSIKKI

Siirtää 9 suosikkitoiminnon luetteloon.



ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua.

Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

KYSENNYSTAULUKOIDEN LUKEMINEN

Taulukkojen merkkien luettelo:

reseptit 🍷, tarvitaanko esikuumennusta 🔥, lämpötila 🌡️, mikroaaltojen teho 📶, grillin taso 🍷, paino 🕒 kypsennysaika 🕒, varusteet ja kypsennykselle suositeltu taso 📶.

Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin.

Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu).

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

🍷 Ritilä, 🍷 kakkuvuoka ritilällä, 🍷 leivinpelti, 🍷 lasilautanen

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. VALITSE KIELI

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "English".



Selaa kielivalintoja painamalla + - tai - -painiketta ja valitse haluamasi.

Vahvista valintasi painamalla ✓ .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla "KIELI"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla 🗖 .

2. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta oikea aika painamalla + - tai - -painiketta ja paina sitten ✓ :

Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa.

Aseta minuutit painamalla + - tai - -painiketta ja vahvista painamalla ✓ .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla 🗖 .

3. 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. Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunniksi käyttämällä "Nopea esikuumennus" -toimintoa. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Käynnistä uuni painamalla : näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko. Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi.

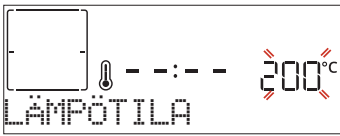
Haluttu toiminto valitaan valikosta painamalla + tai - , minkä jälkeen se vahvistetaan painamalla ✓ .

Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten.

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina << .

LÄMPÖTILA / TEHO



Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä painamalla + tai - , minkä jälkeen vahvista se painamalla ✓ ; jatka sitten seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).

Mikroaaltoteho tai grillin taso voidaan asettaa samalla tavalla.

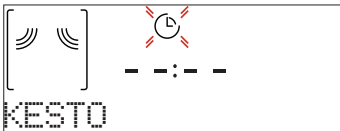
Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keski), 1 (matala).





Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa voidaan muuttaa käyttämällä + - tai - -painiketta.


Kun mikroaaltoja käytetään yhdessä muiden toimintojen kanssa, mikroaaltoteho lasketaan korkeintaan 350 wattiin.

KESTO




Kun näytöllä vilkkuu kuvake  , aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + - tai - -painiketta ja vahvista sitten painamalla painiketta ✓ .

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaika painamalla  : korjaa sitä painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla ✓ .

Muissa kuin mikroaaltotoiminnoissa kypsennysaika ei tarvitse asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai  .


Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYS VIIVEELLÄ)

Toiminnoissa, joissa mikroaallot eivät ole käytössä, kuten esimerkiksi "Perinteinen" tai "Kiertoilma", kypsennysajan asettamisen jälkeen voit viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaajan. Mikroaaltotoiminnoissa päättymisaika on sama kuin kesto aika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake  vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + - tai - -painiketta; vahvista ja aktivoi toiminto sitten painamalla ✓ . Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Kypsennyksen viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumentausvaiheen: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, mikä tarkoittaa, että kypsennysajat ovat hieman odotettua pitempiä. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa painamalla + tai - tai muuttaa muita asetuksia painamalla << . Jos haluat katsella tietoja, painamalla  voit vaihtaa näyttöön päättymisaajan tai keston.

. 6th SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.

Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

PAINO / ANNOKSET / ERÄ / PALAT




Toiminto asetetaan oikein seuraamalla näytön ohjeita. Kehotettaessa aseta tarvittava arvo painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla ✓ .


KYPSYYSTASO / RUSKISTUS


Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyytystasoa.





Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyytystaso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla + tai - . Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai  .

3. AKTIVOI TOIMINTO


Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla  .

Jos haluat hypätä tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi, paina viivevaiheen aikana  .

Huomaa: Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla  .

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Edelliseen näkymään palataan painamalla  ; tällöin voidaan joko valita jokin toinen toiminto tai odottaa uunin jäähtymistä.

JET START



Kun uuni on sammutettu, painamalla  aktivoi kypsennyksen mikroaaltouunitoiminnolla täydellä teholla (850 W) 30 sekunniksi.

4. ESIKUUMENNUS



Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; ruoka voidaan nyt laittaa uuniin.

Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsenytys painamalla  tai  .


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

Kypsennyksaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä  - tai  -painikkeita.

5. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN / RUOAN LISÄÄMINEN TAI KÄÄNTÄMINEN

TAUKO

Kun avaat luukun, kypsenytys keskeytyy väliaikaisesti, sillä kuumennusvastukset kytkeytyvät pois päältä.

Kypsennystä jatketaan sulkemalla luukku ja painamalla  .


Huomaa: Kun käytät "6th Sense" -toimintoja, avaa luukku vain silloin, kun uuni kehottaa tekemään niin.

LISÄÄ TAI KÄÄNNÄ RUOKAA

Eräissä 6th Sense Kypsenys -resepteissä on ruoka lisättävä esikuumennusvaiheen loputtua tai siihen on lisättävä aineosia ennen kypsennyksen viemistä loppuun. Uuni kehottaa myös kääntämään tai sekoittamaan ruokaa kypsennyksen aikana.





Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

Avaa luukku, suorita näytön ilmoittama toimenpide ja sulje luukku; jatka sitten kypsennystä painamalla  .

Huomaa: Kun tarvitaan kääntämistä, mutta toimenpidettä ei suoriteta, uuni jatkaa kypsennystä 2 minuutin jälkeen. "LISÄÄ RUOKAA" -vaihe kestää 2 minuuttia: jos mitään toimenpidettä ei suoriteta, toiminto päättyy.

Samalla tavoin uuni saattaa kehottaa tarkastamaan lähellä kypsymistä olevan ruoan kypsyyssasteen.

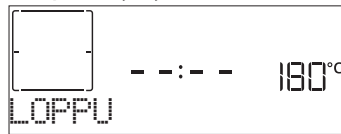




Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy toimenpide, joka on suoritettava. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsentämistä painamalla  tai  .

Huomaa: Hyppää näiden toimintojen yli painamalla  . Muutoin, jos mihinkään toimenpiteisiin ei ryhdytä tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsentämistä.

6. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsenytys on päättynyt.



Jatka kypsentämistä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla  tai aseta uusi kesto aika painamalla  , jolloin kypsennyksaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennyksparametrit säilyvät.

. SUOSIKKI

Jotta uunin käyttö olisi helpompaa, se voi tallentaa jopa 9 suosikkitoimintoa.

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1–9 suosikkiluettelossasi.



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina ✓, muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla ⏪.

Painettuasi ✓, valitse numeron sijoitus painamalla + tai – ja vahvista sitten painamalla ✓.

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla ♥: Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto painamalla + tai –, vahvista painamalla ✓ ja aktivoi sitten painamalla ▶.

. SMART CLEAN -TOIMINTO

“Smart Clean” saadaan näytölle painamalla ⏸.



Aktivoi toiminto painamalla ▶: näyttö kehottaa suorittamaan kaikki toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset: Seuraa ohjeita ja kun olet valmis, paina ✓. Kun kaikki vaiheet on suoritettu, aktivoi puhdistusjakso kehoittaessa painamalla ▶.

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

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

. AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu, minkä jälkeen painetaan + tai –: Näytöllä vilkkuu kuvake ⏰.



Aseta tarvittavan ajan pituus painamalla + - tai – -painikkeita ja aktivoi sitten ajastin painamalla ✓. Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon. Käynnistä uuni painamalla ⏰ ja valitse sitten haluamasi toiminto.

Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon.
























Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyvät vain kuvake ⏰), joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäyttämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla ⏰.

. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ⏸ ja pitämällä sitä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Toimi samoin näppäimistölukon avaamiseksi.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla ⏰.

Ruokalajiryhmä / Reseptit		Taso & Varusteet	Suosittelut määrä	Kypsennystietoja
UUNIPASTA	Lasagne	1 	4 - 8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
	Lasagne-pakaste	1 	600 g - 1,2 kg	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
LIHA	Paahdtopaisti	1 	1- 1.5 kg	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Vasikanpaisti	1 	1- 1.5 kg	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Porsaanpaisti	1 	1- 1.5 kg	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Lihamureke	1 	4 - 8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan ja laita murekevuokaan painellen taikinaa, jotta siihen ei jäisi ilmakuplia
	Makkarat & nakit	3  +	4 - 12 kpl	Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi
BROILERI	Paistettu kana	1 	1- 1.5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin
	Paahdettu koipi	2  +	800 g - 1,2 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Levitä tasaisesti ritilälle nahkapuoli alaspäin
	Fileet-paistetut	2 	800 g - 1,2 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan
KALA	Paisti	2 	800 g - 1,5 kg	Sivele öljyllä. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja persiljalla
	Höyrytetty fileet	1 	400 g - 1 kg	Levitä tasaisesti astiaan. Kypsennä peitettyinä
	Pakastegratiini	1 	600 g - 1,2 kg	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
VIHANNEKSET	Juurekset	1 	200 - 800 g	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti astiaan
	Tuore-höyrytetty	1 	200 - 800 g	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti astiaan
	Pakastettu-höyrytetty	1 	200 - 800 g	Levitä tasaisesti astiaan. Sekoita ruokaa, kun uuni näin kehottaa
	Gratiini	1 	4 - 8 annosta	Viipalo ja aseta vihannekset limitysten suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
	Kuoriperunat	1 	4 - 8 kpl	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Leikkaa perunan päälle risti ja aseta se uuniin risti ylöspäin. Kun uuni kehottaa kääntämään perunaa, kaada sen päälle hapankerma ja mausta haluamallasi tavalla.
	Paistetut perunat-pakastettu	2 	500 g - 1 kg	Levitä tasaisesti lasilautaselle
	Lohkoperunat	1 	500 g - 1 kg	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti astiaan
KAKUT	Omenapiiras	1 	1 paistoerä	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä. Kaulitse taikinasta kansi, sinetöi reunat ja sivele munalla
	Torttu	1 	1 paistoerä	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, pistele haarukalla ja levitä pohjan päälle hillo. Kaulitse taikina ja leikkaa se liuskoiksi piirakan päälle tulevaa ristikkokuviota varten
	Sokerikakku	1 	1 paistoerä	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan

VARUSTEET

Ritilä

Uunin ja mikroaallot
kestävä astia ritilän päällä

Lasilautanen

Uunin ja mikroaallot kestävä
astia lasilautasen päällä

Leivinpelti



Ruokalajiryhmä / Reseptit	Taso & Varusteet	Suosittelumäärä	Kypsennystietoja
PITSA & PIIRAAT	Ohut pizza	2 └───┘	1 paistoerä Sekoita pizzataikina, johon tulee 225 ml vettä, 15 g hiivaa, 400 g jauhoa, öljyä ja suolaa. Anna nousta uunissa sen omaa nostatus toimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpelleille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Paksu pizza	2 └───┘	1 paistoerä Sekoita pizzataikina, johon tulee 250 ml vettä, 20 g hiivaa, 450 g jauhoa, öljyä ja suolaa. Anna nousta uunissa sen omaa nostatus toimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpelleille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Kylmä pizza	2 └───┘	250 - 800 g Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Pakastepizza	2 └───┘	250 - 800 g
	Piiraat	1 └───┘	1 paistoerä Vuoraa leivontavuoka taikinalla ja pistele se haarukalla. Valmista kinkkujuustopiiraan täyte 8 annokselle
POPCORN	1 └───┘	100 g	Laita pussi aina suoraan lasilautaselle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan

VARUSTEET

Ritilä

Uunin ja mikroaallot
kestävä astia ritilän päällä

Lasilautanen

Uunin ja mikroaallot kestävä
astia lasilautasen päällä

Leivinpelti



HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

MIKROAALTOKYSENNYSTÄ KOSKEVIA VINKKEJÄ

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 silminnähettävää 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

Kakkuja ja leipämäisiä tuotteita varten suosittelemme käyttämään "Kiertoilma"-toimintoa, kun taas nesteitä sisältäville kakuille suosittelemme "Konvektiuuni"-toimintoa. Vaihtoehtoisesti kypsennysaikojen lyhentämiseksi voit valita "Kiertoilma + MA"-toiminnon, korkeintaan 160 watin mikroaaltoteholla, jotta tuotteet pysyvät pehmeinä ja tuoksuvina.

Käytä "Kiertoilma" ja "Konvektiuuni"-toimintojen kanssa tummia metallisia kakkuvuokia ja sijoita ne toimitetun ritilän päälle.

LIHA JA KALA

Kauniin pintaruskistuksen saamiseksi nopeasti, lihan tai kalan sisäosan pysyessä kuitenkin mehukkaana ja mureana, suosittelemme käyttämään toimintoja, joissa yhdistyvät perinteinen kuumennus ja mikroaallot.

Parhaiden mahdollisten kypsennystulosten saamiseksi aseta mikroaallojen tehotasoksi 350 W.

PUHDISTUS JA HUOLTO

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

Älä käytä höyrypesuria.

Käytä suojakäsineitä.

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

Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos mitään tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

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

VARUSTEET

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

Lasilautanen


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 tarkista, onko vika poistunut.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytyspuhallin on päällä.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistovika.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Uuni ei kuumene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".

TUOTESELOSTE

 Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa Whirlpoolin sivustolta docs.whirlpool.eu

MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

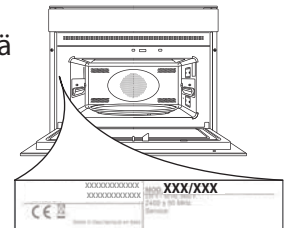
>  Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme docs.whirlpool.eu (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

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



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

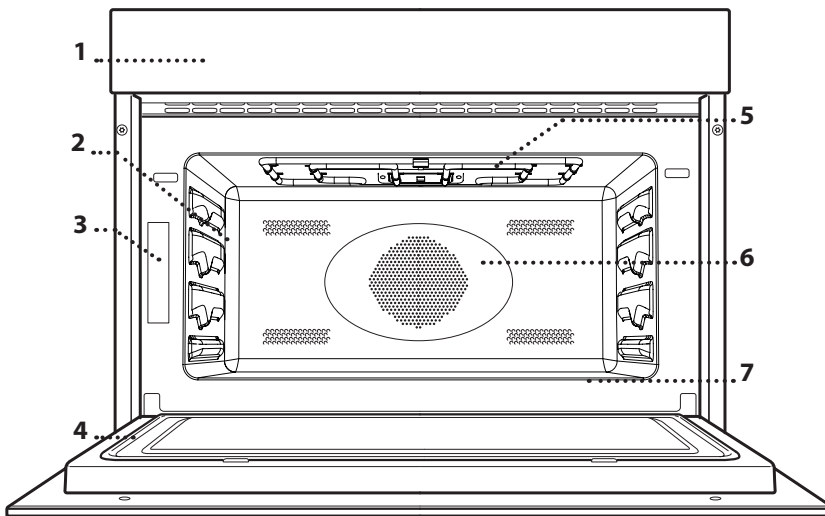


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.whirlpool.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.

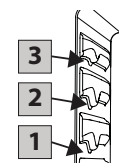


Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



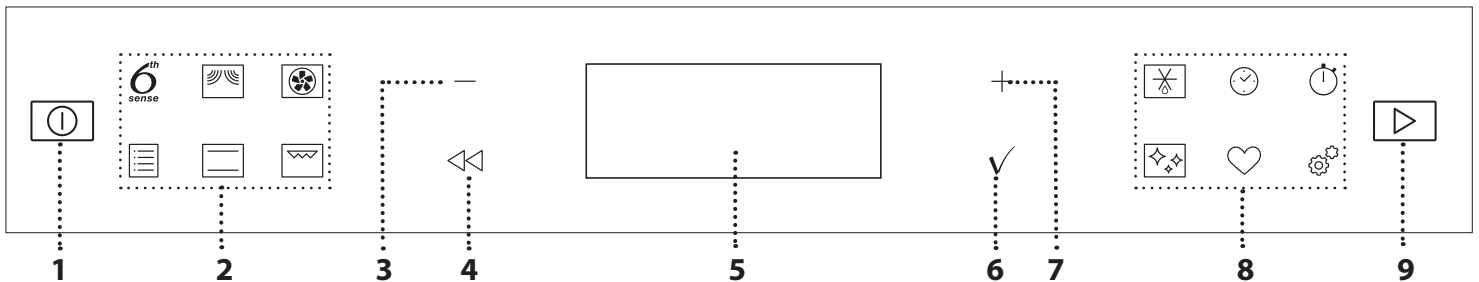
1. Panneau de commande
2. Guides pour les grilles



Les niveaux sur lesquels les grilles métalliques et autres accessoires peuvent être placés sont numérotés; le plus bas est le numéro 1 et le plus haut le 3.

3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Gril
6. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
7. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN

6. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

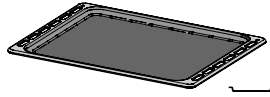
Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

ACCESSOIRES

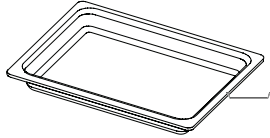
PLAQUE DE CUISSON



Utile comme surface de support pour les récipients de cuisson du four ; la plaque peut également être utilisée comme surface de

support pour les aliments qui ne se trouvent pas dans des récipients. Cet accessoire n'est pas conçu pour une utilisation au four à micro-ondes.

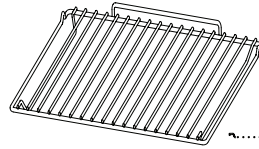
PLATEAU EN VERRE



Grâce aux propriétés du verre, ce bac collecteur est adapté à tous les modes de cuisson. Il recueille les jus de cuisson lorsqu'il est placé sous la grille

métallique.

GRILLE MÉTALLIQUE



La grille métallique est adaptée pour tous les modes de cuisson excepté pour la fonction « Micro-ondes » seule. Vous pouvez placer la nourriture directement sur la grille

métallique ou l'utiliser comme support pour les plaques de cuisson et plats ou autres ustensiles allant au four, résistant à la chaleur et aux micro-ondes..

Insérer la grille métallique en la maintenant légèrement inclinée vers le haut et en faisant reposer le bord arrière (en pointant vers le haut) sur le niveau souhaité. Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

Avant d'acheter des accessoires disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistant à la chaleur et adaptés pour la cuisson vapeur.

Laissez un espace d'au moins 30 mm entre le dessus du contenant utilisé et les parois du compartiment de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler efficacement.

FONCTIONS



6TH SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments.

6TH SENSE RÉCHAUFFAGE

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four calcule automatiquement les réglages requis pour atteindre les meilleurs résultats le plus rapidement possible. Placez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat, en particulier pour les aliments congelés.

	🕒	🍴
GRANDE ASSIETTE	250 - 500 g	
Sortez-les de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.		
GRANDE ASSIETTE SURGELÉE	250 - 500 g	
Sortez-les de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.		
SOUPE	200 - 800 g	
Chauffer sans couvrir dans des bols séparés		
BOISSONS	100 - 500 g	
Placer une cuillère en plastique résistante à la chaleur dans un mug ou une tasse pour éviter une ébullition excessive		

6TH SENSE CUISSON

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimaux rapidement et facilement.

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

🕒	🕒	🍴	🕒
850	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.		
750	Cuisson de légumes.		
650	Cuisson de la viande et du poisson.		
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites.		
350	Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.		
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.		
90	Ramollir la crème glacée.		
	🕒	🍴	🕒
Réchauffage	2 tasses	850	3
Réchauffage	Purée (1 kg)	850	10 - 12
Décongélation	Viande émincée (500 g)	160	13 - 14
Cuisson	Génoise	750	7 - 8
Cuisson	Crème aux œufs	750	10 - 11
Cuisson	Pain de viande	750	15 - 16

Accessoire requis : Plateau en verre

**CHALEUR PULSÉE**

Pour cuire des gâteaux et des viandes, en utilisant une circulation d'air chaud continue.

		°C		
Meringues	Oui	100 - 120	40 - 50	2
Biscuits	Oui	170 - 180	10 - 20	2
Pain (miche)	Oui	180 - 200	30 - 35	1
Roulés à la confiture	Oui	210 - 220	10 - 12	2
Pâte feuilletée	Oui	180 - 190	15 - 20	2
Rôti (800 g - 1,5 kg)	Oui	160 - 170	70 - 80	1

**TRADITIONNELS**

- CONVECT. NAT. + MO**

Pour préparer des plats plus rapidement en combinant le four à convection naturelle et le four à micro-ondes.

		°C			
Pain	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Rôti de boeuf (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagnes	Oui	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Surgelés	-	160 - 180	350	20 - 30	1

- GRIL+MICRO-ONDES**

Pour cuire rapidement et gratiner vos plats.

Gratin de pommes de terre	350	2	20 - 40	2
Pommes de terre entières	350	3	10 - 20	2

- TURBO GRILL**

Pour une cuisson et un brunissage parfaits en combinant les fonctions gril et chaleur pulsée.

Kebab (Brochettes) de poulet	3	25 - 35	2
Pommes de terre au four	3	30 - 50	2

- TURBO GRIL+MICRO-ONDES**

Pour une cuisson et un brunissage rapides, en combinant les fonctions four à micro-ondes, gril et chaleur pulsée.

Cannelloni [Congelés]	350	3	20 - 25	2
Côtes de porc	350	3	30 - 40	2
Poulet rôti	350	2	40 - 60	2

- CHALEUR PULSÉE+MICRO-ONDES**

Pour cuire rapidement des gâteaux et viandes en profitant de tous les avantages du four à micro-ondes et de la circulation d'air chaud.

		°C		
Rôtis	160	170	40 - 60	2
Tourte à la viande	160	180	25 - 35	1
Poisson rôti	160	170 - 190	20 - 35	1

- AIR BRASSÉ**

Pour cuire parfaitement les viandes, les gâteaux et les tartes garnies.

		°C		
Tourtes fourrées	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

- AIR BRASSÉ + MO**

Pour cuire rapidement tous les aliments avec une garniture liquide, en combinant les fonctions micro-ondes, convection naturelle et chaleur pulsée.

		°C		
Tourtes fourrées	350	160 - 200	25 - 45	2
Génoise	90	160 - 180	30 - 35	1

- FONCTIONS SPÉCIALES**

- » **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».

- » **GARDER AU CHAUD**

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

- » **LEVAGE DE PÂTE**

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées.

**CONVECTION**

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous.

		°C		
Petits gâteaux	Oui	160 - 180	30 - 40	2
Biscuits	Oui	150 - 160	20 - 30	2
Pizzas	Oui	230	20 - 30	1

**GRILL**

Pour dorer, griller, et gratiner.

Rôtie	3	7 - 10	3
Crevettes	2	20 - 30	2



JET DEFROST

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez toujours les aliments directement sur la plaque tournante en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

Icon	Icon
VIANDES	100 g - 2,0 kg
VOLAILLE	100g - 3,0 kg
POISSON	100 g - 2,0 kg
LÉGUMES	100 g - 2,0 kg
PAIN	100 g - 2,0 kg



MINUTERIES

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.



MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



SMART CLEAN

L'action des vapeurs d'eau, libérées durant le cycle de nettoyage spécial en utilisant une température basse, aide à enlever les saletés. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.



FAVORI

Pour récupérer la liste de 9 fonctions favorites.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.









Lorsque le mode "ÉCO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute.

Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à "DÉMO" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

En sélectionnant "REINITIALISER", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

La liste dans les tableaux :

recettes , si un préchauffage est nécessaire , température , puissance du micro-ondes , niveau du grill , poids,  durée de cuisson , accessoires et niveau  suggéré pour la cuisson. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

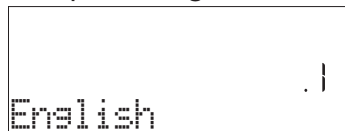
Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

 Grille métallique,  moule à gâteau sur grille métallique,  lèche-frite,  plaque en verre

PREMIÈRE UTILISATION


1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera "English".



Appuyez sur + ou – pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur .

2. RÉGLER L'HEURE


Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Appuyez sur + ou – pour régler l'heure et appuyez sur ✓ :

Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

Appuyez sur + ou – pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez "HORLOGE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur .

3. CHAUFFER LE FOUR


Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veuillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu.

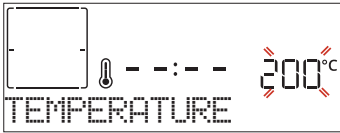
Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur **◀**, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

TEMPÉRATURE / PUISSANCE



Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour la changer, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

La puissance du micro-ondes ou le niveau du grill peuvent être réglés de la même façon.

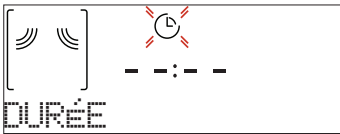
Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (bas).





Veillez noter: Une fois que la fonction a été activée, la température peut être modifiée en utilisant **+** ou **-**.

Combiné à d'autres fonctions, la puissance du micro-ondes sera réduite à 350 W max.


DURÉE



Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur **✓** pour confirmer.


Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : appuyez sur **+** ou **-** pour le modifier, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) :

Appuyez sur **✓** ou  pour confirmer et démarrer la fonction.


En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

HEURE DE FIN (DÉPART DIFFÉRÉ)

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-onde comme « Convection naturelle » ou « Chaleur pulsée », une fois que vous avez réglé une durée de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et activer la fonction. Placer les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur **+** ou **-** pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur **◀** pour changer d'autres réglages. En appuyant sur , afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

. 6th SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

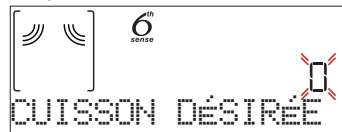
POIDS / PORTIONS / LOT / MORCEAUX




Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur requise puis appuyez sur **✓** pour confirmer.


CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE


Dans certaines fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson désirée.




Quand cela vous est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur **✓** ou  pour confirmer et démarrer la fonction.

3. ACTIVER LA FONCTION


À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur  pour activer la fonction.

Pendant la phase de retard, appuyez sur  pour sauter cette phase et démarrer la fonction immédiatement.

Veillez noter : À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur  pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet..

JET START



Lorsque le four est éteint, appuyez sur  pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (850 W) pendant 30 secondes.

4. PRÉCHAUFFAGE



Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés.


À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur  ou .

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton  ou .

5. PAUSE DE CUISSON / AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

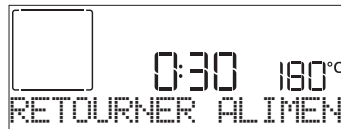
PAUSE

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur .


Veillez noter : Pendant les fonctions "6th Sense", ouvrez la porte uniquement quand cela vous est demandé.

AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

Certaines recettes de 6th Sense Cuisson nécessiteront que des aliments soient ajoutés après la phase de préchauffage ou que des ingrédients soient ajoutés pour compléter la cuisson. De la même façon, il y aura des messages vous invitant à tourner ou à agiter les aliments pendant la cuisson.





Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.


Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur  pour poursuivre la cuisson.

Veillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson. La phase « AJOUTER ALIMENTS » dure 2 minutes : si aucune action n'est entreprise, la fonction sera terminée.

De la même façon, à l'approche de la fin de la cuisson, le four devrait vous demander de vérifier les aliments.

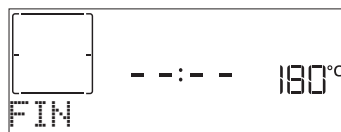




Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur  ou  pour poursuivre la cuisson.

Veillez noter : Appuyez sur  pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

6. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

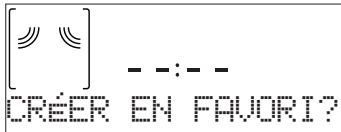


Appuyez sur  pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur  pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

. FAVORI

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 9 fonctions favorites.

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 9 dans votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur \checkmark autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur \ll .

Une fois que \checkmark a été enfoncé, appuyez sur $+$ ou $-$ pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer.

Veillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur \heartsuit : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



Appuyez sur $+$ ou $-$ pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur \checkmark , puis appuyez sur \triangleright pour activer.

. FONCTION SMART CLEAN

Appuyez sur Smart Clean icon pour afficher « Smart Clean » sur l'écran.



Appuyez sur \triangleright pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur \checkmark une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur \triangleright pour activer le cycle de nettoyage.

Veillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur $+$ ou $-$: L'icône timer icon clignotera sur l'écran.



Appuyez sur $+$ ou $-$ pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur \checkmark pour activer la minuteur.

Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuteur a terminé le compte à rebours.

Une fois que la minuteur a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur power icon pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuteur continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.
























Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuteur (seule l'icône timer icon sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuteur, appuyez sur power icon pour arrêter la fonction actuellement active.

. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur \ll et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Veillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur power icon .

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Quantité suggérée	Info cuisson
PÂTES AU FOUR	Lasagnes	1 	4 à 8 portions	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
	Lasagnes surgelées	1 	600 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
VIANDES	Rôti de boeuf	1 	1 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Veau rôti	1 	1 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Rôti de porc	1 	1 - 1,5 kg	
	Pain de viande	1 	4 à 8 portions	Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air
	Saucisses	3  +	4 à 12 morceaux	Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent
POULET	Poulet rôti	1 	1 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
	Gigot rôti	2  +	800 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur la grille métallique avec le côté peau vers le bas
	Filets rôtis	2 	800 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez
POISSON	Entier rôti	2 	800 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil
	Filets - vapeur	1 	400 g - 1 kg	Répartissez uniformément dans le récipient. Couvrez durant la cuisson
	Gratin surgelé	1 	600 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
LÉGUMES	Racines&tuberc.	1 	200 - 800 g	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le récipient
	Frais vapeur	1 	200 - 800 g	
	Surgelés vapeur	1 	200 - 800 g	Répartissez uniformément dans le récipient. Mélangez lorsque le four vous y invite
	Gratin	1 	4 à 8 portions	Coupez en tranches et entrelacez les légumes les uns avec les autres dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	Pommes de terre entières	1 	4 à 8 morceaux	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Dessinez une croix au couteau sur la pomme de terre et placez-la dans le four orientée vers le bas. Lorsque le four vous demande de retourner la pomme de terre, versez dessus la crème et assaisonnez comme requis
	Frites surgelées	2 	500 g - 1 kg	Répartissez uniformément dans la plaque en verre
	Potatoes	1 	500 g - 1 kg	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le récipient
GÂTEAUX	Tarte aux pommes	1 	1 fournée	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf
	Tarte	1 	1 fournée	Chemisez un moule à tarte avec la pâte, percez avec une fourchette et dispersez la confiture dessus. Roulez les rebuts de pâte et coupez-les en bandelettes, et déposez ces bandelettes en croisillons sur le dessus
	Génoise	1 	1 fournée	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé

ACCESSOIRES

Grille métallique



Récipient à four et micro-ondes sur la grille métallique



Plateau en verre








Récipient à four et micro-ondes sur la plaque en verre



Plaque de cuisson



Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Quantité suggérée	Info cuisson
PIZZAS & QUICHES	Pizza fine	2 └───┘	1 fournée	Préparez une pâte à pizza basée sur 225 ml d'eau, 15 g de levure, 400g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza épaisse	2 └───┘	1 fournée	Préparez une pâte à pizza basée sur 250 ml d'eau, 20 g de levure, 450g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza froide	2 └───┘	250 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	Pizza surgelée	2 └───┘	250 - 800 g	
	Quiche et tarte	1 └───┘	1 fournée	Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 8 portions
POPCORN	1 └───┘	100 g	Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois	

ACCESSOIRES	Grille métallique	Récipient à four et micro-ondes sur la grille métallique	Plateau en verre	Récipient à four et micro-ondes sur la plaque en verre	Plaque de cuisson
					

CONSEILS UTILES

CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes ne pénètrent les aliments que jusqu'à une certaine profondeur, donc lors de la cuisson de plusieurs aliments à la fois, espacez-les autant que possible pour permettre d'exposer la plus grande superficie possible aux micro-ondes.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros: Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille équivalente.

La plupart des aliments continuent à cuire pendant quelques minutes après avoir arrêté le micro-ondes. Attendez donc toujours quelques minutes en laissant reposer les aliments pour compléter la cuisson.

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.

La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

LIQUIDES

Les liquides peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans générer de bulles visibles. Les liquides chauds risquent par conséquent de déborder brusquement. Pour éviter cela, évitez d'utiliser des récipients à goulot étroit, agitez le liquide avant de mettre le récipient dans le four à micro-ondes et laissez une petite cuiller immergée dans le récipient.

Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du four à micro-ondes.

SURGELÉS

Pour des résultats optimum, nous recommandons de décongeler les aliments directement sur le bac collecteur en

verre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au four à micro-ondes.

Les aliments bouillis, les ragoûts, et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.

NOURRITURE POUR BÉBÉS

Lorsque vous réchauffez des aliments ou liquides dans un petit pot pour bébé ou un biberon, agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

Assurez-vous que le couvercle du récipient ou la tétine du biberon sont enlevés avant de le réchauffer.

GÂTEAUX ET PAIN

Pour les gâteaux et le pain, nous recommandons d'utiliser la fonction « chaleur pulsée » tandis que, pour les gâteaux contenant du liquide, nous recommandons la fonction « Air brassé ». En variante, pour raccourcir les temps de cuisson, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée + micro-ondes » avec le micro-ondes réglé à une puissance maximale de 160 W afin de maintenir les produits moelleux et parfumés.

Avec les fonctions « Chaleur pulsée » et « Air brassé », utilisez des plats à gâteaux en métal sombre et placez-les sur la grille métallique fournie.

VIANDES ET POISSONS

Pour obtenir un dorage parfait en surface tout en maintenant l'intérieur de la viande ou du poisson tendre et juteux, nous vous recommandons d'utiliser des fonctions combinant le chauffage par convection et la cuisson au micro-ondes.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, réglez le niveau de puissance du four à micro-ondes à 350 W.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Utilisez des gants de protection.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez en aucun cas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES


Faire tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

Le plateau en verre


GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché.
	Débranchez de l'alimentation principale.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas.	Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
	DEMO apparaît à l'écran toutes les 60 secondes.	

FICHE TECHNIQUE

 La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web docs.whirlpool.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

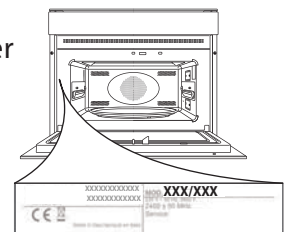
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.whirlpool.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



KURZ- ANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter www.whirlpool.eu/register

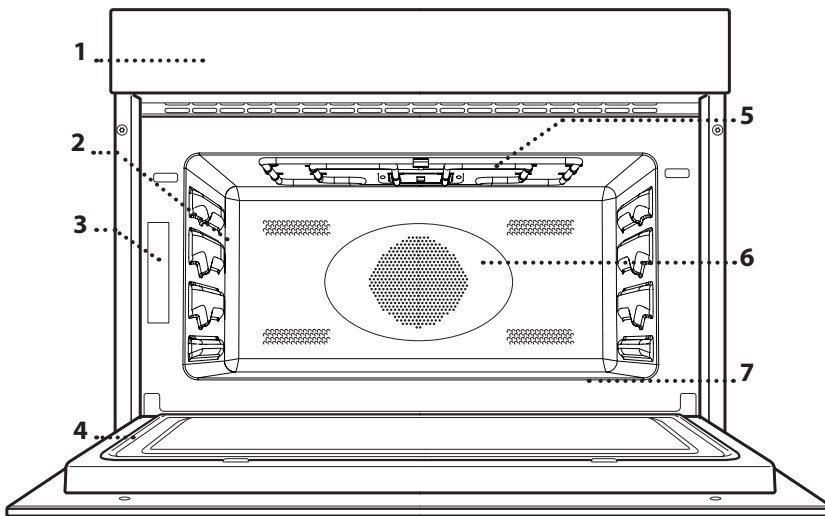


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.whirlpool.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.

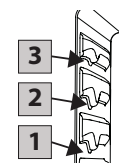


Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Laufschielen

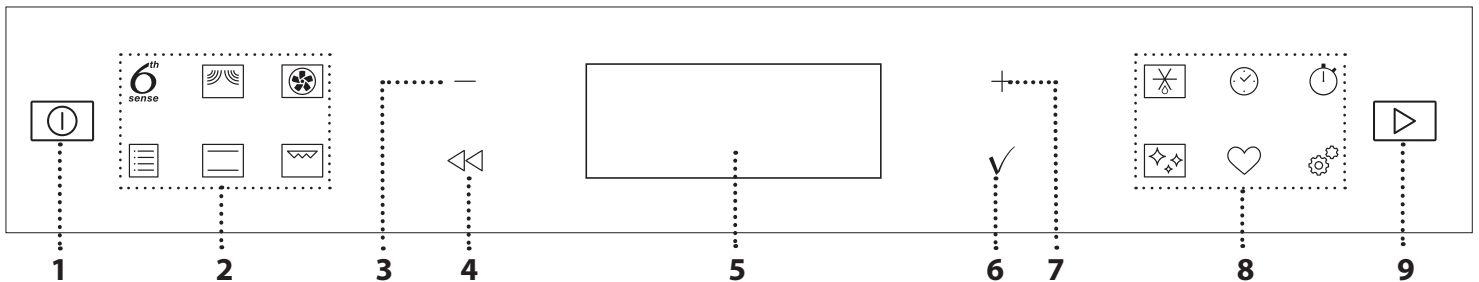


Die Ebenen zum Abstellen des Rosts und von sonstigen Zubehörteilen sind nummeriert, wobei 1 die niedrigste und 3 die

höchste ist.

3. Typenschild
(nicht entfernen)
4. Tür
5. Grill
6. Gebläse und Ringheizelement
(nicht sichtbar)
7. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

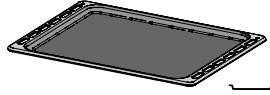
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

9. START

Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

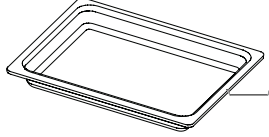
BACKBLECH



Nützlich als Auflagefläche für Backofenbehälter; das Backblech kann auch als Auflagefläche für Lebensmittel verwendet werden,

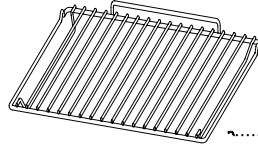
die nicht in Behältern aufbewahrt werden. Dieses Zubehör ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

GLASPFANNE



Dank der Eigenschaften des Glases, eignet sich diese Fettpfanne für alle Garmethoden. Sie fängt den Bratensaft auf, wenn sie unter den Ofenrost gestellt wird.

OFENROST



Der Ofenrost eignet sich für alle Garmethoden, mit Ausnahme der einzelnen „Mikrowellen“-Funktion. Die Speise direkt auf den Ofenrost stellen oder ihn als Tragfläche für

Backbleche, Töpfe oder ofen- und mikrowellenfeste Garbehälter verwenden.

Den Ofenrost einsetzen, indem dieser leicht nach oben geneigt gehalten wird und die hintere Kante (nach oben zeigend) auf der gewünschten Einschubebene aufliegt. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Vor dem Kauf von anderen auf dem Markt verfügbaren Zubehörteilen, sicherstellen, dass diese ofenfest und zum Dämpfen geeignet sind.

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann.

FUNKTIONEN



6TH SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch die beste Temperatur und Garmethode für alle Arten von Speisen.

6TH SENSE AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Die Speise in einen mikrowellen- und ofenfesten Behälter geben.

Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.

	🕒	🍴
TELLERGERICHT	250 - 500 g	
Nehmen Sie es aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.		
TELLERGERICHT-TIEFGEKÜHLT	250 - 500 g	
Nehmen Sie es aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.		
SUPPE	200 - 800 g	
Wärmen Sie die Suppe in getrennten Schalen ohne Abdeckhaube auf		
GETRÄNKE	100-500 g	
Geben Sie einen hitzebeständigen Kunststofflöffel in einen Becher oder eine Tasse, um das Überkochen zu vermeiden		

6TH SENSE GAREN

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen und beste Ergebnisse auf einfache und schnellste Weise. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.



MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

🕒	🍴	🕒	🌀
850	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt.		
750	Garen von Gemüse.		
650	Garen von Fleisch und Fisch.		
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelauflauf.		
350	Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.		
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.		
90	Zerlassen von Eiskrem.		
	🕒	🕒	🌀
Aufwärmen	2 Becher	850	3
Aufwärmen	Kartoffelpüree (1 kg)	850	10 - 12
Auftauen	Hackfleisch (500 g)	160	13 - 14
Garen	Biskuitkuchen	750	7 - 8
Garen	Eierstich	750	10 - 11
Garen	Hackbraten	750	15 - 16

Erforderliches Zubehör: Glasdrehteller

**HEISSLUFT**

Zum Garen von Süßspeisen und Fleisch mit kontinuierlicher Heißluftzirkulation.

		°C		
Meringue	Ja	100 - 120	40 - 50	
Plätzchen	Ja	170 - 180	10 - 20	
Brotlaib	Ja	180 - 200	30 - 35	
Biskuitrollen	Ja	210 - 220	10 - 12	
Blätterteig	Ja	180 - 190	15 - 20	
Braten (800 g - 1,5 kg)	Ja	160 - 170	70 - 80	

**NORMALBETRIEB**• **OBER-/UNTERHITZE + MW**

Zum schnelleren Zubereiten gebackener Gerichte durch die Kombination von Ober-/Unterhitze und Mikrowelle.

		°C			
Brot	-	200 - 220	90	25 - 35	
Roastbeef (1- 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	
Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	20 - 40	
Tiefkühlkost	-	160 - 180	350	20 - 30	

• **GRILL + MW**

Zum schnellen Garen und Gratинieren von Gerichten.

Kartoffelgratin	350	2	20 - 40	
Pellkartoffeln	350	3	10 - 20	

• **TURBO GRILL**

Für optimale Gar- und Bräunungsergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft.

Huhn Kebab (Hühnerspieße)	3	25 - 35	
Ofenkartoffeln	3	30 - 50	

• **TURBOGRILL + MW**

Zum schnellen Garen und Bräunen durch Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft.

Cannelloni [tiefgekühlt]	350	3	20 - 25	
Schweinekoteletts	350	3	30 - 40	
Brathähnchen	350	2	40 - 60	

• **HEISSLUFT + MW**

Zum schnellen Garen von Süßspeisen und Fleisch bei Nutzung aller Vorteile von Mikrowelle und Heißluft.

		°C		
Braten	160	170	40 - 60	
Fleischpasteten	160	180	25 - 35	
Gebackener Fisch	160	170 - 190	20 - 35	

• **UMLUFT**

Zum perfekten Garen von Fleisch, Kuchen und Quiche mit flüssiger Füllung.

		°C		
Gefüllter Kuchen	-	160 - 200	35 - 55	
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45	

• **UMLUFT+MW**

Zum schnellen Garen aller Speisen mit flüssiger Füllung durch die Kombination von Mikrowelle, Ober- & Unterhitze und Umluft.

		°C		
Gefüllter Kuchen	350	160 - 200	25 - 45	
Biskuitkuchen	90	160 - 180	30 - 35	

• **SPEZIAL**» **SCHNELLAUFHEIZEN**

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“.

» **KEEP WARM**

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» **AUFGEHEN**

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen.

**OBER-/UNTERHITZE**

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise.

		°C		
Kleingebäck	Ja	160 - 180	30 - 40	
Kleingebäck	Ja	150 - 160	20 - 30	
Pizza	Ja	230	20 - 30	

**GRILL**

Zum Bräunen, Grillen und Gratинieren.

Toast	3	7 - 10	
Garnelen	2	20 - 30	



JET DEFROST

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Stellen Sie für beste Ergebnisse die Speise stets direkt auf die Glaspfanne.

Symbol	Symbol
FLEISCH	100 g - 2,0 kg
GEFLÜGEL	100 g - 3,0 kg
FISCH	100 g - 2,0 kg
GEMÜSE	100 g - 2,0 kg
BROT	100 g - 2,0 kg



TIMER

Zum Bearbeiten der Zeitwerte der Funktionen.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



SMART CLEAN

Die Wirkung von Wasserdampf, der während diesem speziellen Reinigungszyklus mittels einer niedrigen Temperatur freigegeben wird, erleichtert die Entfernung von Schmutz. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Innenraums und aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 9 Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Lampe Licht schaltet sich nach 1 Minute aus.

Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen.

Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

LESEN DER GARTABELLEN

Auflistungen in den Tabellen:

Rezepte , wenn Vorheizen erforderlich ist , Temperatur °C, Mikrowellen-Leistungsstufe , Leistung Grill , Gewicht , Garzeit , zum Garen empfohlenes Zubehör und Ebene .

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

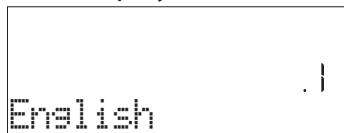
Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig.

Ofenrost, Kuchenform auf Ofenrost, Backblech, Glaspfanne

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint "English".



+ oder – drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf verfügbar ist.

2. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



+ oder – drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken:

Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.

+ oder – drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von .

3. AUFHEIZEN DES OFENS


Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C mit der Funktion „Schnellaufheizen“ aufheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie  zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden.

Zum Auswählen einer Funktion in einem Menü drücken Sie + oder -, um die gewünschte Funktion auszuwählen und dann drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von ⏪ können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

TEMPERATUR / LEISTUNGSSTUFE



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder -, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit ✓ und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

Die Mikrowellen-Leistungsstufe oder die Grilleistung kann auf gleiche Weise eingestellt werden.

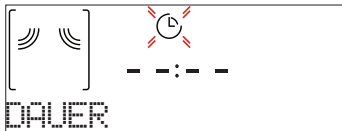
Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).





Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit + oder - geändert werden.


In Kombination mit anderen Funktionen wird die Mikrowellen-Leistungsstufe auf max. 350 W reduziert.

DAUER




Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend ✓ zur Bestätigung.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Drücken Sie + oder - zum Anpassen und drücken Sie dann ✓ zur Bestätigung.


Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben: Drücken Sie ✓ oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

ABSCHALTZEIT (START VERZÖGERUNG)

Bei Funktionen, die die Mikrowelle nicht aktivieren, wie beispielsweise „Ober- & Unterhitze“ oder „Heißluft“ kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Bei Mikrowellen-Funktionen entspricht die Abschaltzeit der Dauer. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.



Drücken Sie + oder - zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie ✓ zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als erwartet. Während der Wartezeit können Sie + oder - drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder ⏪, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von , um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

. 6th SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

GEWICHT / PORTIONEN / MENGE / STÜCKE



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie + oder - zum Einstellen des geforderten Wertes und dann ✓ zur Bestätigung.

GARGRAD / ANBRÄUNEN

Bei einigen 6th Sense Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.



Wenn gefordert, + oder – drücken, um den gewünschten Grad von roh (-1) bis durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie ✓ oder ▶ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie ▶ zum Aktivieren der Funktion.

Während der Phase der Startzeitvorwahl ▶ drücken, um diese Phase zu überspringen und die Funktion sofort zu starten.

Bitte beachten: Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von [⏏] stoppen.

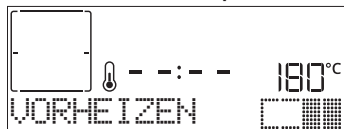
Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie ⏪, um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen, ▶ zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (850 W) für 30 Sekunden drücken.

4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Zugabe der Speise verlangt.

Nun die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von ✓ oder ▶ starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit + oder – geändert werden.

5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

PAUSE

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von

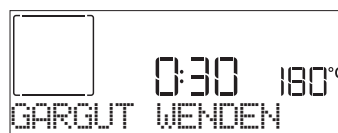
Heizelementen unterbrochen.

Um den Garvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie ▶.

Bitte beachten: Öffnen Sie während „6th Sense“ Funktionen die Tür nur, wenn gefordert.

GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

Einige 6th Sense Kochrezepte erfordern die Zugabe der Speisen nach einer Vorheizzeit oder die Zugabe von Zutaten, um den Garvorgang zu vervollständigen. Es erscheinen auch Aufforderungen zum Wenden oder Umrühren des Garguts während des Garvorgangs.

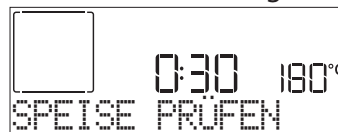


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann ▶, um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Wenn Wenden erforderlich ist, setzt der Ofen nach 2 Minuten den Garvorgang fort, auch wenn kein Eingriff ausgeführt wurde. Die Phase „GARGUT ZUFÜGEN“ dauert 2 Minuten: Erfolgt kein Eingriff, wird die Funktion beendet.

Gegen Abschluss des Garvorgangs sollte Sie der Ofen auffordern, das Gargut zu prüfen.

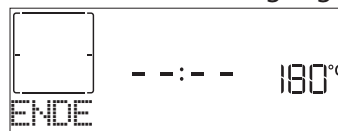


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie ▶ oder ✓, um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Drücken Sie ▶, um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls wird der Ofen nach einer gewissen Zeit, wenn kein Eingriff erfolgt, den Garvorgang fortsetzen.

6. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

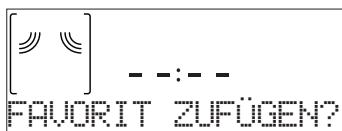


Drücken Sie ▶ zum manuellen Fortsetzen des Garvorgangs (ohne Timer) oder drücken Sie +, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

. FAVORIT

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 9 Favoriten-Funktionen gespeichert werden.

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 9 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie \checkmark . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen \ll . Nachdem \checkmark gedrückt wurde, drücken Sie $+$ oder $-$ zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie \checkmark zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

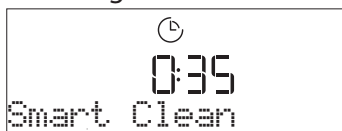
Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, \heartsuit drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



$+$ oder $-$ zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von \checkmark bestätigen und anschließend \triangleright zur Aktivierung drücken.

. SMART CLEAN FUNKTION

Drücken Sie Ⓢ , um „Smart Clean“ auf dem Display anzuzeigen.



Drücken Sie \triangleright zum Aktivieren der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen: Befolgen Sie die Anweisungen und drücken Sie \checkmark , sobald diese erledigt sind. Nachdem alle Schritte abgeschlossen wurden, drücken Sie \triangleright , wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während des Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnis haben könnte.

Eine entsprechende Meldung beginnt auf dem Display zu blinken nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.

. KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und $+$ oder $-$ drücken: Das Symbol Ⓢ blinkt auf dem Display.



$+$ oder $-$ zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend \checkmark zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Zeitmesser das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

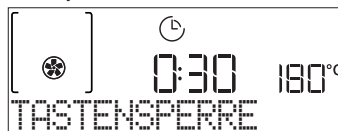
Sobald der Zeitmesser aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden. Mit Ⓢ den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.

Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.
























Während dieser Phase kann der Zeitmesser nicht gesehen werden (nur das Ⓢ Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie Ⓢ , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste \ll mindestens Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste Ⓢ ausgeschaltet werden.

	Lebensmittelkategorie / Rezepte	Ebenen & Zubehörteile	Empfohlene Menge	Info Garvorgang
ÜBERBACK- PASTA	Lasagne	1 	4 – 8 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Lasagne-tiefgek.	1 	600 g - 1,2 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
FLEISCH	Roastbeef	1 	1 - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Kalbsbraten	1 	1 - 1,5 kg	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Schweinebraten	1 	1 - 1,5 kg	
	Hackbraten	1 	4 – 8 Portionen	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Luftpöckeln zu vermeiden
	Bratwurst & Wurst	3  +	4 - 12 Stück	Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden
GEFLÜGEL	Brathähnchen	1 	1 - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
	Keule-gebraten	2  +	800 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Ofenrost mit der Hautseite nach unten verteilen
	Filets-gebraten	2 	800 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen
FISCH	Ganz-gebraten	2 	800 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
	Gedünstete Filets	1 	400 g - 1 kg	Gleichmäßig im Behälter verteilen. Garen Sie die Speise unter der Abdeckhaube
	Gratin-tiefgek.	1 	600 g - 1,2 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
GEMÜSE	Wurzeln&Knollen	1 	200 - 800 g	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Behälter verteilen
	Frisch-dampfgegart	1 	200 - 800 g	
	Tiefgekühlt-dampfgegart	1 	200 - 800 g	Gleichmäßig im Behälter verteilen. Bei Aufforderung rühren
	Gratin	1 	4 – 8 Portionen	Die Gemüse in Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter schichten. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber
	Pellkartoffeln	1 	4 - 8 Stück	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Die Kartoffel kreuzförmig einschneiden und nach unten gerichtet in den Ofen geben. Wenn Sie der Ofen auffordert, drehen Sie die Kartoffel um, gießen die saure Sahne darüber und würzen wie gewünscht
	Bratkartoffeln-tiefgekühlt	2 	500 g - 1 kg	Gleichmäßig in der Glaspfanne verteilen
	Kartoffelecken	1 	500 g - 1 kg	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Behälter verteilen
KUCHEN	Apfelkuchen	1 	1 Beschickung	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen. Die Teigstücke ausrollen, um einen Deckel herzustellen, die Ränder verschließen und mit Ei bepinseln
	Tart, Törtchen	1 	1 Beschickung	Eine Auflaufform mit dem Teig auslegen, mit einer Gabel einstechen und die Marmelade darauf verteilen. Rollen Sie die Teigstücke aus, schneiden Sie ihn in Streifen und legen Sie damit oben ein Muster
	Biskuitkuchen	1 	1 Beschickung	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform

ZUBEHÖRTEILE

Rost







Ofen- und mikrowellenfester
Behälter auf Rost

Glaspfanne

Ofen- und mikrowellenfester
Behälter auf Glaspfanne

Backblech



Lebensmittelkategorie / Rezepte	Ebenen & Zubehörteile	Empfohlene Menge	Info Garvorgang
PIZZA & QUICHE	Dünne Pizza	2 	1 Beschickung Einen Pizzateig aus 225 ml Wasser, 15 g Hefe, 400 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Dicke Pizza	2 	1 Beschickung Einen Pizzateig aus 250 ml Wasser, 20 g Hefe, 450 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza-gekühlt	2 	250 - 800 g Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Pizza, tiefgek.	2 	250 - 800 g
	Quiches/Herzh	1 	1 Beschickung Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 8 Portionen zu
POPCORN	1 	100 g Geben Sie die Tüte stets direkt auf die Glaspfanne. Garen Sie immer nur eine Tüte	

ZUBEHÖRTEILE

Rost
Ofen- und mikrowellenfester
Behälter auf Rost
Glaspfanne
Ofen- und mikrowellenfester
Behälter auf Glaspfanne
Backblech


HILFREICHE TIPPS

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Mikrowellen durchdringen die Speise nur bis zu einer gewissen Tiefe, daher müssen bei einem gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, diese soweit wie möglicher voneinander verteilt werden, um die maximale Oberfläche den Mikrowellen auszusetzen.

Kleinere Stücke garen schneller durch als dicke: Schneiden Sie die Stücke in gleichmäßige Teile, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Die meisten Lebensmittel kochen weiter, wenn der Mikrowellengarvorgang beendet ist. Sehen Sie daher immer eine Stehzeit vor, um den Garvorgang abzuschließen.

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.

Kunststoffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstecken, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten können ohne vorherige Blasenbildung überhitzen. Dies kann zum plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten führen. Um dies zu vermeiden, keine enghalsigen Behälter verwenden, die Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Mikrowellengerät gestellt wird und einen Teelöffel im Behälter lassen.

Nach dem Erwärmen, den Behälter vorsichtig aus dem Mikrowellengerät nehmen und vorsichtig umrühren.

TIEFKÜHLKOST

Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Auftauen direkt auf der Glasfettpfanne. Falls nötig, kann ein leichter, mikrowellengeeigneter Kunststoffbehälter verwendet werden.

Gekochte Speisen, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauvorgangs bisweilen umgerührt werden. Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen: die getrennten Portionen werden schneller abtauen.

BABYNAHRUNG

Babynahrung in Behältern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und die Gefahr des Verbrühens oder Verbrennens kann vermieden werden.

Sicherstellen, dass der Behälterdeckel bzw. der Flaschensauger vor dem Erwärmen entfernt werden.

KUCHEN UND BROT

Für Kuchen und Brot empfehlen wir die Verwendung der „Heißluft“-Funktion, während wir für Kuchen, die Flüssigkeit enthalten, die „Umluft“-Funktion empfehlen. Alternativ dazu wählen Sie zum Verkürzen der Garzeiten „Heißluft + MW“. Die Mikrowelle ist dabei auf eine maximale Leistungsstufe von 160 W einzustellen, um die Backwaren weich und duftend zu halten.

Für die „Heißluft-“ und „Umluft“-Funktionen, Kuchenformen aus dunklem Metall verwenden und diese auf den mitgelieferten Rost stellen.

FLEISCH UND FISCH

Um eine perfekte Bräunung der Oberfläche in kürzester Zeit zu erhalten und dabei das Fleisch oder den Fisch innen weich und saftig zu lassen, wird die Verwendung der Funktionen durch Kombination von Umluftheizung und Mikrowellengaren empfohlen.

Um optimale Garergebnisse zu erhalten, die Mikrowellenleistung auf 350W einstellen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.
Schutzhandschuhe tragen.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.
Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

- Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellaugung einweichen
Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

Glaspfanne

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ aus „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.

TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf unserer Internetseite docs.whirlpool.eu heruntergeladen

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

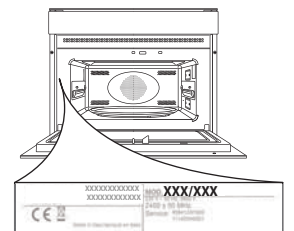
> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.whirlpool.eu herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

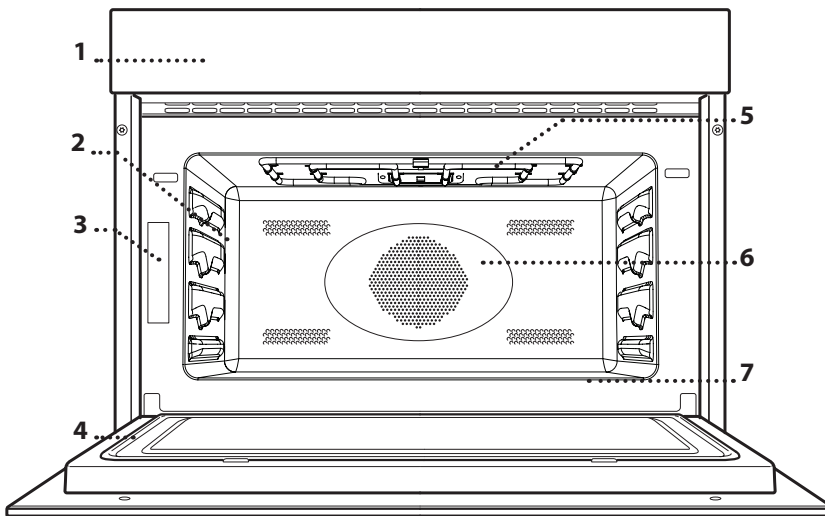


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.whirlpool.eu e seguire la procedura indicata sul retro.

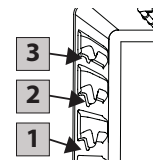


Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



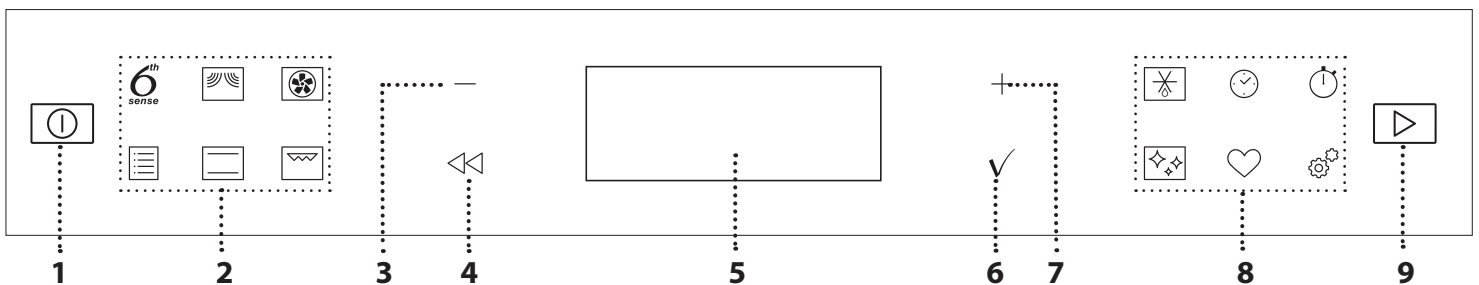
1. Pannello comandi
2. Griglie laterali



I livelli su cui è possibile inserire le griglie e gli altri accessori sono numerati da 1 a 3 a partire dal basso.

3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Grill
6. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
7. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A MENU E FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

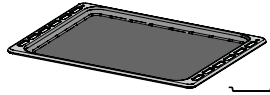
Per impostare rapidamente le funzioni, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

ACCESSORI

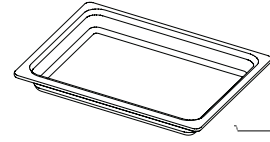
TEGLIA



Utile come superficie di appoggio per i recipienti di cottura; può anche essere utilizzata come appoggio per gli alimenti senza

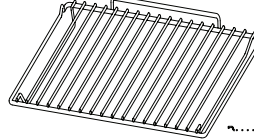
contenitore. Questo accessorio non è adatto per le funzioni a microonde.

PIATTO IN VETRO



Grazie alle proprietà del vetro, questa leccarda è adatta per tutte le modalità di cottura. Posizionata al di sotto della griglia, permette di raccogliere i liquidi di cottura.

GRIGLIA



La griglia è adatta per tutte le modalità di cottura ad eccezione della funzione "Microonde". È possibile disporre gli alimenti

direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore del forno e alle microonde.

Per inserire la griglia, appoggiare il lato posteriore (rivolto verso l'alto) al livello desiderato tenendo la parte anteriore leggermente sollevata. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi contenitore e le pareti della cavità per consentire sufficiente afflusso di vapore.

FUNZIONI



6TH SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per qualsiasi tipo di alimento.

6TH SENSE RISCALDAMENTO

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcola automaticamente le impostazioni richieste per ottenere un risultato ottimale nel più breve tempo possibile. Disporre gli alimenti in un recipiente resistente al calore e alle microonde.

Al termine del riscaldamento, si consiglia di lasciar riposare gli alimenti per 1-2 minuti, in particolare con i surgelati.

	⌚	🍴
PIATTI PRONTI	250 - 500 g	
Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.		
PIATTI PRONTI SURGELATI	250 - 500 g	
Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.		
MINESTRE	200 - 800 g	
Riscaldare senza coperchio in scodelle separate		
BEVANDE	100 - 500 g	
Introdurre in una tazza un cucchiaino di plastica resistente al calore per evitare un'ebollizione eccessiva		

6TH SENSE COTTURA

Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali nel modo più semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

🌀	⌚
850	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
750	Cottura di vegetali.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno.
350	Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

	⌚	🌀	🕒
Riscaldamento	2 tazze	850	3
Riscaldamento	Puré di patate (1 kg)	850	10 - 12
Scongelamento	Carne macinata (500 g)	160	13 - 14
Cuocere	Pan di spagna	750	7 - 8
Cuocere	Crema pasticcera	750	10 - 11
Cuocere	Polpettone	750	15 - 16

Accessorio richiesto: Piatto in vetro

**TERMOVENTILATO**

Ideale per la cottura di dolci e carne sfruttando la circolazione continua dell'aria calda.

Meringhe	Sì	100 - 120	40 - 50	2
Biscotti	Sì	170 - 180	10 - 20	2
Pagnotta	Sì	180 - 200	30 - 35	1
Swiss rolls	Sì	210 - 220	10 - 12	2
Pasta sfoglia	Sì	180 - 190	15 - 20	2
Arrosto (800 g - 1,5 kg)	Sì	160 - 170	70 - 80	1

**TRADIZIONALI**• **STATICO+MICROONDE**

Permette di preparare le pietanze più velocemente combinando la cottura statica con le microonde.

Pane	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Roast Beef (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagne	Sì	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Alimenti Surgelati	-	160 - 180	350	20 - 30	1

• **GRILL+MICROONDE**

Permette di cuocere e gratinare rapidamente le pietanze.

Patate gratinate	350	2	20 - 40	2
Patate al cartoccio	350	3	10 - 20	2

• **TURBO GRILL**

Permette di ottenere cotture e dorature perfette combinando l'azione del grill e del forno ventilato.

Kebab di pollo	3	25 - 35	2	2
Patate arrosto	3	30 - 50	2	2

• **TURBO GRILL+MICROONDE**

Indicata per cuocere e dorare velocemente combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Cannelloni [surgelati]	350	3	20 - 25	2
Braciole di maiale	350	3	30 - 40	2
Pollo arrosto	350	2	40 - 60	2

• **TERMOVENTILATO+MICROONDE**

Permette di cuocere velocemente dolci e carni sfruttando tutti i vantaggi delle microonde e della circolazione d'aria calda.

Arrosto	160	170	40 - 60	2
Sformato di carne	160	180	25 - 35	1
Pesce arrosto	160	170 - 190	20 - 35	1

• **VENTILATO**

Per una cottura perfetta di carni, dolci e torte con farcitura liquida.

Torte ripiene	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

• **VENTILATO+MICROONDE**

Permette di cuocere velocemente qualsiasi pietanza con farcitura liquida combinando l'azione delle microonde, il riscaldamento statico e la funzione ventilata.

Torte ripiene	350	160 - 200	25 - 45	2
Pan di spagna	90	160 - 180	30 - 35	1

• **FUNZIONI SPECIALI**» **PRERISCALDAMENTO RAPIDO**

Per scaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.

Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato".

» **TIENI IN CALDO**

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» **LIEVITAZIONE**

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati.

**STATICO**

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo.

Tortine e pasticcini	Sì	160 - 180	30 - 40	2
Biscotti	Sì	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Sì	230	20 - 30	1

**GRILL**

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze.

Pane tostato	3	7 - 10	3	2
Gamberi	2	20 - 30	2	2



JET DEFROST

Per scongelare rapidamente diversi tipi di alimenti specificandone solamente il peso. Per un risultato ottimale, disporre sempre gli alimenti sul piatto in vetro.

Alimento	Peso
CARNE	100 g - 2,0 kg
POLLAME	100 g - 3,0 kg
PESCE	100 g - 2,0 kg
VERDURE	100 g - 2,0 kg
PANE	100 g - 2,0 kg



TIMER

Per modificare i tempi di cottura delle funzioni.



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Disporre 200 ml d'acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione a forno freddo.



PREFERITI

Per richiamare la lista delle 9 funzioni preferite.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



Premere + o - per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere ✓ per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere + o - per impostare l'ora corrente e premere ✓ :

sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere + o - per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Nota: Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia.

Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

Le tabelle riportano, nell'ordine, le seguenti indicazioni:

pietanza , preriscaldamento , temperatura , potenza microonde , livello grill , peso tempo di cottura , accessorie e livello consigliati per la cottura.

I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.

Griglia, tortiera su griglia, teglia, piatto in vetro

3. RISCALDARE IL FORNO


Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.


Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora utilizzando la funzione "Preriscaldamento rapido". Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO


1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

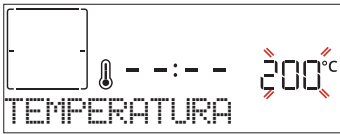
Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu. Per selezionare una funzione da un menu, premere + o - per selezionare la voce desiderata, quindi premere  per confermare.


Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo  è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

TEMPERATURA / POTENZA



Quando il valore lampeggia sul display, premere + o - per regolarlo, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

La stessa procedura può essere utilizzata per regolare la potenza delle microonde o il livello del grill.

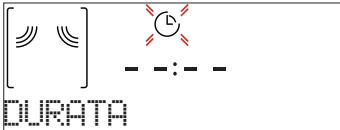
Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).







Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura usando + o -.



Nelle funzioni combinate, la potenza delle microonde viene ridotta a un massimo di 350 W.

DURATA




Quando l'icona  lampeggia sul display, premere + o - per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare.


Nota: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: premere + o - per modificare il valore, quindi premere  per confermare.



Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura: Premere  o  per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

Nelle funzioni che non attivano le microonde, come le modalità "Statico" o "Termoventilato", una volta impostato il tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Nelle funzioni a microonde, l'ora di fine equivale alla durata. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.



Premere + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermare e attivare la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata sarà raggiunta gradualmente, perciò i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere + o - per regolare l'ora di fine programmata oppure premere  per modificare altre impostazioni. Premendo , è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.


. 6th SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

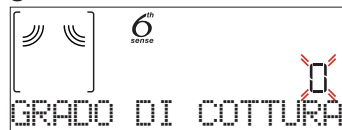
PESO / PORZIONI / INFORNATA / PEZZI





Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo + o -, quindi premere  per confermare.


GRADO DI COTTURA / DORATURA


In alcune funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di cottura.





Alla richiesta, premere + o - per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere  o  per confermare e avviare la funzione.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere  per attivare la funzione prescelta.

Se è stato impostato un avvio ritardato, è possibile premere  per annullare il ritardo e avviare subito la funzione.

Nota: La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

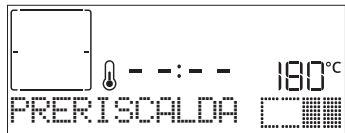
Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere  per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

JET START



A forno spento, premere  per avviare la cottura con la funzione a microonde impostata alla potenza massima (850 W) per 30 secondi.

4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta di introdurre gli alimenti.

A questo punto aprire la porta, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la cottura premendo  o .


Nota: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura impostato non prevede la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando $+$ o $-$.

5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / AGGIUNGERE O GIRARE GLI ALIMENTI

PAUSA

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere la porta e premere .

Nota: durante le funzioni "6th Sense", aprire la porta solo se richiesto.


AGGIUNGERE O GIRARE GLI ALIMENTI

Alcune ricette 6th Sense Cottura richiedono di introdurre gli alimenti dopo la fase di preriscaldamento, o di aggiungere altri ingredienti per completare la cottura. In questi casi, sul display

comparirà un messaggio con la richiesta di girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.





Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.


Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere  per continuare la cottura.

Nota: se compare la richiesta di girare gli alimenti ma l'operazione non viene eseguita entro 2 minuti, il forno riprende automaticamente la cottura. La richiesta di "AGG. ALIMENTO" viene mantenuta per 2 minuti: se l'azione corrispondente non viene eseguita, la funzione viene terminata.

Quando la cottura è quasi terminata, il forno chiede di controllare gli alimenti.

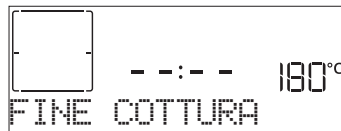



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere  o  per continuare la cottura.

Nota: premendo  è possibile ignorare le operazioni richieste. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

6. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno che la cottura è terminata.

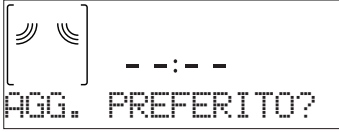


Premere  per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere $+$ per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

. PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 9 funzioni preferite.

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 9.



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere ✓, oppure premere ⏪ per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto ✓, premere + o - per selezionare il numero di posizione, quindi premere ✓ per confermare.

Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere ♥: il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere + o - per selezionare la funzione, confermarla premendo ✓ e attivarla premendo ▶.

. FUNZIONE SMART CLEAN

Premere 🕒 per visualizzare "Smart Clean" sul display.



Premere ▶ per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere ✓. Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere ▶ per attivare il ciclo di pulizia.

Nota: si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia, perché la fuoriuscita del vapore potrebbe avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

. CONTA MINUTI

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere + o - : sul display lampeggerà l'icona 🕒.



Premere + o - per impostare il tempo desiderato, quindi premere ✓ per attivare il timer.

Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Premere 🕒 per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.

Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.
























Durante questa fase non sarà possibile vedere il conta minuti (sarà visualizzata solo l'icona 🕒), ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il conta minuti, premere 🕒 per interrompere la funzione attualmente in corso.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto ⏪ per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo 🕒.

Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori	Quantità consigliata	Informazioni per la cottura
PASTA AL FORNO	Lasagne	1 	4 - 8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
	Lasagna surgelata	1 	600 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
CARNE	Roast Beef	1 	1 - 1,5 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Vitello arrosto	1 	1 - 1,5 kg	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Maiale arrosto	1 	1 - 1,5 kg	
	Polpettone	1 	4 - 8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria
	Salsicce & wurstel	3  +	4 - 12 pezzi	Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare gli scoppi dovuti alla pressione eccessiva
POLLO	Pollo arrosto	1 	1 - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
	Cosce-arrosto	2  +	800 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia disponendo il lato con la pelle verso il basso
	Filetti-arrosto	2 	800 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere
PESCE	Intero-arrosto	2 	800 g - 1,5 kg	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo
	Filetti al vapore	1 	400 g - 1 kg	Distribuire uniformemente nel recipiente. Cuocere a recipiente coperto
	Gratin-surgelato	1 	600 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
VERDURE	Radici & tuberi	1 	200 - 800 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel recipiente
	Fresco-al vapore	1 	200 - 800 g	
	Surgelato-al vapore	1 	200 - 800 g	Distribuire uniformemente nel recipiente. Mescolare quando viene richiesto
	Gratinato	1 	4 - 8 porzioni	Affettare le verdure e disporle alternate in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
	Patate al cartoccio	1 	4 - 8 pezzi	Spennellare con olio o burro fuso. Praticare un'incisione a croce sulla patata e introdurla nel forno con il taglio verso il basso. Quando il forno richiede di girare la patata, ricoprirla con la panna acida e condire a piacere
	Patatine fritte-surgelate	2 	500 g - 1 kg	Distribuire uniformemente sul piatto in vetro
TORTE	Patate a fette	1 	500 g - 1 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel recipiente
	Torta di mele	1 	1 teglia	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo
	Crostata	1 	1 teglia	Foderare uno stampo con la base, punzecchiarla con una forchetta e distribuire la marmellata. Stendere la pasta rimasta, tagliarla a striscioline e disporle sopra la marmellata formando una griglia
	Pan di spagna	1 	1 teglia	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata

ACCESSORI

Griglia

Recipiente per forno e
microonde sulla griglia

Piatto in vetro

Recipiente per forno e
microonde sul piatto in vetro

Teglia da forno



Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori	Quantità consigliata	Informazioni per la cottura
PIZZA & TORTE	Pizza sottile	2 	1 teglia	Preparare l'impasto per pizza con 225 ml d'acqua, 15 g di lievito, 400 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza alta	2 	1 teglia	Preparare l'impasto per pizza con 250 ml d'acqua, 20 g di lievito, 450 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza-fredda	2 	250 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Pizza-surgelata	2 	250 - 800 g	
	Torta salata	1 	1 teglia	Foderare una teglia con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 8 porzioni
POPCORN	1 	100 g	Disporre sempre il sacchetto direttamente sul piatto in vetro. Cuocere un solo sacchetto alla volta	

ACCESSORI	Griglia	Recipiente per forno e microonde sulla griglia	Piatto in vetro	Recipiente per forno e microonde sul piatto in vetro	Teglia da forno

CONSIGLI UTILI

CONSIGLI PER LA COTTURA A MICROONDE

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza per esporre la massima superficie alle microonde.

I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi: per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.

Dopo la cottura a microonde, la maggior parte degli alimenti continua a cuocere per un certo tempo. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per la cottura a microonde.

Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti. Per questa ragione, si raccomanda di evitare i recipienti a collo stretto, di mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e di lasciarvi immerso un cucchiaino.

Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di asportare con cura il recipiente dal forno a microonde.

ALIMENTI SURGELATI

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sul piatto in vetro. Se necessario, è possibile usare un recipiente di

plastica leggera resistente alle microonde.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

ALIMENTI PER NEONATI

Quando si riscaldano alimenti o bevande per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Togliere il coperchio del recipiente e la tettarella del biberon prima di riscaldarli.

DOLCI E PANE

Per la cottura di dolci e pane si consiglia di usare la funzione "Termoventilato", mentre per le torte con farcitura liquida si consiglia la funzione "Ventilato". In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura è possibile selezionare "Ventilato + Microonde", impostando le microonde alla potenza massima di 160 W per mantenere gli alimenti morbidi e fragranti. Con le funzioni "Termoventilato" e "Ventilato", utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sulla griglia in dotazione.

CARNE E PESCE

Per ottenere velocemente una doratura perfetta di carne e pesce mantenendoli teneri all'interno, si consiglia di utilizzare funzioni che combinano la cottura ventilata e l'azione delle microonde.

Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di impostare la potenza delle microonde al valore di 350 W.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Utilizzare guanti protettivi.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.
Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

Piatto in vetro


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
	Disconnessione dalla rete principale.	
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
	Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	

SCHEDA TECNICA

 La scheda tecnica del prodotto con i dati energetici dell'apparecchio può essere scaricata dal sito Internet docs.whirlpool.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

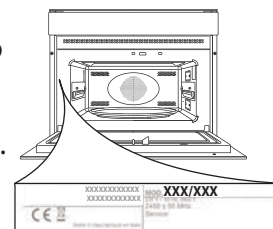
>  Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.whirlpool.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



DAGLIG REFERANSE VEILEDNING



TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

For å motta lettere forståelig hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt på www.whirlpool.eu/register

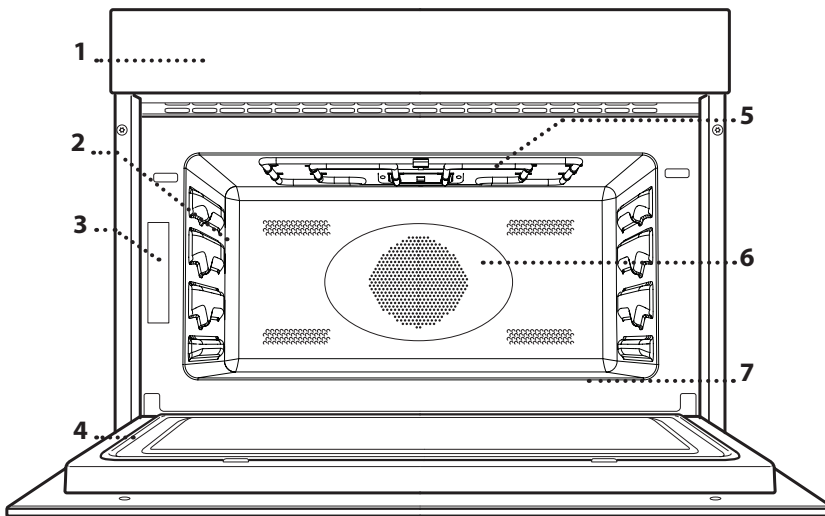


Du kan laste ned sikkerhetsanvisninger og bruks- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vår hjemmeside docs.whirlpool.eu og følge anvisningene bakerst i dette heftet.



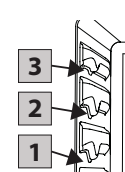
Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel

2. Ristskinner



Nivåene hvor du kan plassere ristene og det andre tilbehøret er nummererte, hvor 1 er det laveste og 3 er det høyeste nivået.

3. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)

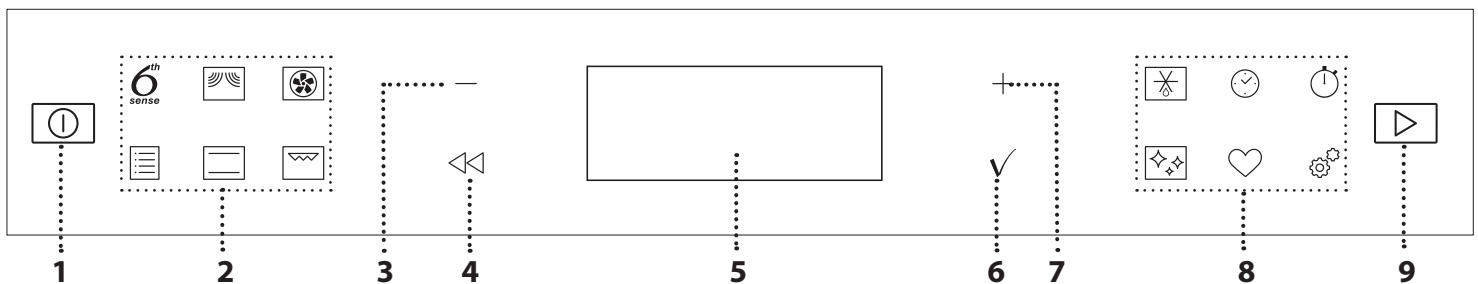
4. Dør

5. Grill

6. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)

7. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. MENY / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS

For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny.

Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY

6. BEKREFT

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS

For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

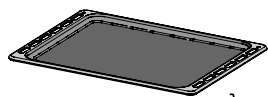
For å få rask tilgang til funksjoner, innstillinger og favoritter.

9. UTSATT

For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

TILBEHØR

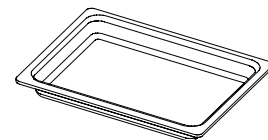
BAKEBRETT



Nyttig som støtteflate for ovns bakebrett; platen kan også benyttes som en støtteflate for mat som ikke er i former. Dette

tilbehøret egner seg ikke for bruk i mikrobølgeovn.

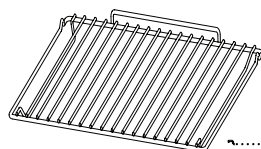
GLASSTALLERKEN



Takket være glassets egenskaper, egner denne langpannen seg til alle måter å tilberede maten på. Den samler opp steikesjyen når den

plasseres under risten.

RIST



Risten egner seg til all tilberedning av mat med unntak av den enkle "Mikrobølge" funksjonen. Du kan plassere maten direkte på risten eller

bruke den til å støtte stekebrettene og bokser eller andre varmebestandige former til oppvarming eller bruk i mikrobølgeovn.

Sett inn risten ved å holde den litt oppover og la den hvile mot den bakre kanten (den skal peke oppover) på ønsket nivå. La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig.

Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom kundeservice.

Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, sørg for at det er varmebestandig og egnet for damping.

Sørg for at det er et gap på minst 30 mm mellom toppen av alle beholdere og veggene i ovnsrommet for å tillate at dampen kan flyte tilstrekkelig.

FUNKSJONER



6TH SENSE

Disse funksjonene velger automatisk den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for alle typer mat.

6TH SENSE OPPVARM.

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Plasser mat i en form som tåler mikrobølger og som er ildfast.

På slutten av oppvarmingsprosessen, vil resultatet alltid bli bedre dersom du lar maten stå i 1-2 minutter, spesielt gjelder dette frossen mat.



MIDDAGSRETT 250 - 500 g

Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.

FROSSEN MIDDAGSRETT 250 - 500 g

Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.

SUPPE 200 - 800 g

Varm opp utildekket i egne former

DRIKKER 100 - 500 g

Sett en skje i varmebestandig plast ned i en mugge eller kopp for å unngå at det koker over

6TH SENSE TILBEREDNING

For tilberedning av flere slags retter og matvarer og for å oppnå optimale resultat på den letteste og raskeste måten. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.



MIKROBØLGER

For å tilberede raskt, og varme opp mat eller drikke.

	°C	
850		Rask oppvarming av drikke eller andre matvarer med høyt vanninnhold.
750		Tilberede grønnsaker.
650		Tilberede kjøtt og fisk.
500		Tilberedning av kjøttsaus eller sauser som inneholder ost eller egg. Avsluttende tilberedning av kjøttpaier eller pastaretter.
350		Perfekt for å smelte smør eller sjokolade.
160		Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost.
90		Mykgjøre iscrem.

	°C		
Oppvarming	2 kopper	850	3
Oppvarming	Potetmos (1 kg)	850	10 - 12
Tining	Kjøttdeig (500 g)	160	13 - 14
Tilberede	Sukkerbrød	750	7 - 8
Tilberede	Eggekrem	750	10 - 11
Tilberede	Kjøttpudding	750	15 - 16

Tilbehør som trengs: Glasstallerken

**VARMLUFT**

For tilberedning av søte kaker og kjøtt, ved bruk av kontinuerlig varmluftsirkulasjon.

Mat	Varmluft	Temperatur (°C)	Tid	Ikoner
Marengs	Ja	100 - 120	40 - 50	2
Kjeks	Ja	170 - 180	10 - 20	2
Brødskeive	Ja	180 - 200	30 - 35	1
Rundstykker	Ja	210 - 220	10 - 12	2
Bakverk av butterdeig	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Stek (800 g - 1,5 kg)	Ja	160 - 170	70 - 80	1

**TRADISJONELLE**

- TRADISJONELL STEKING+MB**

For å tilberede bakte retter raskere ved å kombinere tradisjonell steking og mikrobølger.

Mat	Varmluft	Temperatur (°C)	Mikrobølger	Tid	Ikoner
Brød	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Roastbiff (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Frossen mat	-	160 - 180	350	20 - 30	1

- GRILL+MB**

For rask tilberedning av gratinerte retter.

Mat	Grill	Mikrobølger	Tid	Ikoner
Potetgrateng	350	2	20 - 40	2
Bakte poteter	350	3	10 - 20	2

- TURBO GRILL**

For perfekt steking og brunig, ved å kombinere grillen og ovns luftkonveksjon.

Mat	Grill	Tid	Ikoner
Kylling Kebab	3	25 - 35	2
Stekte poteter	3	30 - 50	2

- TURBO GRILL + MB**

For rask steking og brunig, ved å kombinere mikrobølger, grill og ovns luftkonveksjon.

Mat	Grill	Mikrobølger	Tid	Ikoner
Canneloni (Frosne)	350	3	20 - 25	2
Svinekoteletter	350	3	30 - 40	2
Stekt kylling	350	2	40 - 60	2

- VARMLUFT + MB**

For raskt steking av søte kaker og kjøtt, ved å benytte fordelene ved mikrobølgene og varmluftsirkulasjon.

Mat	Varmluft	Temperatur (°C)	Tid	Ikoner
Steker	160	170	40 - 60	2
Kjøttpai	160	180	25 - 35	1
Ovnsstekt fisk	160	170 - 190	20 - 35	1

- OVER/UNDERV.**

For perfekt steking av kjøtt, kaker og paier med saftig fyll.

Mat	Varmluft	Temperatur (°C)	Tid	Ikoner
Paier	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

- OVER/UNDERV.+MB**

For rask steking av mat med saftig fyll, ved å kombinere mikrobølger, tradisjonell oppvarming og luftkonveksjon.

Mat	Grill	Varmluft	Tid	Ikoner
Paier	350	160 - 200	25 - 45	2
Sukkerbrød	90	160 - 180	30 - 35	1

- SPECIALITETER**

- » **RASK FORVARMING**

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen.

Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Varmluft".

- » **KEEP WARM**

For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø.

- » **HEVING**

For å oppnå en optimal heving av deig.

- OVER-/UNDERV.**

For å brune en rett perfekt, både på den over- og undersiden av maten.

Mat	Varmluft	Temperatur (°C)	Tid	Ikoner
Småkaker	Ja	160 - 180	30 - 40	2
Kjeks	Ja	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Ja	230	20 - 30	1

- GRILL**

For brunig, grilling og gratenger.

Mat	Grill	Tid	Ikoner
Ristet brød	3	7 - 10	3
Dyphavsreker	2	20 - 30	2



JET DEFROST

For rask opptining av forskjellige typer matvarer ganske enkelt ved å spesifisere deres vekt. Plasser alltid maten direkte på den roterende glasstallerkenen for å oppnå best resultat.

	⏪	⏩
KJØTT		100 g - 2,0 kg
FJÆRKRE		100g - 3,0 kg
FISK		100 g - 2,0 kg
GRØNNSAK		100 g - 2,0 kg
BRØD		100 g - 2,0 kg



TIMER

For endring av funksjonstidens verdier.



TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.



SMART CLEAN

Virkingen av vandamp som frigjøres i løpet av denne spesielle rengjøringszyklusen ved en lav temperatur, muliggjør fjerning av sot. Hell 200 ml drikkevann i ovnsbunnen og aktiver funksjonen når ovnen er kald.



FAVORITT

For å hente fram listen over de 9 favorittfunksjonene.



INNSTILLINGER

For justering av ovnens innstillinger.

Når "ØKO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt.

Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til "DEMO" fra menyen "INNSTILLINGER" og velg "Off".

Ved å velge "FABRIKKINNST.", slår produktet seg av og deretter returnerer det til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Listen i tabellene:

oppskrifter ⏪, dersom forvarming er nødvendig ⏩, temperatur ⌚, mikrobølgeeffekt 🔥, grillnivå 🍷, vekt ⏪ steketid ⌚, tilbehør og nivå 📖 anbefalt for steking.

Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves).

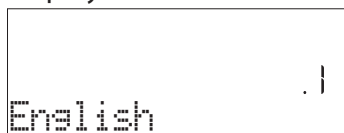
Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes.

..... Rist, kakeform på rist, bakebrett, glasstallerken

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅKET

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.



Trykk på + eller - bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker.

Trykk på ✓ for å bekrefte valget ditt.

Merk: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ⚙.

2. STILL INN TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



Trykk på + eller - for å stille inn nåværende time og trykk ✓ :

De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.

Trykk på + eller - for å stille inn minuttene og trykk ✓ for å bekrefte.

Merk: Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ⚙.

3. VARM OVNE


En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm opp ovnen til 200° C i omtrent en time, ved å benytte funksjonen "Rask forvarming". Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Trykk på  for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

Funksjonene kan velges ved å trykke på ikonet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny. For å velge en funksjon på menyen, trykk på **+** eller **-** for å velge den du ønsker, trykk deretter på **✓** for å bekrefte.

Merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke **◀** vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

TEMPERATUR / EFFEKT



Når verdien blinker på display, trykk på **+** eller **-** for å endre den, trykk deretter på **✓** for å bekrefte og fortsett innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

Mikrobølgeeffekten eller grillnivået kan stilles inn på samme måte.

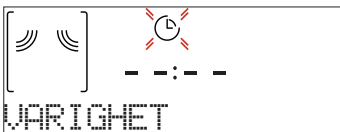
Det finnes tre definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (mid), 1 (lav).





Vennligst merk: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperaturen endres ved å benytte **+** eller **-**.

Dersom mikrobølgeeffekten kombineres med andre funksjoner, reduseres den til maks. 350 W.


VARIGHET




Når  ikonet blinker på display, trykk på **+** eller **-** for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter på **✓** for å bekrefte.

Merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke : trykk på **+** eller **-** for å endre det og trykk deretter på **✓** for å bekrefte.

Dersom du ikke bruker mikrobølgefunksjonene trenger du ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt (uten fastsatt steketid):


Trykk på **✓** eller  for å bekrefte og start funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

SLUTTID (UTSATT START)

For funksjoner hvor mikrobølgene ikke aktiveres som ved "Tradisjonell steking" eller "Varmluft", kan du utsette funksjonens start ved å programmere tidspunktet for slutt når du har stilt inn steketiden. For mikrobølgefunksjonene er sluttiden den samme som varigheten. Display viser sluttiden mens  ikonet blinker.



Trykk på **+** eller **-** for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på **✓** for å bekrefte og aktivere denne funksjonen. Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

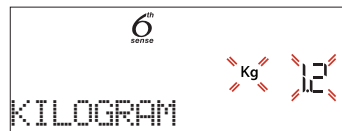
Merk: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, det betyr at tilberedningstiden vil bli noe lenger enn forventet. Mens du venter, kan du trykke på **+** eller **-** for å endre programmets sluttid eller trykk på **◀** for å endre innstillingene. Ved å trykke på , for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

6th SENSE

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.

Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

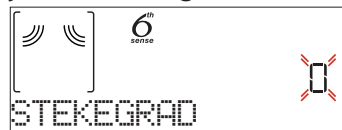
VEKT / PORSJONER / DEL / STYKKER




For å stille inn den riktige funksjonen, følg indikasjonene på display når du blir minnet om det, og trykk på **+** eller **-** for å stille inn ønsket verdi og trykk på **✓** for å bekrefte.


STEKEGRAD / BRUNING


Ved noen 6th Sense-funksjonene er det mulig å justere stekegraden.





Når du blir minnet om det, trykk på **+** eller **-** for å velge ønsket nivå fra rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk på **✓** eller  for å bekrefte og start funksjonen.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN


Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på  for å aktivere funksjonen.

Mens fasen for utsatt start pågår, trykk på  for å hoppe over denne fasen og starte funksjonen øyeblikkelig.

Merk: Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på .

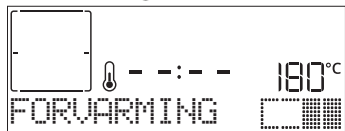
Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Trykk på  for å returnere til skjermbildet framfor og velg en annen funksjon eller vent til ovnen er helt nedkjølt.

JET START



Når ovnen er slått av, trykk på  for å aktivere tilberedningen med mikrobølge-funksjonen satt på full effekt (850 W) i 30 sekunder.

4. FORVARMING



Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og at maten må settes inn.


På dette punktet må du åpne døren, sette maten inn i ovnen, lukke døren og start tilberedningen ved å trykke på  eller .

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte  eller .

5. SETT TILBEREDNINGEN PÅ PAUSE / TILSETT ELLER SNU MATEN

PAUSE

Ved å åpne døren, vil tilberedningen midlertidig settes på pause ved at varmeelementene deaktiveres. For å fortsette tilberedningen, lukk døren og trykk på .


Merk: Mens "6th Sense" funksjonene er aktive, må du kun åpne døren når du blir minnet om det.

TILSETT ELLER SNU MATEN

Noen 6th Sense oppskrifter krever at maten tilføres etter at fasen for forvarming er avsluttet eller at ingredienser tilføres for å fullføre tilberedningen. På samme måte, vil du bli minnet om å snu eller røre i maten under tilberedningen.

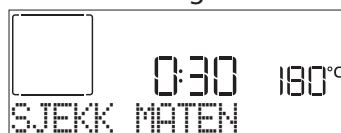




Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres.


Åpne døren, utfør handlingen som vises på display og lukk døren, trykk deretter på  for å fortsette tilberedningen.

Merk: Når det er nødvendig å snu, etter 2 minutter, selv om ingen handling er utført, vil ovnen gjenoppta steking. Fasen "LEGG INN MAT" varer i 2 minutter: dersom ingen handling utføres, vil funksjonen avsluttes.

På samme måte skal ovnen be deg kontrollere maten rett før steking avsluttes.

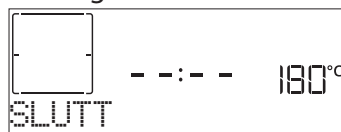




Du vil høre et signal og på display vises handlingen som skal utføres. Kontroller maten, lukk døren og trykk på  eller  for å fortsette steking.

Merk: Trykk på  for å hoppe over disse handlingene. Dersom det derimot går en viss tid uten at handlinger utføres, vil ovnen fortsette steking.

6. ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.



Trykk på  for å fortsette steking i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk på  for å utvide steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

. FAVORITT

For å gjøre det enklere å bruke ovnen, kan den lagre opptil 9 av dine favorittfunksjoner.

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen i et nummer mellom 1 og 9 på listen over dine favoritter.



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk på ✓ ellers, for å overse forespørselen må du trykke på ⏪.

Når ✓ er trykket ned, trykk på + eller - for å velge nummerposisjonen, trykk deretter på ✓ for å bekrefte.

Merk: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på ♥: Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.



Trykk på + eller - for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke på ✓, og trykk deretter på ▶ for å aktivere.

. SMART CLEAN FUNKSJON

Trykk på 🌀 for å vise "Smart Clean" på display.



Trykk på ▶ for å aktivere funksjonen: display vil minne deg om at du må utføre handlingene som er nødvendige for å oppnå best resultat ved renhold: Følg indikasjonene og trykk deretter ✓ når disse er gjort. Når alle trinnene er fullført, må du trykke på ▶ når det kreves for å aktivere syklusen for renhold.

Merk: En anbefaler ikke å åpne ovnsdøren mens rengjøringscyklusen pågår for å unngå tap av vanndamp, dette vil kunne ha negative virkninger på sluttresultatet.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg ned før du vasker og tørker de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

. TIMER

Når ovnen er slått av, kan skjermen brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av og trykk på + eller - : 🕒 ikonet vil blinke på display.



Trykk på + eller - for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på ✓ for å aktivere timeren.

Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når minuttet har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Når minuttet er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon. Trykk 🕒 for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker.

Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.
























I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minuttet (kun 🕒 ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til skjermen med minuttelleren, trykk på 🕒 for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede ⏪ i minst fem sekund. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Vennligst merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på 🕒.

Matkategori / Oppskrifter	Nivå & Tilbehør	Anbefalt mengde	Info for tilberedning
BAKT PASTA	Lasagne 	4 - 8 porsjoner	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt bruning
	Frossen lasagne 	600 g - 1,2 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
KJØTT	Roastbiff 	1 - 1,5 kg	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
	Kalvestek 	1 - 1,5 kg	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt og pepper. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
	Svinestek 	1 - 1,5 kg	
	Kjøttpudding 	4 - 8 porsjoner	Tilbered ved å følge din favorittoppskrift og plasser den i en brødforn, dytt den ned for å unngå at det danner seg luftlommer
	Pølser og wienerpølser 	4 - 12 stykker	Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker
KYLLING	Stekt kylling 	1 - 1,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett det inn i ovnen med brystet vendt oppover
	Legg-ovnsstekt 	800 g - 1,2 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover risten med skinnen vendt nedover
	Ovnsstekte fileter 	800 g - 1,2 kg	Pensle med olje og krydre etter behov
FISK	Hel-ovnsstekt 	800 g - 1,5 kg	Pensle med olje. Krydre med sitronsaft, hvitløk og kruspersille
	Dampede filetet 	400 g - 1 kg	Fordel de jevnt utover i formen. Tilberedes tildekket
	Frossen grateng 	600 g - 1,2 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
GRØNNSAKER	Røtter & knoller 	200 - 800 g	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover i formen
	Fersk-dampet 	200 - 800 g	
	Frossen-dampet 	200 - 800 g	Fordel de jevnt utover i formen. Rør i maten når ovnen ber om det
	Grateng 	4 - 8 porsjoner	Skjær opp og grønnsakene og plasser de inn i hverandre i en stor form. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
	Bakte poteter 	4 - 8 stykker	Pensle med olje eller smeltet smør. Skjær et kryss på poteten og sett den inn i ovnen, vendt nedover. Når ovnen minner deg om å snu poteten, hell over rømmen og krydre etter behov
	Stekte poteter, frossen 	500 g - 1 kg	Fordel de jevnt utover glasstallerkenen
	Potetbåter 	500 g - 1 kg	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover i formen
KAKER	Eplepai 	1 del	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel. Rull ut deigen som er til overs for å lage et lokk, forsegle kantene og pensle med egg
	Terte 	1 del	Lag en paiform av deigen, stikk med en gaffel og ha ut over syltetøy. Rull ut deigen som er til overs og skjær opp i strimler, lag et gittermønster på toppen
	Sukkerbrød 	1 del	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt

TILBEHØR

Rist



Ildfast form som tåler mikrobølger på rist



Glasstallerken









Ildfast form som tåler mikrobølger på glasstallerken



Stekeplate



Matkategori / Oppskrifter	Nivå & Tilbehør	Anbefalt mengde	Info for tilberedning
PIZZA & PAIER	Tynn pizza	2 	1 del Lag en deig av 225ml vann, 15g fersk gjær, 400g mel, olje og salt. La den heve ved å benytte ovnen egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke
	Tykk pizza	2 	1 del Lag en deig av 250ml vann, 20g fersk gjær, 450g mel, olje og salt. La den heve ved å benytte ovnen egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke
	Kald pizza	2 	250 - 800 g Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Frossen pizza	2 	250 - 800 g
	Salte kaker	1 	1 del Fordel deigen ut over bakepannen og prikk den med en gaffel. Tilberede Quiche Lorraine-fyllet med tanke på en mengde for 8 porsjoner
POPKORN	1 	100 g Plasser alltid posen på den roterende glasstallerkenen. Tilbered kun en pose om gangen	

TILBEHØR

Rist



Ildfast form som tåler mikrobølger på rist



Glasstallerken



Ildfast form som tåler mikrobølger på glasstallerken



Stekeplate



NYTTIGE RÅD

TIPS FOR TILBEREDNING MED MIKROBØLGER

Mikrobølgene trenger inn i maten til en viss dybde, når du tilbereder flere deler samtidig bør du fordele de utover så mye som mulig for at det maksimale overflatearealet skal bli utsatt for mikrobølgene.

Små deler tilberedes hurtigere enn store deler: Skjær maten i like store deler for jevn tilberedning.

De fleste typer mat fortsetter å koke etter at den er ferdig tilberedt i mikrobølgeovnen. La derfor maten bli stående en stund for å tilberedningen skal fullføres. Fjern klips av metall fra poser av papir eller plast før du legger dem inn i mikrobølgeovnen.

Plastfolie bør snittes i eller prikkes med en gaffel for å slippe ut trykket og for å forhindre at den sprekker på grunn av damp som danner seg i løpet av tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan overopphetes over kokepunktet uten synlige bobler. Dette kan forårsake at varme væsker plutselig koker over. For å forhindre dette må du unngå å benytte smale former, rør i væsken før du setter formen inn i mikrobølgeovnen, og la teskjeen stå i formen.

Etter oppvarmingen, rør igjen før du forsiktig tar formen ut av mikrobølgeovnen.

FROSSEN MAT

For best resultater anbefaler vi å tine frossen mat direkte på glassformen. Dersom det er nødvendig, er det mulig å benytte en lett plastbeholder som er egnet for mikrobølgeovn.

Gryteretter, stuinger og kjøttsausar tiner bedre dersom du av og til rører i de mens tiningen pågår. Skill matstykkene fra hverandre etter hvert som de tiner: de adskilte porsjonene vil tine raskere.

BARNEMAT

Når du varmer mat eller væske i babymatglass eller tåteflaske, må du alltid røre og kontrollere temperaturen før servering. På denne måten blir varmen jevnt fordelt, og du unngår fare for skålding eller forbrenning.

Husk å fjerne lokket og smokken før oppvarming.

KAKER OG BRØD

For kaker og brøddvarer anbefaler vi at du benytter funksjonen "Varmluft", mens for kaker som inneholder saftig fyll anbefaler vi funksjonen "Over/underv.". Alternativt, for å forkorte steketiden, velg "Varmluft + mikrobølger", ved å stille inn mikrobølgens effekt på 160 W for å holde bakervarene myk og duftende.

Med funksjonen "Varmluft" og "Over/underv." må kakeformer av mørkt metall benyttes og plasser de alltid på risten som medfølger.

KJØTT OG FISK

For å oppnå rask og perfekt bruning av overflaten mens kjøttet eller fisken er myk og saftig innvendig, anbefaler vi at du bruker funksjonene som kombinerer oppvarming ved konveksjon og mikrobølger.

For å oppnå best mulig stekeresultat, still mikrobølgeeffekten inn på verdien 350 W.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.
Ikke bruk damprengjøringsutstyr.
Bruk vernehansker.

Ikke bruk stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.
Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNENDIGE OVERFLATER

- Etter hver bruk, la ovnen kjøle ned og gjør den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.

- Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimalt renhold av de indre flatene.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.


TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.
Glasstallerkenen


PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvarefeil.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Ovnen varmes ikke opp.	Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til "DEMO" fra "INNSTILLINGENE" og velg "Off".

PRODUKTKORT

 Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra Whirlpool sin hjemmeside docs.whirlpool.eu

SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

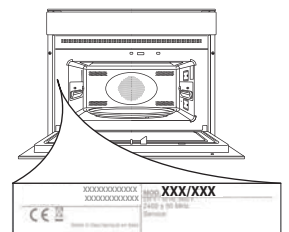
>  Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside docs.whirlpool.eu (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du finner våre kontaktdetaljer i garantihåndboken. Når du kontakter vår kundeservice med tjenester på ettermarkedet, oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO WHIRLPOOL

Para receber mais informações e assistência, registe o seu produto em www.whirlpool.eu/register

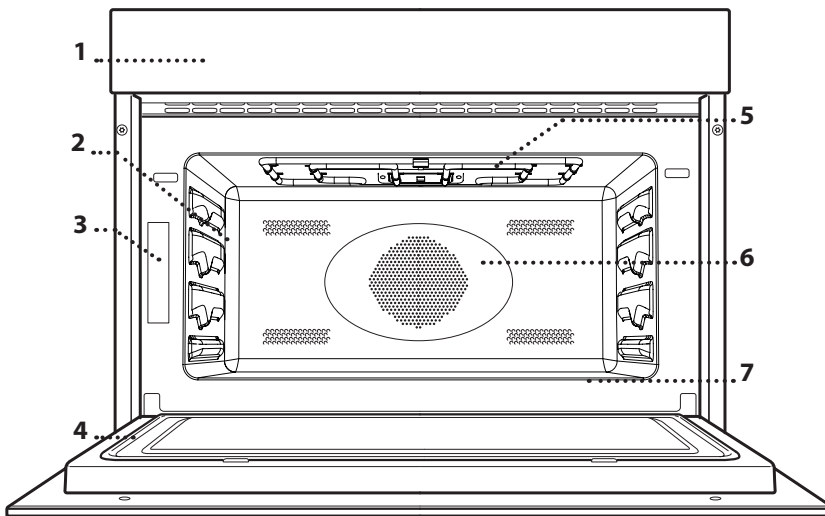


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.whirlpool.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



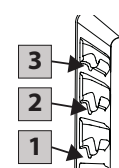
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo

2. Guias da grelha



Os níveis nos quais se poderá colocar a grelha e outros acessórios estão numerados, sendo 1 o nível mais baixo e 3 o nível mais alto.

3. Placa de identificação
(não remover)

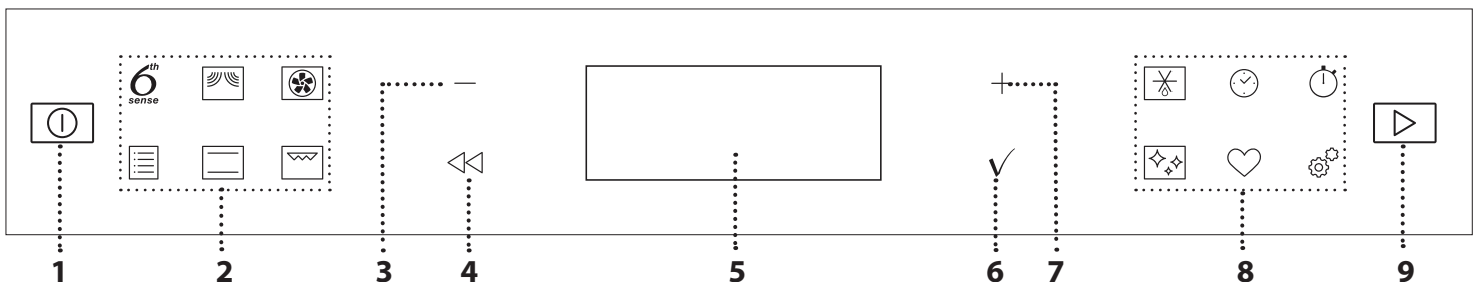
4. Porta

5. Grill

6. Ventilador e resistência circular (não visíveis)

7. Resistência inferior
(não visível)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. MENU / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

Para aceder rapidamente às funções e ao menu principal.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS

Para percorrer um menu e diminuir as configurações, valores ou uma função.

4. RETROCEDER

Para regressar ao ecrã anterior. Permite mudar as configurações durante a cozedura.

5. VISOR

6. CONFIRMAR

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS

Para percorrer um menu e aumentar as configurações, valores ou uma função.

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

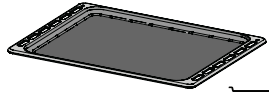
Para aceder rapidamente às funções, configurações e favoritos.

9. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

ACESSÓRIOS

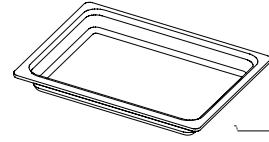
TABULEIRO PARA ASSAR



Útil como superfície de apoio para recipientes para cozedura no forno; o prato pode também ser utilizado como superfície de apoio para

comida fora de recipientes. Este acessório não é adequado para utilização no micro-ondas.

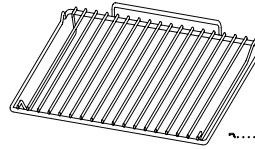
TABULEIRO DE VIDRO



Graças às propriedades do vidro, este tabuleiro coletor é apropriado para todos os modos de cozedura. Recolhe o líquido da cozedura quando é colocado por baixo da

grelha.

GRELHA METÁLICA



A grelha é apropriada para todos os tipos de cozedura, exceto para a função única de "Microondas". Pode colocar os alimentos diretamente na grelha ou utilize-a como suporte

para os tabuleiros e formas, ou outros recipientes para forno resistentes ao calor e micro-ondas.

Coloque a grelha segurando-a ligeiramente inclinada para cima e apoiando a parte traseira (inclinada para cima) no nível desejado. Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível.

Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.

Antes de adquirir outros acessórios disponíveis no mercado, assegure-se de que são resistentes ao calor e adequados para o vapor.

Certifique-se de que existe uma distância de, pelo menos, 30 mm entre a parte superior de qualquer recipiente e as paredes do compartimento de cozedura, para permitir a circulação adequada do vapor.

FUNÇÕES



6th SENSE

Estas funções selecionam automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de alimentos.

6th SENSE REAQUECER

Para aquecer refeições prontas congeladas ou à temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque a comida no recipiente apropriado para micro-ondas e resistente ao calor. Terminado o processo de reaquecimento, deixe os alimentos repousar durante 1 ou 2 minutos para obter melhores resultados, sobretudo no caso dos alimentos congelados.

PRATO RASO	250 - 500 g	
Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio.		
PRATO RASO-CONGELADO	250 - 500 g	
Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio.		
SOPA	200 - 800 g	
Aqueça sem tampa em tigelas separadas		
BEBIDA	100 - 500 g	
Coloque uma colher de plástico resistente ao calor numa caneca ou chávena para prevenir uma ebulição excessiva.		

6th SENSE COZINHAR

Para cozinhar vários tipos de pratos e alimentos, obtendo os melhores resultados fácil e rapidamente. Para tirar o melhor partido desta

função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.



MICROONDAS

Para cozinhar rapidamente e aquecer alimentos ou bebidas.

850	Aquecimento rápido de bebidas ou outros alimentos com elevado teor de água.
750	Cozinhar legumes.
650	Cozinhar carne e peixe.
500	Cozinhar molhos para carne ou molhos que contenham queijo ou ovos. Terminar tartes de carne ou gratinados de massa.
350	Perfeito para derreter manteiga ou chocolate.
160	Descongelar alimentos congelados ou amolecer manteiga e queijo.
90	Amolecimento de gelados.

Reaquecer	2 copos	850	3
Reaquecer	Puré de batata (1 kg)	850	10 - 12
Descongelação	Carne picada (500 g)	160	13 - 14
Cozinhar	Pão-de-ló	750	7 - 8
Cozinhar	Pudim	750	10 - 11
Cozinhar	Carne assada	750	15 - 16

Acessório requerido: Tabuleiro de vidro

**AR FORÇADO**

Para cozinhar doces e carnes, utilize continuamente a circulação de ar.

Nome	Ar Forçado	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Ícone
Merengues	Sim	100 - 120	40 - 50	2
Cookies	Sim	170 - 180	10 - 20	2
Pão de forma	Sim	180 - 200	30 - 35	1
Tortas	Sim	210 - 220	10 - 12	2
Massa folhada	Sim	180 - 190	15 - 20	2
Assado (800 g - 1,5 kg)	Sim	160 - 170	70 - 80	1

**TRADICIONAIS****CONVENCIONAL+MW**

Para preparar refeições assadas mais rapidamente ao combinar o forno convencional e o micro-ondas.

Nome	Ar Forçado	Temperatura (°C)	Grill	Tempo (min)	Ícone
Pão	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Rosbife (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasanha	Sim	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Alimentos congelados	-	160 - 180	350	20 - 30	1

GRILL + MO

Para obter uma cozedura mais rápida e gratinar alimentos.

Nome	Grill	Tempo (min)	Ícone
Gratinado de batatas	350 2	20 - 40	2
Batatas com casca	350 3	10 - 20	2

TURBO GRILL

Para cozer e alourar perfeitamente, combinando as funções de grelhador e de convecção de ar do forno.

Nome	Grill	Tempo (min)	Ícone
Espetadas de frango	3	25 - 35	2
Batatas assadas	3	30 - 50	2

TURBO GRILL + MO

Para cozinhar e alourar rapidamente os seus alimentos, combinando as funções de micro-ondas, grelhador e convecção de ar do forno.

Nome	Grill	Tempo (min)	Ícone
Cannelloni [Congelados]	350 3	20 - 25	2
Costeletas de porco	350 3	30 - 40	2
Frango assado	350 2	40 - 60	2

AR FORÇADO + MO

Para cozinhar doces e carnes, utilizando todos os benefícios do micro-ondas e da circulação do ar.

Nome	Grill	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Ícone
Assados	160	170	40 - 60	2
Empadão de carne	160	180	25 - 35	1
Peixe assado	160	170 - 190	20 - 35	1

COZ. CONVECÇÃO

Para cozinhar carnes de forma perfeita e cozer bolos e carnes com um recheio líquido.

Nome	Grill	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Ícone
Tartes recheadas	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

COZEDURA CONVECÇÃO + MO

Para cozinhar rapidamente toda a comida com um recheio líquido, combinando o micro-ondas, o aquecimento convencional e a convecção do ar.

Nome	Grill	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Ícone
Tartes recheadas	350	160 - 200	25 - 45	2
Pão-de-ló	90	160 - 180	30 - 35	1

ESPECIAL» **PRÉ-AQ. RÁPIDO**

Para preaquecer rapidamente o forno antes de um ciclo de cozedura. Aguarde que a função termine antes de colocar alimentos no interior do forno.

Concluído o preaquecimento, o forno irá selecionar a função "Ar Forçado" automaticamente.

» **MANTER QUENTE**

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

» **FERMENTAR**

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas.

**CONVENCIONAL**

Para dar um tom dourado perfeito a um prato, tanto na parte superior como na parte inferior dos alimentos.

Nome	Ar Forçado	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Ícone
Bolos pequenos	Sim	160 - 180	30 - 40	2
Biscoitos	Sim	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Sim	230	20 - 30	1

**GRILL**

Para alourar, grelhar e gratinar.

Nome	Grill	Tempo (min)	Ícone
Pão tostado	3	7 - 10	3
Gambas	2	20 - 30	2



JET DEFROST

Para a descongelação de diferentes tipos de alimentos, bastando para tal especificar o seu peso. Para obter os melhores resultados, coloque sempre o alimento diretamente no tabuleiro de vidro.

ítem	peso
CARNE	100 g - 2,0 kg
AVES	100g - 3,0 kg
PEIXE	100 g - 2,0 kg
LEGUMES	100 g - 2,0 kg
PÃO	100 g - 2,0 kg



TEMPORIZADORES

Para editar os valores da função de tempo.



TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar qualquer função.



SMART CLEAN

A ação do vapor de água libertado durante este ciclo de limpeza especial com uma baixa temperatura facilita a remoção da sujidade. Deposite 200 ml de água potável na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.



FAVORITO

Para aceder à lista das 9 funções favoritas.



DEFINIÇÃO

Para ajustar as definições do forno.









Quando o modo Eco está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga após 1 minuto.

Quando o modo Demo está ligado, todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure "DEMO" no menu "DEFINIÇÃO" e selecione "Off".

Ao selecionar "REP. DE FÁBRICA", o produto desliga e volta a ligar como na primeira vez. Todas as configurações serão apagadas.





COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

A lista nas tabelas:

receitas , se for necessário pré-aquecer o forno , temperatura , potência do micro-ondas , nível do grill , peso  tempo de cozedura , acessórios e nível  sugerido para a cozedura.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

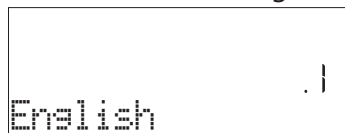
As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

 Grelha,  forma de bolo na grelha,  tabuleiro de cozedura,  tabuleiro de vidro

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ


1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "English" surgirá no visor.



Prima **+** ou **-** para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.

Prima **✓** para confirmar a sua seleção.

Nota: O idioma pode ser subsequentemente mudado selecionando "IDIOMA" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir .


2. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Prima **+** ou **-** para definir a hora atual e prima **✓**: No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.

Prima **+** ou **-** para definir os minutos e prima **✓** para confirmar.

Nota: Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir .

3. AQUECER O FORNO


Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Pré-aquecimento rápido". Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Prima  para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.

As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para uma das funções principais ou percorrendo o menu.

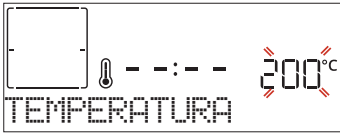
Para selecionar uma função integrada num menu, prima $+$ ou $-$ e, em seguida, prima \checkmark para confirmar.

Nota: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência. Ao premir \ll poderá repor a definição anterior novamente.

TEMPERATURA / POTÊNCIA



Quando o valor pisca no visor, prima $+$ ou $-$ para alterá-lo e prima \checkmark para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).

A potência do micro-ondas ou do nível do grill pode ser definida da mesma forma.

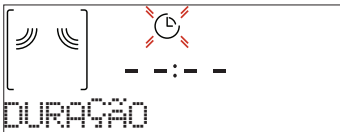
Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 3 (alto), 2 (médio), 1 (baixo).





Nota: Uma vez que ativada a função, a temperatura pode ser mudada utilizando $+$ ou $-$.


Quando combinado com outras funções, a potência do micro-ondas será reduzida num máximo de 350 W.

DURAÇÃO




Quando o ícone  pisca no visor, prima $+$ ou $-$ para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima \checkmark para confirmar.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo : prima $+$ ou $-$ para corrigi-lo e, em seguida, prima \checkmark para confirmar.

Para as funções que não utilizam micro-ondas, não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente (sem tempo): Prima \checkmark ou  para confirmar e iniciar a função.


Ao selecionar este modo, não pode programar um início atrasado.

HORA DE FIM (INÍCIO DIFERIDO)

No caso das funções que não ativam o micro-ondas, tais como "Convencional" ou "Ar Forçado", uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função programando o seu tempo de fim. Para as funções que utilizam micro-ondas, o tempo de fim é igual à duração. O visor apresenta o tempo de fim enquanto o ícone  pisca.



Prima $+$ ou $-$ para definir o final pretendido da cozedura e, em seguida, prima \checkmark para confirmar e ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Nota: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos. Durante o tempo de espera, pode premir $+$ ou $-$ para corrigir o tempo final programado ou \ll para alterar outras definições. Ao premir , para visualizar informação, é possível alternar entre o tempo final e a duração.

6th SENSE

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, temperatura e duração da cozedura para cozinhar, assar ou cozer todos os pratos disponíveis. Quanto for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

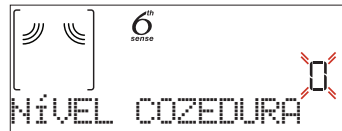
PESO / PORÇÕES / FORNADA / PEÇAS




Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor, quando tal lhe for solicitado, e prima $+$ ou $-$ para configurar o valor necessário e prima \checkmark para confirmar.

NÍVEL COZEDURA / DOURAR

Algumas funções 6th Sense permitem regular o nível de cozedura.



Quando tal lhe for solicitado, prima $+$ ou $-$ para selecionar o nível desejado de mal passado (-1) até bem passado (+1). Prima \checkmark ou  para confirmar e iniciar a função.

3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores de predefinição forem os desejados ou quando tiver aplicado as configurações requeridas, prima para ativar a função.

Durante a fase de início diferido, prima para ignorar esta fase e iniciar a função imediatamente.

Nota: Pode interromper a função a qualquer altura, premindo .

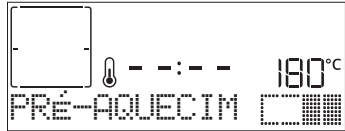
Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Prima para voltar ao ecrã anterior e selecionar uma função diferente ou aguarde até que o forno arrefeça totalmente.

JET START

Quando o forno estiver desligado, prima para ativar a cozedura com a função de micro-ondas na potência máxima (850 W) durante 30 segundos.

4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: Uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada.



Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada, sendo-lhe solicitado que introduza os alimentos.

Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo ou .

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, utilizando ou .

5. PARAR COZEDURA/ADICIONAR OU VIRAR ALIMENTOS

PAUSA

Ao abrir a porta, a cozedura pausará temporariamente, desativando os elementos de aquecimento.

Para concluir a cozedura, feche a porta e prima .

Nota: Durante a execução das funções "6th Sense", apenas deverá abrir a porta do forno quando tal lhe for solicitado.

ADICIONAR OU VIRAR ALIMENTOS

Algumas funções 6th Sense Cozinhar requerem que os alimentos sejam adicionados após a fase de preaquecimento ou que os ingredientes sejam adicionados para concluir a cozedura. Da mesma forma, ser-lhe-á solicitado que vire ou mexa os alimentos durante a cozedura.

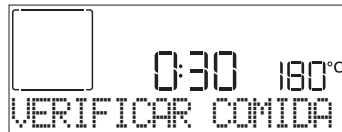


Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

Abra a porta, realize a ação indicada no visor e feche a porta; em seguida, prima para continuar a cozinhar.

Nota: Sempre que for necessário virar ou mexer os alimentos e o utilizador não o faça no período de 2 minutos, o forno irá continuar a cozedura. A fase "ADIC. ALIMENTO" tem a duração de 2 minutos: caso não sejam adicionados alimentos, a função será concluída.

Da mesma forma, quando a cozedura estiver quase concluída, ser-lhe-á solicitado que verifique os alimentos.

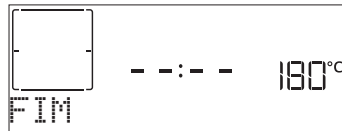


Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique os alimentos, feche a porta e prima ou para continuar a cozinhar.

Nota: Prima para saltar estas ações. Caso contrário, se não for realizada qualquer ação após um determinado período de tempo, o forno continuará a cozinhar.

6. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão retomados.

. FAVORITO

Para facilitar a utilização do forno, é possível guardar até 9 das suas funções favoritas.

Quando a cozedura estiver completa, o visor apresentará uma mensagem solicitando-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos com um número entre 1 e 9.



Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima \checkmark , caso contrário, prima \leftarrow para ignorar.

Uma vez premido \checkmark , premido $+$ ou $-$ para selecionar a posição do número e, em seguida, prima \checkmark para confirmar.

Nota: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno irá perguntar se quer substituir a antiga função.

Para posterior acesso às funções que gravou, prima \heartsuit : O visor apresenta a sua lista de funções favoritas.



Prima $+$ ou $-$ para selecionar a função, confirme premindo \checkmark e, em seguida, prima \rightarrow para ativar.

. FUNÇÃO SMART CLEAN

Prima Smart Clean para mostrar a função "Smart Clean" no visor.



Prima \rightarrow para ativar a função: o visor apresentará todas as ações necessárias para obter os melhores resultados de limpeza: Siga as instruções e prima \checkmark quando terminar. Assim que terminar todos os passos, prima \rightarrow , quando necessário, para ativar o ciclo de limpeza.

Nota: Recomendamos que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza de modo a evitar a perda de vapor de água que poderá ter um efeito negativo no resultado final da limpeza.

Uma vez concluído o ciclo, o visor apresentará uma mensagem adequada, a piscar. Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe e seque as superfícies interiores com um pano ou uma esponja.

. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função, assegure-se de que o forno está desligado e prima $+$ ou $-$: O ícone Temporizador começará a piscar no visor.



Prima $+$ ou $-$ para definir o tempo pretendido e, de seguida, prima \checkmark para ativar o temporizador.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função. Prima Funcão para ligar o forno e, em seguida, seleccione a função pretendida.

Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.
























Durante esta fase, não é possível ver o temporizador (apenas o ícone Temporizador será apresentado), que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para voltar ao ecrã do temporizador, prima Temporizador para parar a função que está atualmente ativa.

. BLOQ. TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido \leftarrow durante, pelo menos, 5 segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.



Nota: Esta função pode ser ativada também durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo Desligar .

	Categoria do alimento / Receitas	Nível e Acessórios	Quantidade sugerida	Informações de cozedura
MASSA COZIDA	Lasanha	1 	4 - 8 Doses	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito
	Lasanha cong.	1 	600 g - 1,2 kg	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
CARNE	Rosbife	1 	1 - 1,5 kg	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
	Vitela assada	1 	1 - 1,5 kg	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal e pimenta. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
	Porco assado	1 	1 - 1,5 kg	
	Carne assada	1 	4 - 8 Doses	Prepare de acordo com a sua receita favorita e molde numa forma de pão, pressionando para evitar a formação de bolhas de ar
	Salsichas	3  +	4-12 unidades	Pique as salsichas com um garfo para evitar que rebentem
FRANGO	Frango assado	1 	1 - 1,5 kg	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima
	Perna-assada	2  +	800 g - 1,2 kg	Pincele com azeite e tempere a gosto. Distribua uniformemente na grelha com a pele virada para baixo
	Filetes assados	2 	800 g - 1,2 kg	Pincele com azeite e tempere a gosto
PEIXE	Inteiro-assado	2 	800 g - 1,5 kg	Pincele com azeite. Tempere com sumo de limão, alho e salsa
	Filetes-vapor	1 	400 g - 1 kg	Distribua uniformemente no recipiente. Cozinhe com a tampa
	Gratinado cong	1 	600 g - 1,2 kg	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
LEGUMES	Raízes & tubérc.	1 	200 - 800 g	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no recipiente
	Fresco-ao vapor	1 	200 - 800 g	
	Congelada-ao vapor	1 	200 - 800 g	Distribua uniformemente no recipiente. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno
	Gratinados	1 	4 - 8 Doses	Corte às fatias e entrelace com os vegetais num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima
	Batatas com casca	1 	4-8 unidades	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Corte uma cruz na batata e coloque no forno virada para baixo. Quando o forno o informar para virar a batata, verta as natas ácidas e tempere a gosto
	Batatas fritas-congelados	2 	500 g - 1 kg	Distribua uniformemente no tabuleiro de vidro
	Batatas fatiadas	1 	500 g - 1 kg	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no recipiente
BOLOS	Tarte de maçã	1 	1 fornada	Revista um tabuleiro com a massa e polvilhe o fundo com pão ralado para absorver o sumo da fruta. Encha com a fruta fresca cortada misturada com açúcar e canela. Estenda a massa restante para fazer uma cobertura, sele as margens e pincele com ovo
	Torta	1 	1 fornada	Revista um tabuleiro com a massa, pique com um garfo e espalhe o doce por cima. Estenda a massa restante e corte às tiras, criando um padrão entrelaçado no topo
	Pão-de-ló	1 	1 fornada	Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada

ACESSÓRIOS

Grelha metálica

Recipiente próprio para
micro-ondas e forno na grelha

Tabuleiro de vidro

Recipiente próprio para micro-ondas
e forno no tabuleiro de vidro

Tabuleiro



Categoria do alimento / Receitas	Nível e Acessórios	Quantidade sugerida	Informações de cozedura
PIZZA & SALGADOS	Pizza fina	2 	1 fornada Prepare a massa da pizza com 225 ml de água, 15 g de fermento, 400g de farinha, óleo e sal. Deixe a massa crescer utilizando a função dedicada do forno. Estenda a massa num tabuleiro ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre
	Pizza espessa	2 	1 fornada Prepare a massa da pizza com 250 ml de água, 20 g de fermento, 450g de farinha, óleo e sal. Deixe a massa crescer utilizando a função dedicada do forno. Estenda a massa num tabuleiro ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre
	Pizza arrefecida	2 	250 - 800 g Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Pizza-congelada	2 	250 - 800 g
	Bolos salgados	1 	1 fornada Coloque a massa na forma para assar e pique-a com um garfo. Prepare uma mistura para a quiche lorraine. suficiente para 8 doses
PIPOCAS	1 	100 g Coloque sempre a embalagem diretamente no recipiente de vidro. Prepare apenas um saco de cada vez	

ACESSÓRIOS

Grelha metálica

Recipiente próprio para
micro-ondas e forno na grelha

Tabuleiro de vidro

Recipiente próprio para micro-
ondas e forno no tabuleiro de vidro

Tabuleiro



CONSELHOS ÚTEIS

SUGESTÕES DE COZEDURA COM MICRO-ONDAS

As micro-ondas apenas penetram a comida até uma certa profundidade, por isso, quando cozinhar várias peças ao mesmo tempo, deixe um espaço entre estas para permitir que o máximo de área de superfície seja exposta às micro-ondas.

Os pedaços pequenos cozinham mais rapidamente que os grandes: Corte os alimentos em pedaços de igual tamanho para uma cozedura uniforme.

A maioria dos alimentos continua a cozinhar após o micro-ondas ter terminado a sua cozedura. Por isso, permita sempre um período de repouso para concluir a cozedura.

Retire quaisquer fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno para cozedura com micro-ondas.

A película plástica deve ser cortada ou picada com um garfo, para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante o processo de cozedura.

LÍQUIDOS

Os líquidos podem sobreaquecer além do ponto de ebulição, sem borbulhar. Isto pode levar a que os líquidos transbordem subitamente. Para prevenir esta situação, evite recipientes de gargalo estreito, mexa o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas e deixe a colher de chá no recipiente.

Após aquecer, volte a mexer antes de remover cuidadosamente o recipiente do forno micro-ondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para melhores resultados, recomendamos a descongelação diretamente no tabuleiro coletor. Se necessário, é possível utilizar um recipiente de plástico fino que seja adequado para micro-ondas.

Os alimentos cozidos, guisados e os molhos de carne descongelam melhor se mexidos ocasionalmente durante o processo de descongelação. Separe os

pedaços à medida que começarem a descongelar: as porções separadas irão descongelar mais rapidamente.

ALIMENTOS PARA CRIANÇAS

Ao aquecer comida ou líquidos num recipiente de comida para bebé ou num biberão, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Isto permite assegurar que o calor é bem distribuído e evitar o risco de escaldões ou queimaduras.

Certifique-se de que a tampa do recipiente ou a tetina do biberão foram retiradas antes de aquecer.

BOLOS E PÃO

Para bolos e produtos de pastelaria, recomendamos a utilização da função "Ar Forçado", para bolos com recheio líquido recomendamos a função "Cozedura de Convecção". Em alternativa, para diminuir os tempos de cozedura, seleccione "Ar Forçado + Micro-ondas", com o micro-ondas definido com uma potência máxima de 160 W, de forma a manter os produtos moles e aromáticos.

Com as funções "Ar Forçado" e "Cozedura de Convecção" utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha metálica fornecida.

CARNE E PEIXE

Para obter uma superfície perfeitamente dourada rapidamente, mantendo o interior da carne ou do peixe suculento, recomendamos que utilize as funções combinando o aquecimento por convecção e a cozedura com micro-ondas.

Para obter os melhores resultados de cozedura possíveis, defina a potência do micro-ondas para 350 W.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Use luvas de proteção.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho. O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado

em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

- Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

ACESSÓRIOS


Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

O tabuleiro de vidro


RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta ou aguarde até que o processo de arrefecimento esteja concluído.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número.	Falha de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O forno não aquece.	Quando o modo Demo está ligado, todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis mas o forno não aquece. A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos.	Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÃO" e seleccione "Off" (Desligado).

FICHA DE PRODUTO

 [www](http://www.whirlpool.eu) A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website docs.whirlpool.eu

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

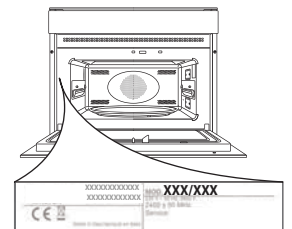
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website docs.whirlpool.eu (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.whirlpool.eu/register

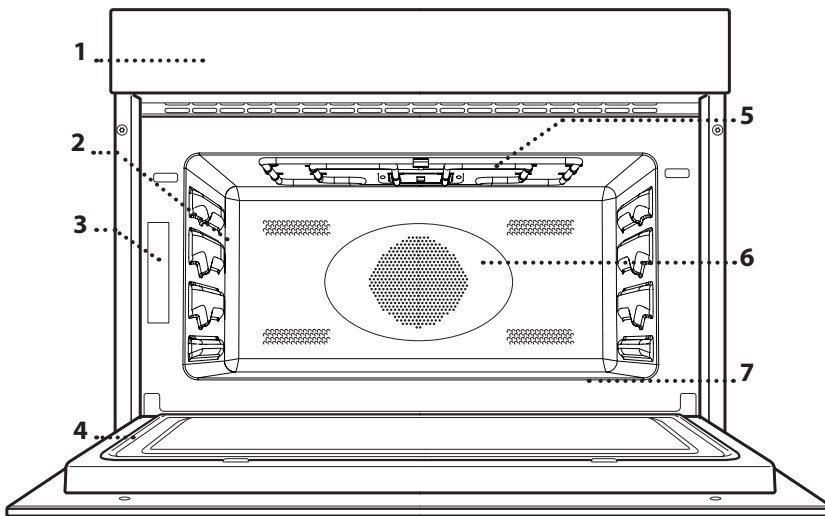


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web docs.whirlpool.eu y siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



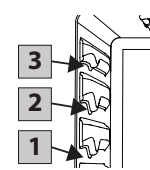
Antes de usar el aparato, lea atentamente las instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control

2. Guías para los estantes



Los niveles sobre los que se pueden colocar la rejilla y otros accesorios están numerados, siendo el 1 el nivel más bajo y el 3, el más alto.

3. Placa de características (no debe retirarse)

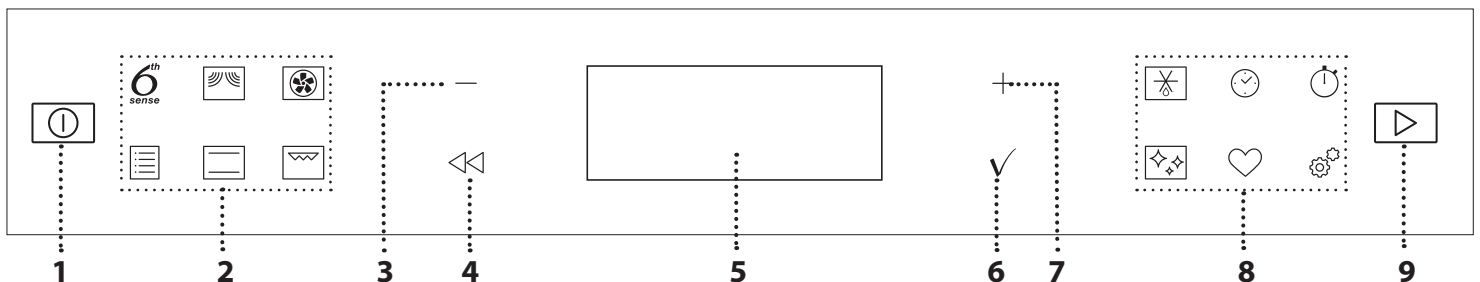
4. Puerta

5. Grill

6. Ventilador y resistencia circular (no visible)

7. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO AL MENÚ Y A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior.

Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

5. PANTALLA

6. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

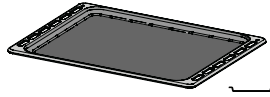
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

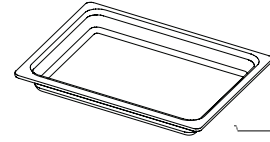
ACCESORIOS

BANDEJA PASTELERA



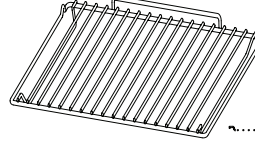
Es útil como superficie de apoyo para recipientes de horneado; la bandeja también puede utilizarse como superficie de apoyo para alimentos sin recipiente. Este accesorio no es apto para uso en microondas.

BANDEJA DE CRISTAL



Gracias a las propiedades del cristal, esta grasera es apta para todos los tipos de cocción. Recoge los jugos de cocción cuando se coloca debajo de la rejilla.

REJILLA



La rejilla es apta para todos los tipos de cocción excepto para la función «Microondas». Puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla o

usarla como soporte de bandejas pasteleras, cazuelas y otros recipientes de horno resistentes al calor y a los microondas.

Introduzca la rejilla manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando el borde trasero (orientado hacia arriba) en el nivel deseado. Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

Antes de comprar otros accesorios disponibles en el mercado, asegúrese de que son resistentes al calor y adecuados para la cocción al vapor.

Asegúrese de que haya un espacio de al menos 30 mm entre la parte superior del recipiente y las paredes del compartimento de cocción para que el vapor pueda fluir correctamente.

FUNCIONES



6th SENSE

Estas funciones seleccionan automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de alimentos.

• RECALENTAR 6th SENSE

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente los ajustes requeridos para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y resistente al calor. Al finalizar el proceso de recalentamiento, dejarlo reposar uno o dos minutos siempre mejorará el resultado, sobre todo para los alimentos congelados.

	🕒	🍴
PLATO COMIDA	250-500 g	
Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.		
BANDEJA COMIDA CONGELADA	250-500 g	
Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.		
SOPA	200-800 g	
Caliéntela sin tapa en cuencos individuales		
BEBIDAS	100-500 g	
Coloque una cuchara de plástico resistente al calor en una taza para evitar el exceso de ebullición		

• COCCIÓN 6th SENSE

Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de la forma más rápida y fácil posible. Para sacar el máximo

rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

🕒	🕒
850	Recalentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua.
750	Cocción de verduras.
650	Cocción de carne y pescado.
500	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
350	Perfecta para derretir mantequilla o chocolate.
160	Descongelar alimentos o ablandar mantequilla o queso.
90	Ablandar helados.

	🕒	🕒	🕒
Recalentar	2 tazas	850	3
Recalentar	Puré de patatas (1 kg)	850	10-12
Descongelar	Carne picada (500 g)	160	13 - 14
Cocinar	Bizcocho	750	7-8
Cocinar	Flan de huevo	750	10 - 11
Cocinar	Pastel de carne	750	15-16

Accesorio necesario: Bandeja de cristal



AIRE FORZADO

Para cocinar dulces y carnes utilizando la circulación de aire caliente continua.

Ítem	Ítem	°C	Min	Max	Ítem
Merengues	Sí	100 - 120	40 - 50	2	
Galletas	Sí	170 - 180	10 - 20	2	
Barra de pan	Sí	180 - 200	30 - 35	1	
Bollos suizos	Sí	210 - 220	10-12	2	
Hojaldres	Sí	180 - 190	15 - 20	2	
Asado (800 g - 1,5 kg)	Sí	160 - 170	70 - 80	1	



TRADICIONALES

• **CONVENC. + MICROONDAS**

Para preparar platos al horno de forma más rápida combinando el horno convencional y el microondas.

Ítem	Ítem	°C	Min	Max	Ítem
Pan	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Roast beef (1-1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasaña	Sí	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Alimentos congelados	-	160 - 180	350	20 - 30	1

• **GRILL + MW**

Para cocinar y gratinar rápidamente.

Ítem	Min	Max	Ítem
Patatas gratinadas	350	2	20 - 40
Patatas asadas	350	3	10 - 20

• **TURBO GRILL**

Para lograr un resultado de cocción y dorado perfecto, combinando las funciones de grill y convección de aire del horno.

Ítem	Min	Max	Ítem
Brocheta de pollo	3	25 - 35	2
Patatas asadas	3	30 - 50	2

• **TURBO GRILL + MICROONDAS**

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando el microondas, el grill y la convección de aire del horno.

Ítem	Min	Max	Ítem
Canelones [Congelados]	350	3	20 - 25
Chuletas de cerdo	350	3	30 - 40
Pollo asado	350	2	40 - 60

• **AIRE FORZ. + MIC**

Para cocinar de forma rápida dulces y carnes aprovechando todas las ventajas del microondas y de la circulación de aire caliente.

Ítem	Min	Max	Ítem
Asados	160	170	40 - 60
Pastel de carne	160	180	25 - 35
Pescado al horno	160	170 - 190	20 - 35

• **HORNO CONVECC.**

Para cocinar de forma perfecta carnes, pasteles y tartas con relleno líquido.

Ítem	Min	Max	Ítem
Tartas rellenas	-	160 - 200	35 - 55
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45

• **HORNO DE CONVECCIÓN +MO**

Para cocinar de forma rápida todos los alimentos con relleno líquido combinando el microondas, el horno convencional y la convección de aire.

Ítem	Min	Max	Ítem
Tartas rellenas	350	160 - 200	25 - 45
Bizcocho	90	160 - 180	30 - 35

• **ESPECIAL**

» **PRECALENTAR RÁPIDO**

Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno.

Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Aire forzado».

» **MANTENER CALIENTE**

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» **FERMENTAR MASA**

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas.



CONVENCIONAL

Para gratinar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo.

Ítem	Ítem	°C	Min	Max	Ítem
Pasteles	Sí	160 - 180	30 - 40	2	
Galletas	Sí	150 - 160	20 - 30	2	
Pizza	Sí	230	20 - 30	1	



GRILL

Para dorar y gratinar.

Ítem	Min	Max	Ítem
Tostada	3	7-10	3
Gambas	2	20 - 30	2



JET DEFROST

Para descongelar rápidamente diversos tipos de alimentos simplemente especificando su peso. Coloque siempre los alimentos directamente en la bandeja de cristal para obtener los mejores resultados.

íol	👤
CARNE	100 g-2,0 kg
AVES	100 g - 3,0 kg
PESCADO	100 g-2,0 kg
VERDURAS	100 g-2,0 kg
PAN	100 g-2,0 kg



TEMPORIZADORES

Para editar los valores de tiempo de la función.



TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



SMART CLEAN

La acción del vapor de agua que se forma durante este ciclo de limpieza especial a una temperatura baja facilita la eliminación de la suciedad. Coloque 200 ml de agua de beber en el fondo de la cavidad y active la función cuando el horno esté frío.



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 9 funciones favoritas.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».



Pulse + o - para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee.

Pulse ✓ para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙️.

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse + o - para establecer la hora actual y pulse ✓ : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.

Pulse + o - para ajustar los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙️.



AJUSTES

Para ajustar los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto. Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La lista de las tablas:

recetas íol, si es necesario precalentar ⚡, temperatura 🌡️, potencia del microondas 📶, nivel del grill 🔥, peso 👤 tiempo de cocción ⌚, accesorios y nivel 📖 sugerido para la cocción.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

⋯ Rejilla, 📦 molde sobre rejilla, 🍰 bandeja pastelera, 🍷 bandeja de cristal

3. CALENTAR EL HORNO


Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Precalentar rápido». Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse  para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú.

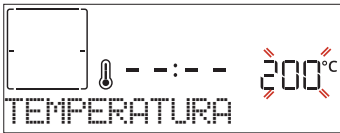
Si desea seleccionar una función de un menú, pulse $+$ o $-$ para seleccionar la función deseada y pulse \checkmark para confirmar.

Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando \ll puede volver a cambiar el ajuste anterior.

TEMPERATURA / POTENCIA



Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse $+$ o $-$ para cambiarlo, después pulse \checkmark para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).

La potencia del microondas o el nivel del grill se pueden ajustar del mismo modo.

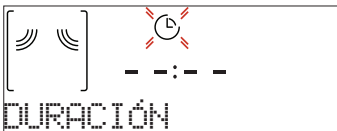
Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).





Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura con $+$ o $-$.


Cuando se combina con otras funciones, la potencia del microondas se reducirá a un máximo de 350 W.

DURACIÓN




Cuando el icono  parpadee en la pantalla, pulse $+$ o $-$ para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse \checkmark para confirmar.

Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido; pulse $+$ o $-$ para cambiarlo y pulse \checkmark para confirmar.

En las funciones que no son de microondas no es necesario configurar el tiempo de cocción si quiere cocinar de forma manual (sin tiempo programado): Pulse \checkmark o  para confirmar e iniciar la función.


Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

TIEMPO FINAL (INICIO DIFERIDO)

En las funciones que no activen el microondas, como «Convencional» o «Aire forzado», una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. En las funciones de microondas, el tiempo final es igual a la duración. La pantalla muestra el tiempo final mientras el icono  parpadea.



Pulse $+$ o $-$ para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse \checkmark para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores de lo esperado. Durante el tiempo de espera, puede pulsar $+$ o $-$ para cambiar el tiempo final programado o pulsar \ll para cambiar otros ajustes. Si pulsa  para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

. 6th SENSE

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

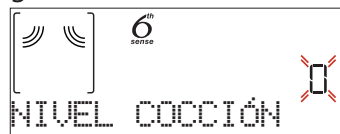
PESO / PORCIONES / HORNADA / TROZOS




Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse $+$ o $-$ para establecer el valor deseado, después pulse \checkmark para confirmar.


NIVEL COCCIÓN / GRATINAR


En algunas funciones 6th Sense se puede ajustar el grado de cocción.





Cuando se indique, pulse $+$ o $-$ para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse \checkmark o  para confirmar e iniciar la función.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN


En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse  para activar la función.

Durante la fase de inicio diferido, pulse  para omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

Nota: En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse  para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

JET START



Cuando el horno esté apagado, pulse  para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (850 W) durante 30 segundos.

4. PRECALENTANDO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá que añada los alimentos.

En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando  o .


Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando $+$ o $-$.

5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / AÑADIR O GIRAR EL ALIMENTO

PAUSA

Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse .


Nota: Durante las funciones «6th Sense» abra la puerta únicamente cuando se indique.

AÑADIR O GIRAR EL ALIMENTO

Algunas recetas de cocción 6th Sense le solicitarán que introduzca los alimentos tras la fase de precalentamiento o que añada ingredientes para completar la cocción. Del mismo modo, le indicará que dé la vuelta a los alimentos o los remueva durante la cocción.

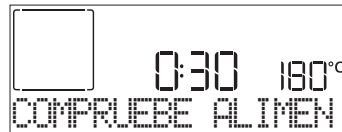




Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.


Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta, después pulse  para seguir cocinando.

Nota: Cuando sea necesario dar la vuelta, pasados dos minutos y aunque no se haya realizado ninguna acción, el horno continuará la cocción. La fase de «AÑADIR ALIMENTO» dura dos minutos: si no se ha llevado a cabo ninguna acción, la función terminará.

Del mismo modo, cuando la cocción esté a punto de terminar el horno le pedirá que compruebe el estado de los alimentos.

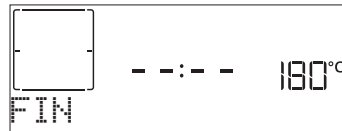



Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse  o  para seguir cocinando.

Nota: Pulse  para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

6. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse  para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse $+$ para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

. FAVORITOS

Para que el horno sea aún más fácil de usar, puede memorizar hasta 9 funciones favoritas.

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 9 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado \checkmark , si desea ignorar la solicitud, pulse \llcorner .

Una vez pulsado \checkmark , pulse $+ 0 -$ para seleccionar la posición, después pulse \checkmark para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse \heartsuit : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Pulse $+ 0 -$ para seleccionar la función, confirme pulsando \checkmark , y después pulse \triangleright para activarla.

. FUNCIÓN SMART CLEAN

Pulse Smart Clean hasta que se muestre «Smart Clean» en la pantalla.



Pulse \triangleright para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse \checkmark cuando haya acabado. Una vez completados todos los pasos, cuando sea necesario pulse \triangleright para activar el ciclo de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse $+ 0 -$: El icono Temporizador parpadeará en la pantalla.



Pulse $+ 0 -$ para seleccionar el tiempo que necesita y pulse \checkmark para activar el temporizador.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función. Pulse Encendido para encender el horno y después seleccione la función que desee.

Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono Temporizador), que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse Temporizador para detener la función activa.
























. BLOQUEO DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado \llcorner durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón Apagar .

TABLA DE COCCIÓN

Categoría de alimento / Recetas		Nivel y accesorios	Cantidad recomendada	Información de cocción
PASTA AL HORNO	Lasaña	1 	4-8 raciones	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
	Lasaña congelada	1 	600 g-1,2 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
CARNE	Roast beef	1 	1-1,5 kg	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	Ternera asada	1 	1-1,5 kg	Unte con aceite o mantequilla derretida. Sazone con sal y pimienta. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	Cerdo asado	1 	1-1,5 kg	
	Pastel de carne	1 	4-8 raciones	Prepárelo según su receta preferida y dele forma en un recipiente alargado presionando para evitar que se formen bolsas de aire
	Salchichas y Frankfurt	3 	4-12 piezas	Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente
AVES	Pollo asado	1 	1-1,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba
	Piernas asadas	2 	800 g-1,2 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en la rejilla con la parte de la piel hacia abajo
	Filetes asados	2 	800 g-1,2 kg	Unte con aceite y sazone al gusto
PESCADO	Entero asado	2 	800 g-1,5 kg	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil
	Filetes al vapor	1 	400 g-1 kg	Distribuya de manera uniforme en el recipiente. Cocínelo con tapa
	Gratinado cong.	1 	600 g-1,2 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
VERDURAS	Tubérculos	1 	200-800 g	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en el recipiente
	Fresco al vapor	1 	200-800 g	
	Congelado al vapor	1 	200-800 g	Distribuya de manera uniforme en el recipiente. Remueva cuando el horno lo indique
	Gratinado	1 	4-8 raciones	Corte en rodajas e intercale las verduras en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
	Patatas asadas	1 	4-8 piezas	Unte con aceite o mantequilla derretida. Haga un corte en forma de cruz en la patata y colóquela en el horno hacia abajo. Cuando el horno le solicite que dé la vuelta a la patata, vierta por encima la crema agria y condimente al gusto
	Patatas fritas-congeladas	2 	500 g-1 kg	Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cristal
	Patatas a rodaja	1 	500 g-1 kg	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en el recipiente
TARTAS	Tarta de manzana	1 	1 Hornada	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela. Estire el resto de la masa para hacer una tapa, cierre los bordes y pinte con huevo
	Tarta	1 	1 Hornada	Llene una bandeja de horno con la masa, pinchela con un tenedor y extienda la mermelada por encima. Extienda el resto de la masa y córtela en tiras formando un entramado en la parte superior
	Bizcocho	1 	1 Hornada	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada

ACCESORIOS

Rejilla



Recipiente apto para horno y microondas sobre rejilla



Bandeja de cristal









Recipiente apto para horno y microondas sobre bandeja de cristal



Bandeja para hornear



Categoría de alimento / Recetas		Nivel y accesorios	Cantidad recomendada	Información de cocción
PIZZA & SALADOS	Pizza fina	2 	1 Hornada	Prepare una masa de pizza con 225 ml de agua, 15 g de levadura, 400 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza gruesa	2 	1 Hornada	Prepare una masa de pizza con 250 ml de agua, 20 g de levadura, 450 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza refrig.	2 	250-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Pizza congelada	2 	250-800 g	
	Tartas saladas	1 	1 Hornada	Cubra la bandeja pastelera con la masa y perfórela con un tenedor. Prepare la mezcla de quiche lorraine teniendo en cuenta una cantidad para 8 porciones
PALOMITAS	1 	100 g	Coloque siempre la bolsa directamente sobre la bandeja de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez	

ACCESORIOS

Rejilla



Recipiente apto para horno y microondas sobre rejilla



Bandeja de cristal



Recipiente apto para horno y microondas sobre bandeja de cristal



Bandeja para hornear



CONSEJOS ÚTILES

CONSEJOS PARA COCINAR CON MICROONDAS

Las microondas sólo penetran en los alimentos hasta cierta profundidad, cuando vaya a cocinar varios elementos a la vez sepárelos todo lo posible para que la mayor área de superficie posible quede expuesta a las microondas.

Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes: corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.

La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas. Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.

Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de introducirlas en el horno con funciones de cocción con microondas.

La película de plástico debe perforarse o pincharse con un tenedor para liberar la presión y evitar que reviente a medida que se genere el vapor durante la cocción.

LÍQUIDOS

Los líquidos pueden llegar a superar el punto de ebullición sin la presencia de burbujas visibles. Esto puede hacer que los líquidos calientes se desborden de forma repentina. Para prevenir esta posibilidad, evite usar recipientes con el cuello estrecho, remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno de microondas y deje la cucharilla en el recipiente.

Una vez caliente, vuelva a remover el líquido con cuidado antes de retirar el recipiente del horno microondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para obtener los mejores resultados se recomienda descongelar los alimentos directamente sobre la grasera de cristal. De ser necesario, se puede utilizar

un contenedor de plástico fino apto para microondas.

Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación. Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

COMIDA PARA NIÑOS

Cuando caliente alimentos infantiles o líquidos en recipientes de alimentos o biberones, no olvide removerlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.

No olvide retirar la tapa del recipiente o la tetina del biberón antes de calentarlos.

TARTAS Y PAN

Para tartas y pan recomendamos utilizar la función «Aire forzado», mientras que para pasteles que contengan líquidos recomendamos la función «Horno de convección». Para acortar los tiempos de cocción, también puede seleccionar «Aire forzado + microondas», con el microondas a la máxima potencia de 160 W para mantener los productos tiernos y fragantes.

Con las funciones de «Aire forzado» y «Horno de convección», utilice moldes metálicos de color oscuro y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada.

CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado perfecto de la superficie y mantener el interior de la carne o el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar las funciones que combinan calentamiento por convección y cocción por microondas.

Para obtener los mejores resultados de cocción, ajuste la potencia del microondas a un valor de 350 W.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No utilice aparatos de limpieza con vapor. Utilice guantes de protección.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato. El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

La bandeja de cristal

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web Whirlpool docs.whirlpool.eu

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

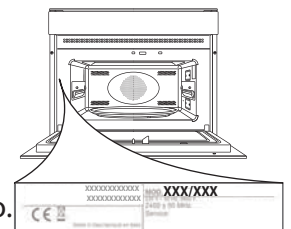
Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web docs.whirlpool.eu (puede utilizar este código QR), especificando el código del producto.



También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



DAGLIG INFORMATIONSBOK



TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få tillgång till mer omfattande hjälp och support, registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register

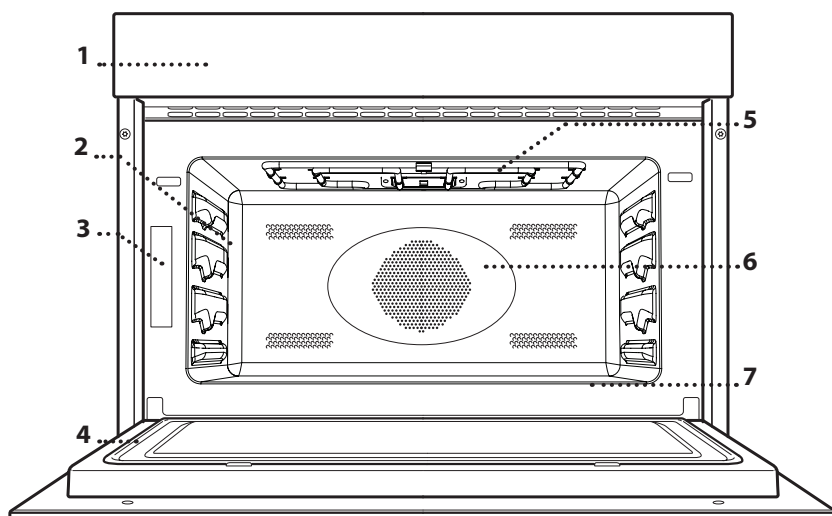


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.whirlpool.eu och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.

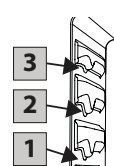


Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



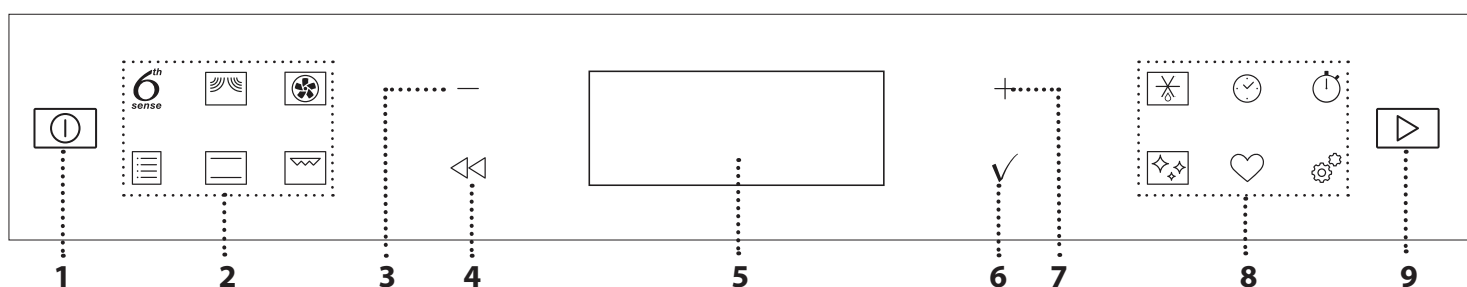
1. Kontrollpanel
2. Sidostegar



Nivåerna som gallret och andra tillbehör kan placeras på är numrerade, där 1 är den lägsta och 3 den högsta nivån.

3. Identifieringskylt (ska inte tas bort)
4. Lucka
5. Grill
6. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
7. Nedre värmeelement (dolt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER

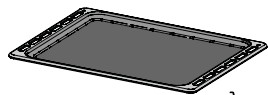
För att få snabb åtkomst till funktioner, inställningar och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

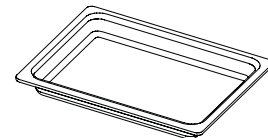
TILLBEHÖR

BAKPLÅT



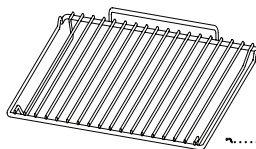
Användbar som stödyta för ugnshvar. Plåten kan också användas som stödyta för mat som inte ligger i en form. Detta tillbehör kan inte användas i mikrovågsugn.

GLASTALLRIK



Glasetts egenskaper gör att denna långpanna kan användas till alla slags tillagningar. Den samlar upp stesky när den placeras under gallret.

GALLER



Gallret passar till alla slags tillagningar förutom funktionen Mikrovågsugn. Du kan lägga maten direkt på gallret eller använda det som underlag till

bakplåtar och bakformar eller andra värme- och mikrovågsbeständiga kärl.

Sätt in gallret genom att hålla det en aning lutat uppåt och lägg ned den bakre kanten (pekande uppåt) på önskad nivå. Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt.

Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

Innan du köper andra tillbehör som finns på marknaden, se till att de är värmebeständiga och lämpliga för ångkokning.

Se till att det finns ett mellanrum på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i ugnsutrymmet så att ångan kan flöda tillräckligt.

FUNKTIONER



6TH SENSE

Med den här funktionen väljs automatiskt optimal temperatur och tillagningssätt för alla typer av mat.

6TH SENSE – ÅTERUPPVÄRMNING

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten i en mikrovågssäker behållare som tål värme. För bästa resultat låt maten stå i cirka 1-2 minuter efter att den har värmts upp, speciellt om den har varit fryst.

	🕒	🍴
MIDDAGSRÄTT	250-500 g	
Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie.		
MIDDAGSRÄTT-FRYST	250-500 g	
Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie.		
SOPPA	200-800 g	
Värm utan lock i separata skålar		
DRYCK	100-500 g	
Sätt en värmestålig plastsked i muggen eller koppen för att undvika att det kokar över		

6TH SENSE - TILLAGNING

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.



MIKROVÅGSUGN

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

🕒	🍴	🕒	🍴	🕒	🍴
850		Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt.			
750		Tillaga grönsaker.			
650		Tillaga kött och fisk.			
500		Tillaga köttsåser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutberedning av köttpajer eller ugnsbakad pasta.			
350		Perfekt för att smälta smör eller choklad.			
160		Upptining av djupfrysta livsmedel eller uppmjukning av smör och ost.			
90		Mjukgöra glass.			
			🕒	🍴	🕒
Uppvärmning	2 koppar	850		3	
Uppvärmning	Potatismos (1 kg)	850		10-12	
Upptining	Köttfärs (500 g)	160		13 - 14	
Tillagning	Sockerkaka	750		7-8	
Tillagning	Vaniljkräm	750		10 - 11	
Tillagning	Köttfärslimpa	750		15 - 16	

Tillbehör som krävs: Glastallrik

VARMLUFT

Använd konstant varmluftcirkulation när du bakar eller grillar kött.

Varmluft	Varmluft	Temperatur	Tid	Skikt
Maränger	Ja	100 - 120	40 - 50	2
Kakor	Ja	170 - 180	10 - 20	2
Limpa bröd	Ja	180 - 200	30 - 35	1
Rulltårter	Ja	210 - 220	10-12	2
Smördegskakor	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Stekar (800 g-1,5 kg)	Ja	160 - 170	70 - 80	1

TRAD. TILLAGNING

• ÖVER-/UNDERV.+MV

Använd över/undervärmesugnen och mikrovågsugn samtidigt vid tillagning av gratänger.

Varmluft	Varmluft	Temperatur	Varmluft	Tid	Skikt
Bröd	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Rostbiff (1-1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Frost mat	-	160 - 180	350	20 - 30	1

• GRILL + MIKRO

Tillaga gratänger snabbt.

Varmluft	Varmluft	Varmluft	Tid	Skikt
Potatisgratäng	350	2	20 - 40	2
Potatis med skal	350	3	10 - 20	2

• TURBOGRILL

För snabb matlagning och bryning/griljering, kombinera grill- och varmluftsfunktionerna.

Varmluft	Varmluft	Tid	Skikt
Kycklingspett	3	25 - 35	2
Potatis (rostad)	3	30 - 50	2

• TURBOGRILL+ MV

För snabb matlagning och bryning/griljering, kombinera mikrovågs-, grill- och varmluftsfunktionerna.

Varmluft	Varmluft	Varmluft	Tid	Skikt
Cannelloni (frost)	350	3	20 - 25	2
Fläskkotletter	350	3	30 - 40	2
Grillad kyckling	350	2	40 - 60	2

• VARMLUFT + MIKRO

Använd mikrovågsugnen och varmluftscirkulationen för snabb bakning och griljering av kött.

Varmluft	Varmluft	Temperatur	Tid	Skikt
Stekar	160	170	40 - 60	2
Köttspaj	160	180	25 - 35	1
Inbakad fisk	160	170 - 190	20 - 35	1

• ÖVER/UNDERV.

Perfekt för tillagning av kött, kakor och pajer med flytande fyllning.

Varmluft	Varmluft	Temperatur	Tid	Skikt
Fyllda pajer	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

• BAK ÖV/UNDERV+ MIKRO

För snabb matlagning av maträtter med flytande fyllning, kombinera mikrovågs- och varmluftsfunktionerna, samt över- och undervärme.

Varmluft	Varmluft	Temperatur	Tid	Skikt
Fyllda pajer	350	160 - 200	25 - 45	2
Sockerkaka	90	160 - 180	30 - 35	1

• SPECIALFUNKTIONER

» SNABB FÖRVÄRMNING

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.

När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft".

» VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

» JÄSNING

För optimal jäsnings av söta bakverk och matbröd.

ÖVER/UNDERVÄRME

För perfekt griljering och bryning, både på matens ovan- och undersida.

Varmluft	Varmluft	Temperatur	Tid	Skikt
Småtårter	Ja	160 - 180	30 - 40	2
Småkakor	Ja	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Ja	230	20 - 30	1

GRILL

För att griljera, grilla och gratinera.

Varmluft	Varmluft	Tid	Skikt
Rostat bröd	3	7-10	3
Räkor	2	20 - 30	2



JET DEFROST

För snabb upptining av olika slags mat genom att helt enkelt ange dess vikt. För bästa resultat lägg alltid maten direkt på glastallriken.

☺	⏺
KÖTT	100 g–2,0 kg
FÅGEL	100 g–3,0 kg
FISK	100 g–2,0 kg
GRÖNSAKER	100 g–2,0 kg
BRÖD	100 g–2,0 kg



KLOCKA

Används för att redigera tidsvärden för funktioner.



TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.



SMART CLEAN

Effekten av vattenångan som frisläpps under denna speciella rengöringscykel med låg temperatur underlättar borttagande av smuts. Håll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.



FAVORIT

Visa lista över nio favoritfunktioner.

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas "English".



Tryck på + eller – för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.

Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja SPRÅK i menyn INSTÄLLNINGAR som du kommer åt genom att trycka på ⚙️.

2. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt språket ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på + eller – för att ange aktuell timma och tryck sedan på ✓:

På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.

Ange minuter med + eller – och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på ⚙️ och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsställningarna.

När ECO-läget är aktiverat dämpas displayens bakgrundsbelysning och lampan släcks efter en minut för att spara energi.

När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till DEMO i menyn INSTÄLLNINGAR och väljer Av.

Om du väljer FABRIKSÅTERST. stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

Listan i tabellerna:

recept ☺, om förvärmning krävs ⏺, temperatur ⚙️°C, mikrovågseffekt 🔌, grillnivå ☼, vikt ⏺ tillagningstid ⌚, tillbehör och nivå 📏 föreslagna för tillagning.

Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs).

Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

☼ Galler, 🔌 kakform på galler, ⚙️ bakform, 📏 glastallrik

3. VÄRM UGNEN


En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen. Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.


Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme. Använd gärna funktionen Snabb förvärmn. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING


1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Slå på ugnen genom att trycka på . Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

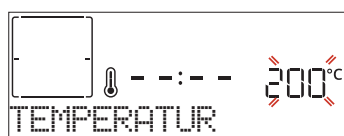
Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn. Tryck på + eller - för att välja en funktion i menyn. Bekräfta genom att trycka på .


Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.

2. STÄLLA IN FUNKTION

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras efter varandra. Genom att trycka på  kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / EFFEKT



När värdet blinkar på displayen, använd + eller - för att ändra det. Tryck sedan på  för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

Mikrovågseffekten och grillnivån kan ställas in på samma sätt.

Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).







Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen med hjälp av + eller -.



Mikrovågseffekten minskar till max 350 W när den används med andra funktionen.

TIDSLÄNGD




När ikonen  blinkar på displayen, använd + eller - för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Tryck på + eller - för att ändra och sedan på  för att bekräfta.


Om du använder funktioner som inte är kopplade till mikrovågsugnen behöver du inte ställa in tillagningstiden för att hantera tillagningen manuellt. Tryck på  eller  för att bekräfta och starta funktionen.



Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJD START)

Om du använder funktioner som inte aktiverar mikrovågsugnen, som Över- och undervärme eller Varmluft, kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess avslutningstid. Avslutningstiden är detsamma som tidslängden för mikrovågsugnsfunktionerna. Displayen visar avslutningstiden och ikonen  blinkar.



Tryck på + eller - för att ställa in avslutningstiden och tryck sedan på  för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

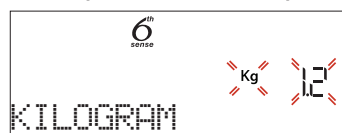
Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas. Ugnen uppnår önskad temperatur gradvis, vilket innebär att tillagningstiderna kan bli något längre än beräknat. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på + eller -, samt ändra övriga inställningar genom att trycka på  under tiden. Tryck på  för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.


. 6th SENSE

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för maträtterna eller bakningen automatiskt.

Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

VIKT / PORTIONER / SATS / DELAR





Följ anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. Tryck på + eller - för att ange det värde som krävs, och tryck sedan på  för att bekräfta.


TILLAGNING / BRYNING/GRILJERING


Det går att justera tillagningsnivån med vissa 6th Sense-funktioner.





Vid uppmaning trycker du på + eller - för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på  eller  för att bekräfta och starta funktionen.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN


Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på .

Hoppa över förskjutningsfasen och starta funktionen direkt genom att trycka på .

Observera: Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen .

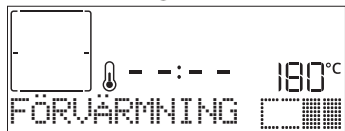
Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på  för att återgå till tidigare skärm och välj en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.

JET START



När ugnen är avstängd, tryck på  för att aktivera tillagning med mikrovågsugnen inställd på full effekt (850 W) under 30 sekunder.

4. FÖRVÄRMNING



Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur, och att maten kan ställas in.

Öppna då luckan, ställ in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på  eller .

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra ugnstemperaturen som ska uppnås med hjälp av  eller .

5. PAUSA TILLAGNING/LÄGG TILL I ELLER VÄND PÅ MATEN

PAUS

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmningselementen avaktiveras.

Stäng luckan och tryck på  för att återuppta tillagningen.


Observera: Om du använder 6th Sense-funktionerna ska luckan endast öppnas vid uppmaning.

LÄGG TILL I ELLER VÄND PÅ MATEN

Om man använder 6th Sense – tillagning ska maten ibland ställas in först efter förvärmningen. Du kan även behöva lägga till ingredienser under tillagningen. Du kan även uppmanas att vända på eller röra om i maten.

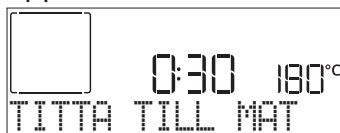




När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.


Öppna luckan, utför åtgärden som visas på displayen och stäng luckan igen. Tryck sedan på  för att återuppta tillagningen.

Observera: Tillagningen fortsätter två minuter efter vändningen, även om ingen åtgärd utförs. Fasen "TILLSÄTT MATEN" pågår i två minuter. Om inga åtgärder vidtas avbryts funktionen.

När tillagningsprocessen närmar sig sitt slut blir du uppmanad att titta till maten.

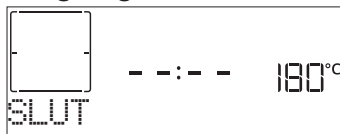




När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Titta till maten, stäng luckan och tryck på  eller  för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på  för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

6. TILLAGNINGENS SLUT

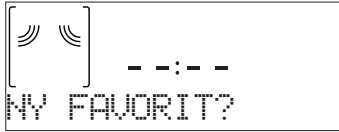
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på  för att fortsätta tillaga manuellt (utan timer) eller tryck på  för att ange ny tid och därmed förlänga tillagningstiden. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

. FAVORIT

För att göra ugnen enklare att använda kan man spara upp till 9 av de egna favoritfunktionerna. När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 9 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på ✓ när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på <<.

När du har tryckt på ✓ trycker du sedan på + eller - för att välja nummerplatsen. Bekräfta genom att trycka på ✓.

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på ♥: På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.



Tryck på + eller - för att välja funktion, bekräfta genom att trycka på ✓ och tryck sedan på ▶ för att aktivera.

. SMART CLEAN-FUNKTION

Tryck på ☹ för att visa Smart Clean på displayen.



Tryck på ▶ för att aktivera funktionen: På displayen visas de åtgärder som krävs för att uppnå bästa rengöringsresultat. Följ anvisningarna och tryck på ✓ när du är klar. När samtliga steg är utförda trycker du på ▶ för att starta rengöringscykeln.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenånga försvinner ut eftersom det kan försämrade det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck sedan på + eller -. Ikonen ⌚ blinkar på displayen.



Tryck på + eller - för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på ✓ för att aktivera timern.

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

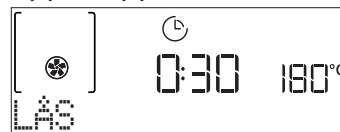
När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion. Tryck på ☹ för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen ⌚ visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på ☹ för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.
























. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på << och håll den intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på ☹.

TILLAGNINGSTABELL

	Matklass / recept	Nivå och tillbehör	Föreslagen mängd	Tillagningsinformation
TILLAGAD PASTA	Lasagne	1 	4 - 8 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering
	Fryst lasagne	1 	600 g-1,2 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
KÖTT	Rostbiff	1 	1-1,5 kg	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Grillat kalvkött	1 	1-1,5 kg	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Fläskstek	1 	1-1,5 kg	
	Köttfärslimpa	1 	4 - 8 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept, lägg i en brödform och tryck till för att undvika luftfickor
	Korv	3  +	4-12 st	Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker
KYCKLING	Grillad kyckling	1 	1-1,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp
	Lammlägg	2  +	800 g-1,2 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på gallret med skinnet nedåt
	Filé - ugnstek	2 	800 g-1,2 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak
FISK	Hel, ugnsbakad	2 	800 g-1,5 kg	Pensla med olja. Krydda med pressad citron, vitlök och persilja
	Ångkokta kycklingbröst	1 	400 g-1 kg	Fördela jämnt i behållaren. Tillaga med lock
	Fryst gratäng	1 	600 g-1,2 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
GRÖNSAKER	Rotfrukter	1 	200-800 g	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i behållaren
	Färsk - ångk.	1 	200-800 g	
	Fryst - ångk.	1 	200-800 g	Fördela jämnt i behållaren. Rör om när ugnen uppmanar dig att göra det
	Gratäng	1 	4 - 8 portioner	Skär upp grönsakerna och varva med varandra i en stor behållare. Salta och peppra och häll över grädde. Strö över ost
	Potatis med skal	1 	4 - 8 st	Pensla med olja eller smält smör. Skär ett kors i potatisen och lägg den med korset nedåt i ugnen. Vänd på potatisen vid uppmaning och häll på gräddfil och krydda efter behov
	Pommes frites -fryst	2 	500 g-1 kg	Fördela jämnt på glastallriken
	Klyftpotatis	1 	500 g-1 kg	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i behållaren
KAKOR/TÄRTOR	Äppelpaj	1 	1 sats	Fyll en pajform med degen och strösla ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel. Kavla ut en bit deg för att göra ett lock, vik ned kanterna och pensla med ägg
	Mördegstårta	1 	1 sats	Täck pajen med degen, gör några hål med en gaffel och bred ut sylten på den. Kavla ut en bit deg och skär den i remsor. Lägg dem sedan i korsmönster på pajen
	Sockerkaka	1 	1 sats	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform

TILLBEHÖR

Galler



Ugns- och mikrovågsugnsäker behållare på gallret



Glastallrik









Ugns- och mikrovågsugnsäker behållare på glastallriken



Bakplåt



Matklass / recept	Nivå och tillbehör	Föreslagen mängd	Tillagningsinformation	
PIZZA & PAJ	Tunn pizza	2 	1 sats Gör en pizzadeg på 225 ml vatten, 15 g jäst, 400 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka	
	Pan pizza	2 	1 sats Gör en pizzadeg på 250 ml vatten, 20 g jäst, 450 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka	
	Pizza - kall	2 	250–800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Pizza - fryst	2 	250–800 g	
	Pajer	1 	1 sats	Klä bakformen med degen och nagga med en gaffel. Gör en quiche lorraine-blandning för 8 portioner
POPCORN	1 	100 g	Lägg alltid påsen direkt på glastallriken. Poppa endast en påse åt gången	

TILLBEHÖR

Galler



Ugns- och mikrovågsugnsäker behållare på gallret



Glastallrik



Ugns- och mikrovågsugnsäker behållare på glastallriken



Bakplåt



GODA RÅD

TIPS FÖR TILLAGNING I MIKROVÅGSUGN

Mikrovågor tränger bara in i maten till ett visst djup, så när du lagar flera bitar samtidigt ska du lägga dem så långt från varandra som möjligt så att stor yta som möjligt nås av mikrovågorna.

Små bitar tillagas fortare än stora bitar. Skär maten i lika stora delar för att garantera jämn tillagning.

Oftast fortsätter maten att tillagas efter att mikrovågsugnen är klar. Därför är det viktigt att låta ståtiden avsluta tillagningen.

Ta bort eventuella förslutningar från plast- och papperspåsar innan de läggs in i ugnen för tillagning med mikrovågor.

Gör hål i plastfolie med en gaffel eller liknande för att släppa ut trycket och undvika explosion på grund av ångan som bildas under tillagningen.

VÄTSKOR

Vätskan kan bli överhettad till en temperatur över kokpunkten utan att det syns att den kokar. Det finns då risk för att den heta vätskan plötsligt kokar över. För att förhindra detta, undvik att använda kärl med smal hals, rör om vätskan innan du ställer in kärlet i mikrovågsugnen och ställ en tesked i kärlet.

Rör om igen efter uppvärmning innan du försiktigt tar ut kärlet från mikrovågsugnen.

FRYST MAT

För bästa resultat rekommenderar vi att tina direkt på långpannan av glas. Om nödvändigt, använd en plastbehållare som är lämplig för mikrovågsugn.

Kokt mat, stuvningar och köttsåser tinar bättre om du rör i dem då och då under upptiningen. Separera matbitarna när de börjar tina. Separerade portioner tinar upp snabbare.

BARNMAT

När du värmer barnmat i en nappflaska eller en barnmatsburk måste du alltid kontrollera temperaturen och röra om innan barnet äter. På så sätt kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad, samtidigt som du undviker risk för skällning eller brännskador.

Försäkra dig om att lock och nappar har tagits bort innan maten värms.

TÅRTOR OCH BRÖD

För kakor, tårtor och bröd rekommenderar vi funktionen Varmluft, men för bakverk med flytande fyllning är det bästa att använda funktionen Över/underv. Du kan även förkorta tillagningstiden genom att välja alternativet Varmluft + Mikro och sätt högsta mikrovågsugnseffekt till 160 W. På sätt blir bakverken mjuka och väldoftande.

Med funktionerna Varmluft och Över/underv. ska man använda tårtformar i mörk metall och ställa dem på det medföljande gallret.

KÖTT OCH FISK

För att snabbt erhålla en perfekt brynt yta medan köttet eller fisken är mör och saftig på insidan rekommenderar vi att använda funktionerna varmluft och mikrovågor kombinerat.

För att uppnå bästa möjliga tillagningsresultat, ställ in mikrovågseffekten på 350 W.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.
Använd inte ångtvätt.
Ha på dig skyddshandskar.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

- Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

Glastallrik


FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet.
	Inte ansluten till elnätet.	Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp.	Använd DEMO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
	DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	

PRODUKTBLAD

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Produktbladet med energiförbrukningen för denna apparat kan laddas ner från Whirlpools webbplats docs.whirlpool.eu

HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats docs.whirlpool.eu (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> Du kan även kontakta vår kundservice.

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantiboken. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

