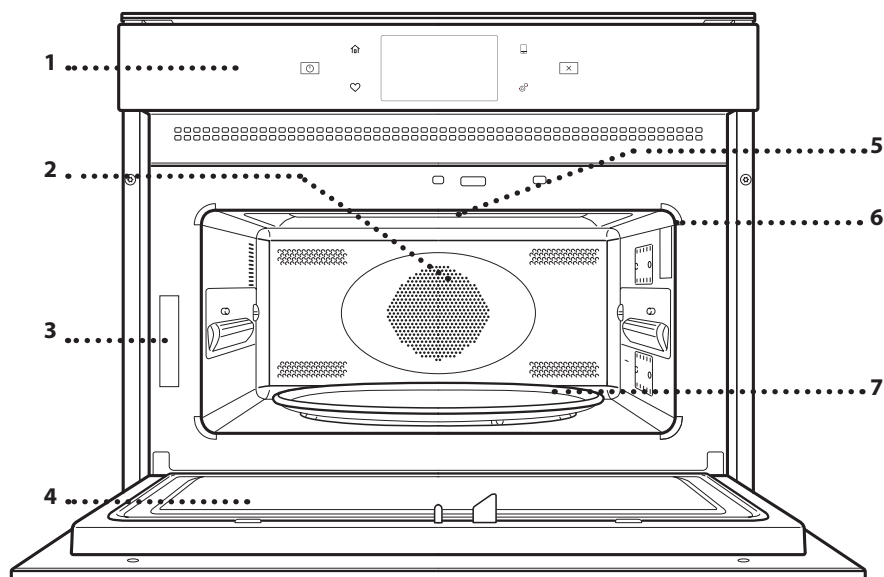


**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

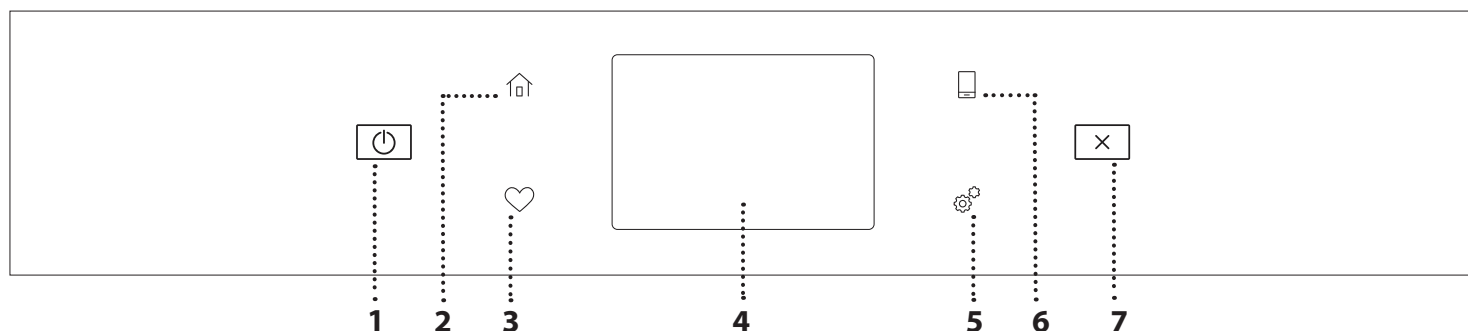
Registrér venligst dit produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register), for at modtage en mere komplet assistance



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

**PRODUKTBESKRIVELSE**

1. Betjeningspanel
2. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Identifikationskilt (må ikke fjernes)
4. Ovnlåge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Lys
7. Drejetallerken

**BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET****1. ON / OFF**

Til at tænde og slukke for ovnen.

**2. HOME**

Bruges til at opnå hurtigere adgang til hovedmenuen.

**3. FAVORIT**

Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

**4. DISPLAY****5. REDSKABER**

Bruges til at vælge mellem forskellige muligheder samt til at ændre ovnens indstillinger og præferencer

**6. FJERNBETJENING**

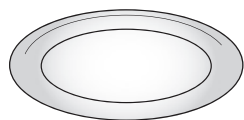
Bruges til at aktivere brug af 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app'en.

**7. ANNULLER**

Bruges til at stoppe enhver ovnfunktion bortset fra Ur, Minutur og Kontrollås.

# TILBEHØR

## DREJETALLERKENEN

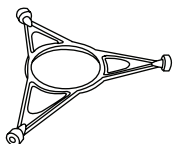


Drejetallerkenen kan bruges med alle tilberedningsmetoder, når den placeres på den tilhørende støtte.

Drejetallerkenen skal altid bruges som underdel for andre beholdere

eller tilbehør, med undtagelse af bradepanden.

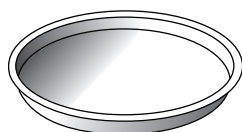
## DREJEKRYDTS



Brug kun drejekrydset til glasdrejetallerkenen.

Andet tilbehør må ikke hvile på drejekrydset.

## CRISPPANDE

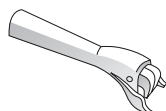


Må kun anvendes med de forudsete funktioner.

Crisp-panden skal altid placeres på midten af glasdrejetallerkenen, og kan forvarmes, når den er tom ved

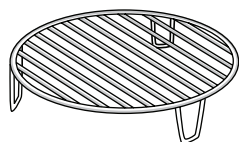
brug af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden.

## HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE



Nyttig til at tage den varme Crisp-pande ud af ovnen.

## RIST



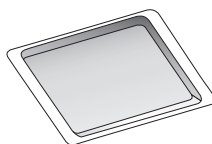
Den giver dig mulighed for at placere maden tættere på grillen, for at brune din ret på en perfekt måde og for at optimere varmluftscirkulationen.

Den skal anvendes som understøtning af crisp-panden i visse "6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry" funktioner.

Anbring risten på drejetallerkenen, og sørg for, at den ikke berører andre overflader.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

## REKTANGULÆR BRADEPANDE

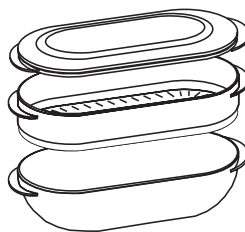


Bradepanden må kun bruges med funktioner, der giver mulighed for varmluftsbagning; den må aldrig anvendes i kombination med mikrobølger.

Indsæt pladen i vandret stilling, og lad den hvile på hylden i ovnrummet.

Bemærk: Du behøver ikke tage drejetallerkenen og dens støtter ud, når du bruger den rektangulære bradepande.

## DAMPKOGER



Anbring disse i kurven (2) og hæld vand (100 ml) i bunden af dampkogerens (3) for at opnå den rette mængde damp til at dampe retter, så som fisk eller grøntsager.

Placer dem direkte på bunden af dampkogerens (kurven er ikke nødvendig), og tilføj en hensigtsmæssig vandmængde fra vandhanen til den mængde, du tilbereder for at koge mad, så som kartofler, pasta, ris eller mysli.

Dæk dampkogerens til med det medfølgende låg (1), for at få de bedste resultater.

Anbring altid dampkogerens på glasdrejetallerkenen og brug den kun med de hensigtsmæssige tilberedningsfunktioner, eller med mikrobølgefunktion.

Dampkogerens bund er desuden udformet til at blive brugt i kombination med specialfunktionen damprengøring.

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

Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal du sikre dig, at det er velegnet til brug i mikrobølgeovn og, at det er ildfast til brug i ovnen.

Der må aldrig bruges metalbeholdere til mad- eller drikkevarer under tilberedning i mikrobølgeovn.

Sørg altid for, at mad og tilbehør ikke kommer i kontakt med ovnens indersider.

Inden der tændes for ovnen, skal man altid sikre sig, at drejetallerkenen kan dreje frit. Vær opmærksom på ikke at vælte drejetallerkenen, når du indsætter eller fjerner andet tilbehør.

# TILBEREDNINGSFUNKTIONER



## MANUELLE FUNKTIONER

### • MIKROBØLGER

Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer.

Effekt (W)	Anbefalet til
900	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 sovse med ost eller æg. Færdiggørelse af kødpostej eller indbagt pasta.
350	Langtidsstegning. Perfekt til at smelte smør eller chokolade.
160	Optøning af frosne madvarer eller blødgøring af smør og ost.
90	Blødgøring iscreme

Aktion	Madvare	Effekt (W)	Varighed (min.)
Opvarmning	2 kopper	900	1 - 2
Opvarmning	Kartoffelmos 1 kg	900	10 - 12
Optøning	Hakket kød 500 g	160	15 - 16
Tilberedning	Sandkage	750	7 - 8
Tilberedning	Vaniljecreme	500	16 - 17
Tilberedning	Farsbrød	750	20 - 22

### • CRISP

Bruges til at brune en ret på perfekt måde, både rettens top og bund. Denne funktion må kun bruges med den specielle Crisp-pande.

Madvare	Varighed (min.)
Surdejskage	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Krævede tilbehør: Crisp-pande, håndtag til Crisp-pande

### • FORCED AIR (VARMLUFT)

Bruges til at tilberede retter på en måde, der sikrer lignende resultater som ved brug af en konventionel ovn. Bradepanden eller andet køkkengrej, som egner sig til at bruges i ovnen, kan anvendes til at tilberede visse retter.

Madvare	Temp. (°C)	Varighed (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Ostecupcake	170 *	25 - 30
Småkager	175 *	12 - 18

\* Forvarme påkrævet

Anbefalet tilbehør: Rektangulær bageplade / rist

### • VARMLUFT + MIKRO

Bruges til hurtigt at tilberede ovnretter. Det anbefales at benytte risten, for at optimere luftcirkulationen.

Madvare	Effekt (W)	Temp. (°C)	Varighed (min.)
Stege	350	170	35 - 40
Kødtærte	160	180	25 - 35

Anbefalet tilbehør: Rist

### • GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

Madvare	Grillniveau	Varighed (min.)
Toast	Høj	5 - 6
Rejer	Middel	18 - 22

Anbefalet tilbehør: Rist

### • GRILL + MB

Bruges til hurtigt at tilberede og gratinere retter ved at kombinere mikrobølge- og grillfunktionerne.

Madvare	Effekt (W)	Grillniveau	Varighed (min.)
Kartoffelgratin	650	Middel	20 - 22
Bagte kartofler	650	Høj	10 - 12

Anbefalet tilbehør: Rist

### • TURBO GRILL

Kombinering af grill- og varmlufts bagningsfunktioner for de bedste resultater. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

Madvare	Grillniveau	Varighed (min.)
Kylling Kebab	Høj	25 - 35

Anbefalet tilbehør: Rist

### • TURBO GRILL + MB

Til hurtig tilberedning og brunning af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmlufts funktioner.

Madvare	Effekt (W)	Grillniveau	Varighed (min.)
Cannelloni Frosne	650	Høj	20-25
Svinekoteletter	350	Høj	30-40

Anbefalet tilbehør: Rist

### • HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus.

### • SPECIALFUNKTIONER

#### » HOLD VARM

Bruges til at holde nyligt tilberedte retter varme og sprøde, heriblandt kød, stegte retter eller kager.

#### » HÆVNING

Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningskvaliteten.


Disse tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevarer. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE OPTØNING

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

##### OPTØNING SPRØDT BRØD

Denne eksklusive Whirlpool funktion giver dig mulighed for at optø frosset brød. Ved at kombinere både Optøning og Crisp, kommer dit brød til at smage of føles som om det lige var bagt. Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme frosne rundstykker, flutes og croissanter. Crisp-panden skal anvendes sammen med denne funktion.

Madvare	Vægt
OPTØNING SPRØDT BRØD 	50 - 800 g
KØD	100 - 2000 g
FJERKRÆ	100 - 3000 g
FISK	100 - 2000 g
GRØNSAGER	100 - 2000 g
BRØD	100 - 2000 g

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

Bruges til at genvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovn beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad. Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie. Resultatet forbedres altid, hvis maden får lov til at stå i 1-2 minutter ved genopvarmningens afslutning, især hvad angår frosne fødevarer.

Ovnlågen må ikke åbnes under denne funktion.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE DAMPNING

Bruges til dampkogte madvarer, så som grøntsager eller fisk ved brug af den medleverede dampkoger. Tilberedelsesfasen danner automatisk damp, og bringer vandet, der er hældt i bunden af dampkoger, i kog. Tider for denne fase kan variere. Ovn fortsætter så med at dampkoge maden i henhold til den indstillede tid.

Indstil 1 - 4 minutter til bløde grøntsager, såsom broccoli og porrer, eller 4 - 8 minutter til hårdere grøntsager, såsom gulerødder og kartofler.

Ovnlågen må ikke åbnes under denne funktion.

Krævede tilbehør: Dampkoger

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP FRY

Denne sunde og eksklusive funktion kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Dette giver sprøde og velsmagende stegeresultater, med en betragtelig reduktion af den nødvendige olie i forhold til traditionel tilberedning og eliminerer endog behovet for olie i visse opskrifter. Det er muligt at stege en række forindstillede fødevarer, enten friske eller frosne.

Følg den nedenstående tabel for at anvende tilbehøret som anvist og opnå de bedste tilberedningsresultater for den enkelte fødevarer (friske eller frosne\*).

Madvare	Vægt / portioner
<b>STEGT PANERET FILET</b> Smør let med olie inden tilberedning. Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	100 - 500 g
<b>KØDBOLLER</b> Smør let med olie inden tilberedning. Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	200 - 800 g
<b>FISH AND CHIPS *</b> Fordel jævnt på crisp-panden	1 - 3 pt
<b>BLANDET STEGT FISK *</b> Fordel jævnt på crisp-panden	100 - 500 g
<b>PANEREDE REJER *</b> Fordel jævnt på crisp-panden	100 - 500 g
<b>PANEREDE BLÆKSPRUTTERINGE *</b> Fordel jævnt på crisp-panden	100 - 500 g
<b>PANERET FISKEFINGER *</b> Fordel jævnt på crisp-panden. Vend på opfordring	100 - 500 g
<b>STEGTE KARTOFLER *</b> Fordel jævnt på crisp-panden	200 - 500 g
<b>STEGTE KARTOFLER</b> Skræl og skær i stave. Stil i blød i saltet vand i 30 min. Tør i et viskestykke og vej dem. Smør med olivenolie (5%). Fordel på crisp-panden. Stil panden på risten. Vend på opfordring	200 - 500 g
<b>KARTOFFELKROKETTER</b> Fordel jævnt på crisp-panden	100 - 600 g
<b>AUBERGINE</b> Hak, salt og lad stå i 30 min. Vask, tør og vej. Smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten. Vend på opfordring	200 - 600 g
<b>PEBERFRUGT</b> Snit, vej og smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	200 - 500 g
<b>COURGETTER</b> Snit, vej og smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	200 - 500 g
<b>KYLLINGENUGGETS *</b> Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	200 - 600 g
<b>GRATINERET OST *</b> Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	100 - 400 g
<b>LØGRINGE *</b> Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	100 - 500 g

## BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



For at gennemse en menu eller en liste:  
Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.




For at markere eller bekræfte:  
Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.

For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:  
Bank let på < .

For at bekræfte en indstilling eller forsætte til det næste skærmbillede:  
Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

## FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

### 1. VÆLG SPROG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.

- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

Banker man let på < , vil man vende tilbage til det foregående skærmbillede.

### 2. OPSÆTNING AF WIFI

Funktionen 6th Sense Live giver dig mulighed for at fjernbetjene ovnen fra en bærbar enhed. Det er nødvendigt, at fuldføre tilslutningsprocessen før man er i stand til at aktivere fjernbetjeningen af apparatet. Denne proces er nødvendig for at registrere apparatet og slutte det til dit hjemmenetværk.

- Bank let på "OPSÆTNING NU" for at konfigurere forbindelsen.

Som alternativ kan man banke let på "OVERSPRING" for at forbinde produktet på et senere tidspunkt.

#### KONFIGURATION AF FORBINDELSEN

Brug af denne funktion kræver: En smartphone eller tablet og en trådløs router med forbindelse til Internettet.

Brug din smart enhed til at kontrollere signalstyrken af hjemmets trådløse netværk i apparatets nærhed.

Minimumskrav.

Smart enhed: Android med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS.

Se kompatibiliteten med Android eller iOS versionerne på app store.

Trådløs router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Download app'en 6<sup>th</sup> Sense Live

Det første trin i tilslutning af dit apparat er at downloade app'en på din mobile enhed. App'en 6<sup>th</sup> Sense Live vil guide dig gennem alle de her oplyste trin. Du kan downloade app'en 6<sup>th</sup> Sense Live fra iTunes Store eller Google Play Store.

#### 2. Opret en konto

Hvis du ikke allerede har oprettet en konto, skal du gøre det nu. Dette giver dig mulighed for at dine apparater kan samarbejde og for at du kan se og betjene dem ude fra.

#### 3. Registrér dit apparat

Følg anvisningerne i app'en for at registrere dit apparat. Du har behov for et SAID-nummer (Smart Appliance Identifier) for at fuldføre registreringsprocessen. Denne unikke kode står på produktets påsatte identifikationskilt.

#### 4. Opret forbindelsen til WiFi

Følg opsætningsproceduren "Scan og forbind" (scan-to-connect). App'en vil guide dig gennem proceduren omkring tilslutning af dit apparat til hjemmets trådløse netværk.

Hvis din router understøtter WPS 2,0 (eller senere), skal du vælge "MANUEL" og herefter banke let på "Opsætning af WPS": Tryk på knappen WPS på din trådløse router, for at skabe forbindelse mellem de to produkter.

Om nødvendigt kan du også forbinde produktet manuelt ved hjælp af funktionen "Søg efter netværk".

SAID-koden anvendes til at synkronisere en smart enhed med dit apparat.

Mac-adressen for WiFi-modulet vises.

Tilslutningsproceduren skal kun udføres igen, hvis du ændrer dine router-indstillinger (f.eks. netværksnavn eller password eller udbyder).

### 3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt.

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen.

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

### 4. VARM OVNE

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: dette 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, helst med funktionen "Hurtig

forvarmning".

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

## DAGLIG BRUG

### 1. VÆLG EN FUNKTION

- Tryk på  eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuel og 6<sup>th</sup> Sense funktioner.


- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.
- Rul op eller ned for at gennemse listen.
- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

### 2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres.

#### EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Gennemse de foreslåede værdier og vælg den du ønsker.

I funktionen "Varmluft" kan du banke let på  for at aktivere forvarmning.

#### VARIGHED

I mikrobølge- og kombinerede mikrobølgefunktioner skal du altid indstille tilberedningstiden.

- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

Ved brug af funktioner uden mikrobølger er det ikke nødvendigt at indstille tilberedningstiden, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt.

- Bank let på "Indstil tilberedningstid", for at indstille varigheden.

Bank let på varighedens værdi og vælg herefter "STOP" for at annullere en indstillet varighed under tilberedningen og således manuelt styre tilberedningens afslutning.

### 3. INDSTILLING AF 6<sup>th</sup> SENSE FUNKTIONER

6<sup>th</sup> Sense funktionerne sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra dem i listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

- Vælg en tilberedningstype fra listen.
- Vælg en funktion.

Funktionerne vises efter fødevarekategorier i menuen 6<sup>th</sup> SENSE MAD (se de relevante tabeller) og efter opskriftens indhold i menuen LIFESTYLE.


- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

### 4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID

Inden start af en funktion uden mikrobølger kan du udskyde tilberedningens start: Funktionen vil starte på det tidspunkt, du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt.
- Bank let på "UDSKUDT START" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

- Bank let på  for straks at aktivere funktion og annullere den programmerede forsinkelse.

### 5. START FUNKTIONEN


- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet.

Der er en startspærring til mikrobølgefunktioner. Lågen skal åbnes og lukkes før funktionen startes.

- Åbn ovndøren.
- Sæt retten i ovnen og luk lågen.
- Bank let på "START".

Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

- Tryk på  for når som helst at stoppe den aktive funktion.

### 6. JET START

Der er en linje i bunden af Home skærmbilledet, som viser tre forskellige varigheder. Bank let på en af disse for at starte tilberedningen med mikrobølgefunktionen indstillet på højeste effekt (900 W).

- Åbn ovndøren.
- Sæt retten i ovnen og luk lågen.
- Bank let på den ønskede tilberedningstid.

## 7. FORVARMNING


På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret.

Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.

- Åbn ovndøren.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen og bank let på "FÆRDIG" for at starte tilberedningen.

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 pause den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Du kan ændre forvarmningsens standardindstilling for de tilberedningsfunktioner, som tillader dig at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmningsfunktionen manuelt.
- Bank let på ikonet  for at aktivere eller inaktivere forvarmning. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

## 8. PAUSE TILBEREDNING

Visse 6<sup>th</sup> Sense funktioner kræver, at man rører rundt i maden under tilberedningen. Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovndøren.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen og genoptag herefter tilberedningen.

Ovnen vil kunne opfordre dig til at kontrollere maden på samme måde, før tilberedningen afsluttes.



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

- Kontrollér maden.
- Luk lågen og genoptag herefter tilberedningen.

## 9. ENDT TILBEREDNING

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

Med visse funktioner kan du forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Bank let på  for at gemme indstillingerne som en favorit.
- Bank let på  for at forlænge tilberedningstiden.

## 10. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til dine favoritopskrifter.

Ovnen registrerer automatisk de funktioner, som du oftest bruger. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

### SÅDAN GEMMES EN FUNKTION


Når en funktion er afsluttet, kan du banke let på 

for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger. På skærmen kan funktionen gemmes ved at angive op til 4 favorit-måltider heriblandt morgenmad, frokost, snack og middag.

- Bank let på ikonerne, for at vælge mindst en.
- Bank let på "FAVORIT" for at gemme funktionen.

### NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Når du har gemt funktioner som favoritter, viser hovedskærmbilledet de gemte funktioner for det aktuelle tidspunkt på dagen.

Tryk på , for at få menuen Favoritter vist:

Funktionerne vil være opdelt efter de forskellige måltider og der vil være visse anbefalinger.


- Bank let på måltidets ikon, for at vise den relevante liste.
- Gennemse den viste listen.
- Bank let på den ønskede opskrift eller funktion.
- Bank let på "START" for at aktivere tilberedningen.

### ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE



I skærmbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på "REDIGER".
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "NÆSTE": Displayet viser de nye egenskaber.
- Bank let på "GEM" for at bekræfte ændringerne.

I favorit-skærmbilledet kan du også slette tidligere gemte funktioner:


- Bank let på  i den relevante funktion.
- Bank let på "FJERN DET".

Du kan også ændre klokkeslættet de forskellige måltider vises på:

- Tryk på .
- Vælg  "Foretrukne".
- Vælg "Tidspunkter og datoer".
- Bank let på "Tidspunkter for måltider".
- Gennemse listen og bank let på det relevante klokkeslæt.
- Bank let på det relevante måltid, for at ændre det.

Hvert tidsinterval kan kun kombineres med ét måltid.

## 11. REDSKABER

Tryk på , for når som helst at åbne menuen "Redskaber".

Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.

### FJERNFUNKTION

Bruges til at aktivere brug af 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app'en.

## DREJETALLERKEN

Denne funktion stopper rotation af drejetallerknen, så du har mulighed for at anvende store, firkantede mikrobølgefaste beholdere, der ikke kan dreje frit i produktet.

## MINUTUR



Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden.

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

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen, der vises foroven til højre i skærbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på .
- Bank let på .

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Bank let på "AFVISE", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Bank let på "INDSTIL NY TIMER", for at indstille minuturet igen.

## LYS

Tænding eller slukning af ovenlyset.

## SELVRENSENDE

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld en kop drikkevand i den medfølgende dampkokers bund (3) eller i en mikrobølgefast beholder og aktiver funktionen.

Krævede tilbehør: Dampkoger


## LYD FRA

Bank let på ikonet, for at slå al lyd og alarmer fra eller til.

## KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

Aktivering af låsen:

- Bank let på  ikonet.

Inaktivering af låsen:

- Bank let på skærmen.
- Stryg op over den viste meddelelse.

## FORETRUKNE

Til ændring af adskillige indstillinger.

## WI-FI

Til ændring af indstillingerne eller konfiguration af et nyt hjemmenetværk.

## INFO

Til inaktivering af "Gem demo-funktionen", nulstilling af produktet og til at søge efter flere oplysninger om produktet.



## NYTTIGE TIPS

### 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.

### FROSNE MADVARER

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 kødsovse tør lettere op, hvis der indimellem røres rundt under optøningen. Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op: De adskilte portioner vil hurtigere tø 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

Det anbefales at benytte funktionen "Varmluft" til kager og brødprodukter. Som alternativ kan brugeren vælge "Varmluft + MB", for at afkorte tilberedningstiderne, og indstille mikrobølgeeffekten på højst 160W, for at holde produkterne bløde og duftende.

Brug tærteforme af mørkt metal til funktionen "Varmluft", og anbring dem altid på den medfølgende rist.

Den rektangulære bradepande eller andet køkkengrej, som egner sig til brug i ovnen, kan som alternativ anvendes til at tilberede visse retter, så som småkager eller boller.

Anvend altid kun beholdere, som kan tåle mikrobølger, til funktionen "Varmluft + MB", og anbring dem på den medfølgende rist.

Stik et spid ind i midten, for at kontrollere og emnet er bagt færdig: Kagen eller brødet er færdigbagt, hvis det er rent, når det kommer ud.

Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.

Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

### PIZZA

Det anbefales at anvende funktionen "Crisp" sammen med det medfølgende specialudstyr, for at opnå en ensartet bagt og sprød pizzabund på kort tid.

Til større pizzaer kan den rektangulære bradepande anvendes sammen med funktionen "Varmluft": I dette tilfælde skal ovnen forvarmes til 200° C og mozzarella-osten lægges på pizzaen to tredjedele gennem tilberedningsprocessen.

### KØD OG FISK

Det anbefales at anvende funktioner, som kombinerer varmluftfunktionen med mikrobølger, så som "Turbo grill + mikrobølge" eller "Varmluft + mikrobølge", for at opnå en perfekt bruning af overflade på kort tid, mens kødet eller fisken holdes blød og saftig.

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

Madkategorier		Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo	
GRYDERET & OVNBAKT PASTA	Lasagne		4 - 10 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning	
	Cannelloni		400 - 1500 g		
	Lasagne *		500 - 1200 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie	
	Cannelloni *		400 - 1500 g		
RIS, PASTA & CERIALER	RIS & PASTA		Ris	100 - 400 g	Indstil den anbefalede tilberedningstid for risen. Kom saltet vand og ris i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2-3 kopper vand pr. kop ris.
			Risengrød	2 - 4 portioner	Kom vand og ris i dampkogerens bund, og læg låg på. Tilsæt mælken, når ovnen angiver det. Til 2 portioner skal du bruge 75ml ris, 200ml vand og 300ml mælk.
			Pasta	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for pastaen. Kom pasta i, når displayet angiver det, og tilbered under låg. Brug cirka 750ml vand pr 100g pasta
	FRØ & KORNDPRODUKT		Bulgur	100 - 400 g	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2 kopper vand pr. kop bulgur
			Quinoa		Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2 kopper vand pr. kop quinoa
			Hirse		Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3 kopper vand pr. kop hirse
			Amaranth		Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3-4 kopper vand pr. kop amaranth
			Spelt		Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3-4 kopper vand pr. kop spelt
			Byg		Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3-4 kopper vand pr. kop byg
			Boghvede		Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3 kopper vand pr. kop boghvede
Couscous	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2 kopper vand pr. kop couscous				
Havregrød		1-2 portioner	Kom saltet vand og havregryn i en beholder med høje kanter, bland og sæt beholderen i ovnen		

\* Frossen • Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

Madkategorier		Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
OKSEKØD	Oksesteg		800 - 1500 g	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 udkæring
	Kalvesteg			Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udkæring
	Bøf		2 - 6 stykker	Smør med olie og rosmarin. Drys med salt og sort peber. Fordel jævnt på grillristen
	Hamburger		2 - 6 stykker	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning
	Hamburger *		100 - 500 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmning
SVINEKØD	Flæskesteg		800 - 1500 g	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udkæring
	Koteletter		2 - 6 stykker	Smør med olie og rosmarin. Drys med salt og sort peber. Fordel jævnt på grillristen
	Ribben		700 - 1200 g	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt i crisp-panden med bensiden nedad
	Bacon		50 - 150 g	Fordel jævnt i crisp-panden
LAMMEKØD	Lammesteg		1000 - 1500 g	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt, peber og hakket hvidløg. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udkæring
	Kotelet		2 - 8 stykker	Smør med olie og gnid med salt og peber. Fordel jævnt på risten
KYLLING	Stegt kylling		800 - 2500 g	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad
	Kyllingestykker		400 - 1200 g	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt i crisp-panden med skindsiden nedad
	Kyllingefilet / bryst		300 - 1000g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmning
DAMPKOGT KØD	Kyllingefiletter		300 - 800 g ◦•	Fordel jævnt i dampristen
	Hotdog		4 - 8 stykker ◦•	Kom hotdoggen i dampkogerens bund og dæk til med vand. Tilbered uden låg
KØDRETTER	Farsbrød		4-8 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift, læg i brødforn og tryk luften ud, for at undgå luftlommer
	Kebab		400 - 1200 g	Smør med olie og smag til med krydderier. Fordel jævnt på grillristen
	Stegt paneret filet		100 - 500 g	Smør med olie. Fordel jævnt i crisp-panden
	Pølser & wienerpølser		200 - 800 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmning. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer
	Kødboller		200 - 800 g	Tilbered efter din foretrukne opskrift og rul ud i kugler med en vægt på cirka 30-40g hver. Smør med olie. Fordel jævnt i crisp-panden

TILBEHØR



MW/Ovnfast beholder



Dampkoger (Komplet)



Dampkoger (Bund + Låg)



Dampkoger (bund)



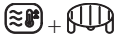


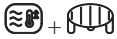





Rist



Rektangulær bageplade



Crisp-Pande

	Madkategorier	Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo	
FISK & SKALDYR	HEL FISK	Bagt hel fisk	 600 - 1200 g	Smør med olie. Krydr med citronsaft, hvidløg og persille	
		Dampet hel fisk	 600 - 1200 g		
	DAMPKOGTE FILETTER & BØFFER	Bøf	 300 - 800 g ◦•	Fordel jævnt i dampristen	
		Filetter			
	FISKEGRATIN	Fiskegratin	 500 - 1200 g	Drys over med rasp og smør-krøller	
		Fiskegratin *	 600 - 1200 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie	
	DAMPKOGTE FISK OG SKALDYR	Kammuslinger	 1 - 6 stykker	Fordel jævnt i dampristen	
		Muslinger	 400 - 1000 g	Krydr med olie, peber, citron, hvidløg og persille inden tilberedningen. Bland godt	
		Rejer	 100 - 600 g	Fordel jævnt i dampristen	
	STEGT FISK & SKALDYR	Fish and Chips *		1 - 3 portioner	Fordel jævnt i crisp-pladen, skiftevis med fiskefileter og kartofler
		Panerede rejer *		100 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden
		Panerede blæksprutteringe *			
		Paneret fiskefinger *			
		Blandet stegt fisk *			
Fiskefilet		300 - 800 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmning. Krydr fiskekotoletterne med olie og dæk til med sesamfrø		

\* Frossen ◦• Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

	Madkategorier	Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo	
GRØNTSAGER	STEGTE GRØNTSAGER	Kartofler i stykker	300 - 1200 g	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen	
		Kartoffelbåde	300 - 800 g	Skær i både, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen	
		Fyldte grøntsager	600 - 2200 g	Skrab grøntsagerne ud og fyld dem med en blanding af deres eget kød, hakket kød og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier.	
		Vegetarisk burger *	2 - 6 stykker	Smør crisp-panden let	
		Bagte kartofler	200 - 1000 g	Smør med olie eller smeltet smør. Skær et kryds på toppen af kartoflen, og hæld cremefraiche og din foretrukne pynt.	
	GRATINEREDE GRØNTSAGER	Kartofler	4 - 10 portioner	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost	
		Broccoli	600 -1500 g	Skær ud i stykker og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost	
		Blomkål	600 -1500 g		
		Grønsager*	400 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie	
	DAMPKOGTE GRØNTSAGER	Kartofler i stykker	300 - 1000 g ◦•	Skåret i stykker. Fordel jævnt i bunden af dampkogeren	
Ærter		200 - 500 g ◦•	Fordel jævnt i dampristen		
Gulerødder					
Broccoli			200 - 500 g ◦•	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampristen	
Blomkål					
Squash		200 - 500 g ◦•	Fordel jævnt i dampristen		
Majskolbe			300 - 1000 g ◦•		
Peberfrugter			200 - 500 g ◦•	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampristen	
Andre grøntsager			Fordel jævnt i dampristen		
DAMPKOGTE FROSNE GRØNTSAGER	Dampede grøntsager	300 ◦•	Fordel jævnt i dampristen		
GRØNTSAGER	STEGTE GRØNTSAGER	Stegte kartofler *		200 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden
		Stegte kartofler		200 - 500 g	Skræl og skær i stave. Stil i blød i saltet vand i 30 minutter. Vask, tør og vej. Bland med olie, cirka 10g pr. 200g tørrede kartofler. Fordel jævnt i crisp-panden
		Kartoffelkroetter		100 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden
		Aubergine		200 - 600 g	Hak og lad stå i blød i koldt saltet vand i 30 minutter. Vask, tør og vej. Bland med olie, cirka 10g pr. 200g tør aubergine. Fordel jævnt i crisp-panden
		Peberfrugt		200 - 500 g	Snit, vej og bland med olie, cirka 10g pr. 200g tørrede peberfrugter. Smag til med salt. Fordel jævnt i crisp-panden
		Courgetter		200 - 500 g	Snit, vej og bland med olie, cirka 10g pr. 200g tørrede squash. Smag til med salt og sort peber. Fordel jævnt på crisp-panden

TILBEHØR



MW/Ovnfast beholder



Dampkoger (Komplet)



Dampkoger (Bund + Låg)



Dampkoger (bund)




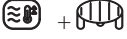







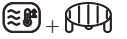
Rist



Rektangulær bageplade



Crisp-Pande

	Madkategorier	Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
SALTE KAGER	Quiche Lorraine		1 stk	Beklæd crisp-panden med dejen og prik den med en gaffel. Tilbered en Quiche lorraine blanding til 8 portioner
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	Salt kage		1 stk	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskriffs fyld heri
	Grøntsagsstrudel		800 - 1500 g	Tilbered en blanding af skiveskårne grøntsager. Stænk med olie og tilbered i en pande i 15-20 minutter. Lad køle af. Tilsæt frisk ost og smag til med salt, balsamisk eddike og krydderier. Rul dejen ud og fold den ydre del
BRØD	Småbrød		1 stk	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som småbrød før hævning. Anvend ovnsens dedicerede hævningsfunktion
	Småbrød *		1 stk	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på bagepladen
	Sandwichbrød i form		1 - 2 stykker	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævning. Anvend ovnsens dedicerede funktion til hævning
	Småbrød forbagte		1 stk	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på bagepladen
	Scones		1 stk	Lav en stor eller flere mindre scones på den smurte Crisp-pande
	Småbrød på dåse		1 stk	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på bagepladen
PIZZA	Pizza		2 - 6 portioner	Tilbered en pizzadej baseret på 150ml vand, 15g ølgær, 200-225g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovnsens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomat, mozzarella og skinke på dejen
	Tynd pizza *		250 - 500 g ◐•	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	Tyk pizza *		300 - 800 g ◐•	
	Afkølet pizza		200 - 500 g	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt i crisp-panden
KAGER & SMÅKAGER	Sukkerbrøds-kage i form		1 stk	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
	KAGER MED HÆVEMIDDEL		900 - 1900 g	Tilbered en kagedej efter din foretrukne opskrift med snittet eller skiveskåret frugt. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
	Chokoladekage med hævemiddel i form		600 - 1200 g	Tilbered en chokolade-kakaokagedej efter din foretrukne opskrift. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande

\* Frossen ◐• Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

	Madkategorier	Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo	
KAGER & SMÅKAGER	BAGVÆRK & FYLDTE TÆRTER	Småkager		1 stk	Lav en portion af 250g mel, 100g saltet smør, 100g sukker og 1 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Form 10-12 stykker på en smurt bageplade
		Chokoladesmåkager		1 stk	Lav en dej af 250g mel, 150g smør, 100g sukker, 1 æg, 25g kakaopulver, salt og bagepulver. Tilsæt vaniljeessens. Lad køle af. Rul den ud med en tykkelse på 5mm, form den og fordel den jævnt i crisp-panden
		Marengs		1 stk	Lav en portion af 2 æggehvinder, 80 g sukker og 100 g kokosmel. Smag til med vanilje og mandelessens. Form 20-24 stykker på en smurt bageplade
		Frugttærte		800 - 1500 g	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
		Frugttærte		1 stk	Lav en dej af 180 g mel, 125 g smør og 1 æg. Beklæd Crisp-panden med dejen og fyld den med 700-800 g skiveskåret frisk fugt, blandet med sukker og kanel
		Frugttærte *		300 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
MUFFINS & CUPCAKES	Muffins		1 stk	Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bagepladen	
	Soufflé		2 - 6 portioner	Tilbered en soufflé blanding med citron, chokolade eller frugt, og hæld den op i et ovnfast fad med høj kant	
	Ostecupcake		1 stk	Tilbered en blanding til 12-15 stykker med revet blød ost og bacon- eller skinketerninger. Hæld den i portionsmuffinforme.	
DESSERTER	Frugtkompot		300 - 800 ml	Skræl og skær kernen ud af fugten. Skær ud i stykker og anbring dem i dampristen	
	Bagte æbler		4 - 8 stykker	Fjern kernehusene, og fyld med marcipan eller kanel, sukker og smør	
	Varm chokolade		2 - 8 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder. Tilsæt vanilje eller kanel. Tilsæt majsstivelse, for at forøge densiteten	
	Brownies		1 stk	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dejen i bagepladen beklædt med bagepapir	
ÆG	Røræg		2 - 10 stykker	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder	
	Bullseye		1 - 6 stykker	Smør Crisp-panden let, inden forvarmning	
	Omelet		1 stk		
	Vaniljecreme		1 - 2 portioner	Lav en portion af 0,5 liter mælk, 4 æggeblommer, 100 sukker og 40g mel. Hæld mælken i en beholder og sæt den i ovnen. Hæld forsigtigt den varme mælk i blandingen af æggeblommer, mel og sukker, når ovnen opfordrer til dette, og fortsæt tilberedningen	
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Anbring altid posen direkte på glasdrejetallerkenen. Tilbered kun én pose ad gangen	
	Kyllingevinger *		300 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden	
	Kyllingenugets *		200 - 600 g		
	Gratineret ost *		100 - 400 g	Smør osten med en smule olie inden tilberedningen. Fordel jævnt i crisp-panden	
	Løgringe *		100 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden	
	Ristede nødder		50 - 200 g		

## TILBEHØR



MW/Ovnfast beholder



Dampkoger (Komplet)



Dampkoger (Bund + Låg)



Dampkoger (bund)



Rist



Rektangulær bageplade



Crisp-Pande

---

## RENGØRING

---

Sørg for, at apparatet er koldt, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend aldrig damprensere.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

### INDVENDIGE OG UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig mikrofiberklud. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.
- Fjern drejetallerkenen og dens støtte jævnlige eller i tilfælde af spild for at fjerne alle madrester.
- Aktivér selvrensningfunktionen "Selvrensning" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.

- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillen, da den intense varme brænder eventuelt snavs væk. Brug denne funktion jævnlige.

### TILBEHØR

Alle tilbehør kan vases i opvaskemaskine med undtagelse af Crisp-panden.

Crisp-panden skal rengøres ved brug af vand med et mildt opvaskemiddel. Gnid blidt med en klud for fastbrændt snavs. Lad altid Crisp-panden afkøle, inden den rengøres.



## WIFI OSS

### Hvilke WiFi protokoller understøttes?

Den installerede WiFi adapter understøtter WiFi b/g/n for de europæiske lande.

### Hvilke indstillinger skal jeg konfigurere i routerens software?

Følgende router indstillinger er nødvendige: 2,4 GHz aktiveret, WiFi b/g/n, DHCP og NAT aktiveret.

### Hvilken WPS version er understøttet?

WPS 2,0 eller senere. Tjek router'ens dokumentation.

### Er der forskelle mellem at bruge en smartphone (eller en tablet) med Android eller iOS?

Du kan bruge det operativsystem du vil, det gør ingen forskel.

### Kan jeg bruge en 3G mobiltelefon i stedet for en router?

Ja, men cloud servicer er skabt til permanent tilsluttede enheder.



### Hvordan kan jeg kontrollere, om min Internet-forbindelse i hjemmet virker og at den trådløse funktion er slået til?

Du kan søge efter dit netværk på din smart enhed. Husk at inaktivere eventuelle andre dataforbindelser før du prøver.

### Hvordan kan jeg kontrollere, om apparatet er forbundet til hjemmets trådløse netværk?

Tag adgang til routerens konfiguration (se routerens vejledning) og kontrollér om apparatets Mac-adresse står i listen over trådløst forbundne enheder.

### Hvor finder jeg apparatets Mac-adresse?

Tryk på  og bank herefter let på  WiFi eller kik på apparatet: Der er en påsat etiket med SAID- og MAC-adresserne. Mac-adressen består af en tal- og bogstavkombination, som starter med "88:e7".

### Hvordan kan jeg kontrollere om apparatets trådløse funktion er slået til?

Brug din smart enhed og 6th Sense Live appen til at kontrollere om apparatets netværk er synligt og forbundet til clouden.

### Er der noget, som kan forhindre signalet i at nå apparatet?

Kontrollér at de tilsluttede enheder ikke optager hele den disponible båndvidde. Kontrollér, at dine enheder med WiFi-funktion ikke overskrider det maksimalt tilladte antal af routeren.

### Hvor langt væk fra ovnen bør router'en være?

WiFi-signalet er sædvanligvis stærkt nok til at kunne dække et par rum, men dette afhænger stærkt af hvilket materiale væggene er lavet af. Du kan kontrollere signalstyrken ved at anbringe din smart enhed i nærheden af apparatet.

### Hvad kan jeg gøre hvis min trådløse forbindelse ikke når apparatet?

Du kan anvende en specifik enhed til at udvide den trådløse dækning i hjemmet, såsom adgangspunkter, WiFi repeatere og stærkstrømsledninger (medfølger ikke).

### Hvor kan jeg finde ud af hvad mit navn og password til det trådløse netværk er?

Se routerens dokumentation. Der sidder sædvanligvis et mærkat på routeren med de oplysninger du behøver, for at komme frem til enhedens opsætningsskærmbillede ved hjælp af en tilsluttet enhed.

### Hvad kan jeg gøre, hvis min router bruger naboens WiFi-kanal?

Forcér routeren til at bruge WiFi kanalen i dit hjem.

### Hvad kan jeg gøre hvis vises på skærmen eller hvis ovnen ikke er i stand til at oprette en stabil forbindelse til hjemmets router?

Apparatet er muligvis korrekt forbundet med routeren, men det er ikke i stand til at tage adgang til Internettet. For at forbinde apparatet med Internettet, skal du tjekke routerens og/eller bærerens indstillinger.

Router indstillinger: NAT skal være aktiveret, firewall og DHCP skal være konfigureret korrekt. Understøttet adgangskodekryptering: WEP, WPA, WPA2. Indhent venligst yderligere oplysninger i router'ens vejledning, for at prøve anden kryptering.

Bærerens indstillinger: Hvis din Internet udbyder har fastsat antallet af Mac-adresser, der kan oprette forbindelse til Internettet, vil du muligvis ikke kunne forbinde dit apparat med skyen. Mac-adressen er enhedens unikke identifikator. Indhent venligst oplysninger om hvordan man oprette Internetforbindelse med andre enheder end computere hos din Internet udbyder.

### Hvordan kan jeg kontrollere, om dataene er blevet sendt?

Efter opsætning af netværket skal du slukke for strømmen, vente 20 sekunder og herefter tænde for ovnen: Kontrollér at app'en viser apparatets UI status. Vælg en cyklus eller en anden funktion og kontrollér statussen på app'en.

Det kan tage op til flere sekunder, før visse indstillinger vises i app'en.








### Hvordan kan jeg ændre min Whirlpool konto og bibeholde mine forbundne apparater?

Du kan oprette en ny konto, men husk at framelde dine apparater fra den gamle konto, før du flytter dem til den nye.

### Jeg har skiftet min router ud - hvad skal jeg gøre?

Du kan enten bibeholde de samme opsætningsegenskaber (netværksnavn og password) eller slette de tidligere indstillinger fra apparatet og konfigurere indstillingerne igen.

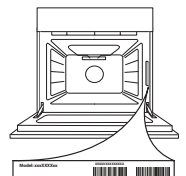
# FEJLFINDING

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.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F". Tryk på  , bank let på  "Info" og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
Funktionen starter ikke. Funktionen er ikke disponibel i demo tilstand.	Demofunktionen er aktiv.	Tryk på  , bank let på  "Info" og vælg herefter "Gem demo-funktion" for at afslutte.
Ikonet  vises på skærmen.	WiFi router'en er slukket. Router'ens indstillinger er blevet ændret. De trådløse forbindelser når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til at etablere en stabil forbindelse til hjemmets netværk. Tilslutning understøttes ikke.	Kontrollér, om WiFi router'en er forbundet til Internettet. Kontrollér WiFi router'ens signalstyrke i nærheden af apparatet. Prøv at genstarte router'en. Se afsnittet "WiFi OSS". Hvis indstillingerne til hjemmets trådløse netværk er blevet ændret, skal du oprette forbindelse til netværket: Tryk på  , bank let på  "WiFi" og vælg herefter "Opret forbindelse til netværk".
Tilslutning understøttes ikke.	Fjernbetjening er ikke tilladt i dit land.	Kontrollér og fjernbetjening af elektroniske apparater er tilladt i dit land, før du køber apparatet.



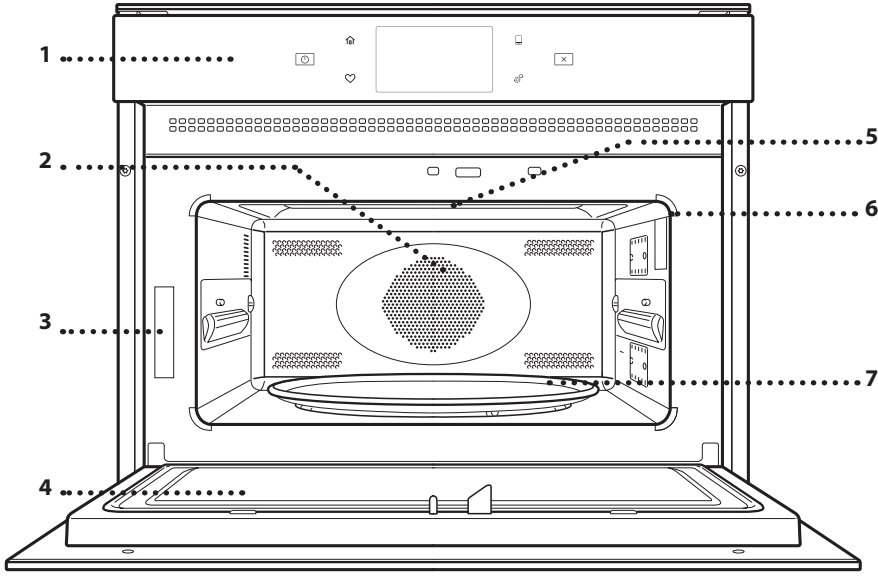
**Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:**

- Besøge vores website [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Ved hjælp af QR-koden
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.

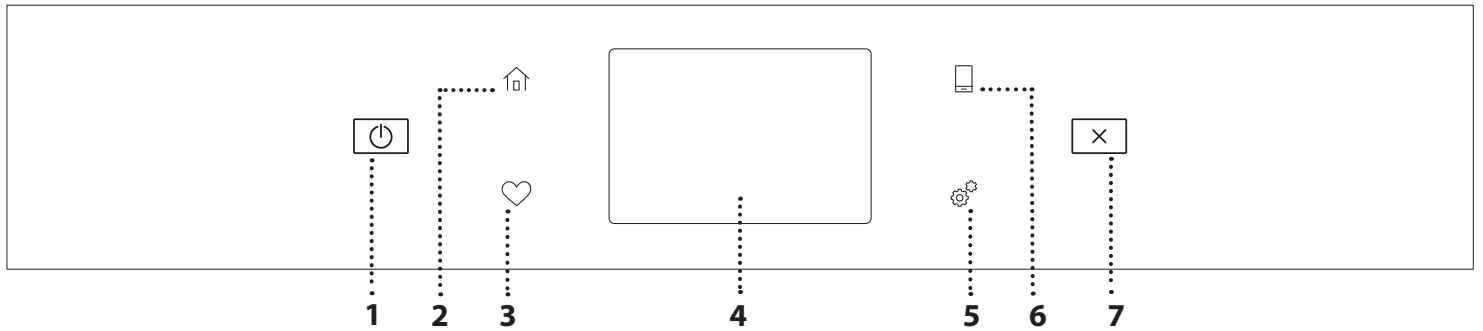



**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

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

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


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

**KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS**

**1. PÄÄLLE / POIS PÄÄLTÄ**

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

**2. ALKUSIVU**

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

**3. SUOSIKKI**

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

**4. NÄYTTÖ**
**5. TYÖKALUT**

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

**6. ETÄOHJAUS**

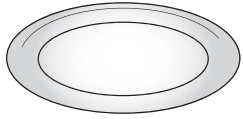
 Aktivoi 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

**7. PERUUTA**

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

# VARUSTEET

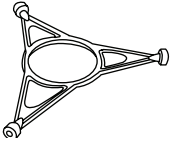
## PYÖRIVÄ LAUTANEN



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

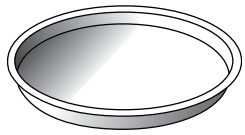
alustana lukuun ottamatta leivinpeltiä.

## PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKI



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

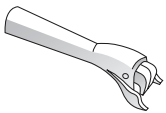
## CRISP-ALUSTA



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

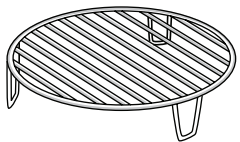
käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle.

## CRISP-ALUSTAN KAHVA



Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

## RITILÄ



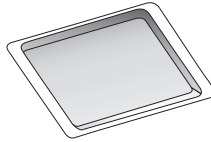
Tämän avulla voit asettaa ruoan lähemmäksi grilliä, jotta se ruskistuu täydellisesti ilman päästessä samalla kiertämään parhaalla mahdollisella tavalla.

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

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

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

## SUORAKULMAINEN LEIVINPELTI

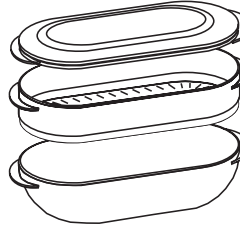


Käytä leivinpeltiä ainoastaan niiden toimintojen kanssa, jotka sallivat perinteisen kypsennyksen; sitä ei saa koskaan käyttää yhdessä mikroaaltojen kanssa.

Aseta pelti vaakasuoraan tukien se kypsennysosaston telineeseen.

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

## HÖYRYTYSASTIA



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

Sen sijaan jos haluat keittää sellaisia ruokia kuten perunoita,

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

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

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

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

Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

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

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

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

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

# KYPSENNYSTOIMINNOT



## MANUAALISET TOIMINNOT

### • MIKROAALTO

Ruokien ja juomien nopeaan kypsennykseen ja lämmitykseen.

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

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

### • PAISTO RAPEAKSI

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

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

\* Käänä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta ja Crisp-alustan kahva

### • KIERTOILMA

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

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

\* Tarvitsee esikuumentuksen

Suosittelavat varusteet: Suorakulmainen leivinpelti / Ritilä

### • KIERTOILMA + MIKRO

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

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

Suosittelavat varusteet: Ritilä

### • GRILL (GRILLI)

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

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

Suosittelavat varusteet: Ritilä

### • GRILLI + MIKRO

Kypsennä ja gratinoidu ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

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

Suosittelavat varusteet: Ritilä

### • TURBO GRILLI

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

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

Suosittelavat varusteet: Ritilä

### • TURBOGRILLI + MIKRO

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

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

Suosittelavat varusteet: Ritilä

### • NOPEA ESIKUUMENNUS

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa.

### • ERIKOISTOIMINNOT

#### » PIDÄ LÄMPIMÄNÄ

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

#### » RISING (KOHOTUS)

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


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

#### • 6<sup>th</sup> SENSE -SULATUS

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

##### CRISP LEIPÄ SULATETTU

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

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

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

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

#### • 6<sup>th</sup> SENSE - HÖYRYTYS

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

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

Älä avaa luukkua tämän toiminnon aikana.

Tarvittavat varusteet: Höyryastia

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP FRY

Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessä toiminnossa yhdistyvät crisp-toiminnon laadukkuus lämpimän ilmankierron ominaisuuksien kanssa. Sillä saavutetaan rapeita ja maukkaita paistamistuloksia, huomattavasti pienemmällä öljymäärällä verrattuna perinteiseen kypsennystapaan; joissakin resepteissä ei edes tarvita öljyä lainkaan. On mahdollista friteerata lukuisia ennaltamääritettyjä ruokia - sekä tuoreita että pakastettuja.

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

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

# KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



## Valikon tai luettelon vierittäminen:

Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.



## Valinta tai vahvistus:

Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.

## Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:


Napauta < .

## Asetuksen vahvistus tai siirtyminen seuraavalle näytölle:

Napauta ASETA tai SEURAAVA.

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

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

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla  ja käyttämällä Työkalut-valikkoo.

### 1. KIELEN VALINTA

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

- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit siirtyä takaisin edelliselle näytölle napauttamalla < .

### 2. WIFI-YHTEYDEN ASETUS

6th Sense Live -ominaisuuden ansiosta voit etäkäyttää uunia mobiililaitteella. Jotta laitetta voidaan hallita etäyhteyden avulla, sinun on suoritettava ensin suoritettava yhdistämistoimenpide. Tämä prosessi on tarpeen laitteen rekisteröimiseksi sekä sen yhdistämiseksi kotisi verkkoon.

- Napsauta yhteyden muodostamista varten "VALITSE ASETUKSET NYT".

Jos haluat yhdistää tuotteesi myöhemmin, napsauta "OHITA".

#### YHTEYDEN ASETTAMINEN

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

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

Vähimmäisvaatimukset.

Älylaite: Android ja 1280x720 (tai tarkempi) näyttö tai iOS.

Katso app storesta sovelluksen yhteensopivuus Android- tai iOS-versioiden kanssa.

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

#### 1. Lataa 6<sup>th</sup> Sense Live -sovellus

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

#### 2. Luo tili

Jos et ole vielä luonut tiliä, on sinun tehtävä se nyt. Tämä mahdollistaa laitteidesi yhdistämisen verkkoon sekä niiden tarkastelemisen ja hallitsemisen etäyhteyden avulla.

#### 3. Rekisteröi laitteesi

Rekisteröi laitteesi noudattamalla sovelluksen ohjeita. Tarvitset rekisteröintiprosessin suorittamiseen Smart Appliance Identifier (SAID) -numeron. Löydät tämän yksilöllisen koodin tuotteeseen kiinnitetystä tunnisteleevystä.

#### 4. Muodosta WiFi-yhteys

Noudata yhdistä skannaamalla -asetustoimenpidettä. Sovellus ohjaa prosessin läpi, kun yhdistät laitteen kotisi langattomaan verkkoon.

Jos reitittimesi tukee WPS 2.0 -ominaisuutta (tai uudempaa), valitse MANUAALINEN, ja napsauta sitten WPS-asetusten teko: Muodosta yhteys kahden laitteen välille painamalla langattoman reitittimen WPS-painiketta.

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

SAID-koodia tarvitaan älylaitteesi ja kodinkoneen synkronointiin.

MAC-osoite näytetään WiFi-moduulia varten.

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

### 3. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

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

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä.

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.


## 4. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ


## 1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

- Voit kytkeä uunin päälle painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.
- Näytöstä valitaan joko manuaaliset tai 6<sup>th</sup> Sense -toiminnot.
- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
  - Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.
  - Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

## 2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

### TEHO / LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO

- Vieritä ehdotettuja arvoja ja valitse haluamasi.
- “Kiertoilma”-toiminnossa voit aktivoida esilämmityksen napsauttamalla .

### KESTO

Mikroaalto- ja yhdistetyissä mikroaaltotoiminnoissa on aina asetettava kypsennysaika.

- Aseta haluamasi kypsennysaika napsauttamalla kyseisiä numeroita.
- Vahvista napsauttamalla “SEURAAVA”.

Kypsennysajan loputtua kypsennys pysähtyy automaattisesti.

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

- Kestoajan asettaminen aloitetaan napsauttamalla “Aseta kypsytysaika”.

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

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

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

- Valitse kypsennystyyppi luettelosta.
- Valitse jokin toiminto.

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

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

Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Kuumenna uuni 200 °C:een, mieluiten käyttämällä “Nopea esilämmitys” -toimintoa.


Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

## 4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Ennen muiden kuin mikroaaltotoimintojen käynnistämistä voit viivästyä kypsennystä: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla KÄYNNISTYSVIIVE.
- Aseta ruoka uuniin ja sulje ovi: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

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

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

## 5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

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

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

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

- Avaa luukku.
- Laita ruoka uuniin ja sulje luukku.
- Napsauta “KÄYNNISTÄ”.

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

- Voit pysäyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa painamalla .

## 6. JET START

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

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



## 7. ESILÄMMITYS


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

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

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja aloita kypsennys napauttamalla **SUORITETTU**.

Ruoan laittaminen uuniin ennen esilämmitystä saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esilämmitysaikaa.

**Voit muuttaa esilämmityksen oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.**

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Aktivoi tai deaktivoi esilämmitys napsauttamalla kuvaketta . Se asettuu oletustoiminnoksi.

## 8. KYSENNYKSEN TAUOTTAMINEN

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

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

Uunin tulisi kehottaa ennen kypsennyksen loppumista tarkistamaan ruoka vastaavalla tavalla.



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

- Tarkasta ruoka.
- Sulje luukku ja jatka sitten kypsennystä.

## 9. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

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


- Voit tallentaa suosikiksi napauttamalla .
- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta .

## 10. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptiesi osalta.

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

### TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN


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

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

- Valitse vähintään yksi napauttamalla kuvakkeita.
- tallenna toiminto napauttamalla **TALLENNA SUOSIKIKSI**.

### TALLENNUKSEN JÄLKEEN

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

Voit tarkastella suosikkivalikkoo painamalla : Toiminnot jaotellaan eri ateria-aikojen mukaisesti ja ohjelma tarjoaa eri ehdotuksia.

- Voit katsoa kyseisiä luetteloita napsauttamalla ruokalajien kuvakkeita.
- Selaa ehdotettua luetteloa.
- Napsauta haluamaasi reseptiä tai toimintoa.
- Käynnistä kypsennys napsauttamalla **"KÄYNNISTÄ"**.


### ASETUSTEN MUUTTAMINEN

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



- Valitse toiminto, jota haluat muuttaa.
- Napsauta **"MUOKKAA"**.
- Valitse ominaisuus, jota haluat muuttaa.
- Napsauta **"SEURAAVA"**: näytöllä näkyvät uudet ominaisuudet.

- Vahvista muutokset napsauttamalla **"TALLENNA"**.

Suosikinäytöllä voit myös poistaa tallentamiasi toiminnoja:


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

Voit myös muuttaa aikaa, jona eri ateriat näytetään:

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

Jokainen aika-alue voidaan yhdistää vain yhteen ateriaan.

## 11. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla .

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



### ETÄKÄYTÖN AKTIVOINTI

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



### KÄÄNTÖPÖYTÄ

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



## KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko jotain kypsennystoimintoa käytettäessä tai yksinään ajan ottamista varten.

Kun ajastin on käynnistetty, se jatkaa ajan laskemista takaperin puuttumatta ohjelman toimintaan mitenkään.

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon.

Ajastin jatkaa ajan laskemista taaksepäin; tämä näkyy näyttöruudun oikeassa ylänurkassa.

Voit palauttaa keittiön ajastimen tai muuttaa sitä seuraavasti:

- Paina .
- Napauta .

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

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



## LIGHT (VALO)

Kytkee uunin valon päälle tai pois.



## ITSEPUHDISTUS

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

Tarvittavat varusteet: Höyryastia



## MYKISTYS

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



## SÄÄTIMIEN LUKITUS

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

Lukituksen aktivointi:

- Napsauta kuvaketta .

Lukituksen poistaminen:

- Napauta näyttöä.
- Sipaise näkyvillä oleva viesti ylös.



## SUOSITUT VALINNAT

Erilaisten uunin asetusten muuttaminen.



## WI-FI

Asetusten muuttaminen tai uuden kotiverkon määrittäminen.



## INFO

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

# HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

## KYPSENNYS MIKROAALLOILLA

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

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

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

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

## NESTEET

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

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

## PAKASTEET

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

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

## LASTENRUOKA

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

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

## KAKUT JA LEIPÄ

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

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

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

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

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

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

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

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

## PITSA

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

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

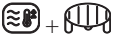



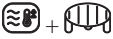



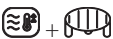












## LIHA JA KALA

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

Parhaiden mahdollisten kypsennystulosten saamiseksi aseta mikroaallojen tehotasoksi 350 W.

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

\* Pakastettu ◐• Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsentämisen aikana.

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

## VARUSTEET



Mikron/kuunin kestävä astia



Höyrytysastia (kaikkine osineen)



Höyrytysastia (alaosa + kansi)



Höyrytysastia (alaosa)



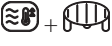








Ritilä



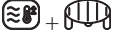








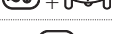









Suorakulmainen leivinpelti



Crisp-alusta

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

\* Pakastettu ◦• Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsennyksen aikana.

	Ruokaluokat	Varusteet	Määrä	Kypsennystietoja	
KASVIKSET	PAAHDETUT KASVIKSET	Lohkoperunat	 + 	300 - 1200 g	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
		Lohkoperunat		300 - 800 g	Leikkaa lohkoiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
		Täytetyt kasvikset		600 - 2200 g	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan.
		Kasvispihvi *		2- 6 kappaletta	Voitele crisp-alusta kevyesti
KASVIKSET	GRATINOIDUT KASVIKSET	Uuniperunat		200 - 1000 g	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Leikkaa perunan päälle risti ja kaada sisään hapankermää ja suosikkikastikettasi.
		Perunat	 + 	4 - 10 annosta	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
		Parsakaali		600 - 1500 g	Leikkaa paloiksi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
		Kukkakaali	 + 	600 - 1500 g	
KASVIKSET	HÖYRYTETYT KASVIKSET	Vihannekset *		400 - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
		Lohkoperunat		300 - 1000 g	Leikkaa paloiksi. Laita tasaisesti höyrytysastian pohjalle
		Herneet		200 - 500 g	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Porkkanat			
		Parsakaali		200 - 500 g	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Kukkakaalit			
		Kesäkurpitsa		200 - 500 g	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Maissintähkät		300 - 1000 g	
KASVIKSET	HÖYRYTETYT PAKASTETUT KASVIKSET	Pippurit		200 - 500 g	Leikkaa paloiksi. Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Muut vihannekset			Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
KASVIKSET	PAISTETUT KASVIKSET	Höyrytetyt kasvikset		300	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Paistetut perunat *		200 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Paistetut perunat		200 - 500 g	Kuori ja leikkaa tikuiksi. Liota suolatussa kylmässä vedessä 30 minuuttia. Pese, kuivaa ja punnitse. Sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä / 200 g kuivia perunoita. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Perunapyörökät		100 - 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Munakoiso		200 - 600 g	Leikkaa paloiksi ja liota kylmässä suolatussa vedessä 30 minuuttia. Pese, kuivaa ja punnitse. Sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä / 200 g kuivaa munakoisoa. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Paprika	 + 	200 - 500 g	Viipaloi, punnitse ja sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä / 200 g kuivaa paprikaa. Mausta suolalla. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Kesäkurpitsa		200 - 500 g	Viipaloi, punnitse ja sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä / 200 g kuivaa kesäkurpitsaa. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	


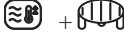







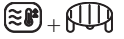
## VARUSTEET

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

Ritilä



























Suorakulmainen  
leivinpelti

Crisp-alusta

	Ruokaluokat	Varusteet	Määrä	Kypsennystietoja
VOILEIPÄKAKUT	Kinkku-juustopiiras		1 paistoerä	Vuoraa crisp-alusta taikinalla ja pistele se haarukalla. Valmista kinkkujuustopiiraan täyte 8 annokselle
	Kinkku-juustopiiras *		200 - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Voileipäkakku		1 paistoerä	Vuoraa 8–10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele taikina haarukalla. Täytä suosikkireseptisi mukaisesti
	Kasvisstruudeli		800 - 1500 g	Valmista paloitelluista vihanneksista seos. Ripottele öljyä ja keitä kokoon pannulla 15-20 minuuttia. Anna jäähtyä. Lisää tuoretta juustoa ja maista suolalla, balsamiviinietikalla ja mausteilla. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli
LEIPÄ	Sämpylät		1 paistoerä	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Sämpylät*		1 paistoerä	Ota pois pakkauksestaan. Sijoittele tasaisesti leivinpelleille
	Leipä vuoassa		1–2 kappaletta	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuiksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Esipaistetut sämpylät		1 paistoerä	Ota pois pakkauksestaan. Sijoittele tasaisesti leivinpelleille
	Teeleivät		1 paistoerä	Muotoile yksi iso tai useampia pieniä teeleipiä voidellulle crisp-alustalle
	Tölkitetyt taikinäkääryleet		1 paistoerä	Ota pois pakkauksestaan. Sijoittele tasaisesti leivinpelleille
PIZZA	Pizza		2 - 6 annosta	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, suolaa ja öljyä. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti voidellulle leivinpelleille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Ohut pizza *		250 - 500 g ◦•	
	Paksu pizza *		300 - 800 g ◦•	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Kylmä pizza		200 - 500 g	Ota pois pakkauksestaan. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
KAKUT JA LEIVONNAISET	Kuohkea kakku vuoassa		1 paistoerä	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
	KOHOTETTAVAT LEIVONNAISET Kohotettu hedelmäkakku vuoassa		900 - 1900 g	Valmista kakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti, raastettuja, viipaloituja tai paloiteltuja tuoreita hedelmiä käyttäen. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
	Kohotettu suklaakakku vuoassa		600 - 1200 g	Valmista suklaa-kaakao-kakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan

\* Pakastettu ◦• Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsentämisen aikana.



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

## VARUSTEET



Mikron/kuuni-kestävä astia



Höyrytysastia (kaikkine osineen)



Höyrytysastia (alaosa + kansi)



Höyrytysastia (alaosa)



Ritilä



Suorakulmainen leivinpelti



Crisp-alusta

---

## PUHDISTUS

---

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

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

### SISÄ- JA ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Säännöllisin väliajoin tai jos ruokaa roiskuu, poista pyörivä lautanen ja sen tuki, jotta voit puhdistaa uunin pohjalta kaikki ruoan jäämät.
- Aktivoi "Itsepuhdistus"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.

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

### VARUSTEET

Kaikki muut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa paitsi Crisp-alusta.

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

## Usein kysytyt kysymykset WiFistä

### Mitä WiFi-protokollia tuetaan?

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

### Mitä asetuksia reitittimen ohjelmistossa on määritettävä?

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

### Mitä WPS-versiota tuote tukee?

WPS 2.0 tai uudempi. Tarkasta reitittimen asiakirjoista.

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

Voit käyttää kumpaa käyttöjärjestelmää tahansa, mitään eroa ei ole.

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

Kyllä, mutta pilvipalvelut on suunniteltu jatkuvasti yhdistettyinä oleville laitteille.



### Kuinka pystyn tarkistamaan, toimiiko kotini Internet-yhteys ja onko langaton ominaisuus aktivoitu?

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

### Kuinka voin tarkistaa, onko tuote yhdistetty kotini langattomaan verkkoon?

Mene reitittimesi asetuksiin (katso reitittimen oppaasta) ja tarkasta onko laitteen MAC-osoite langattomasti yhdistettyjen laitteiden sivulla olevassa luettelossa.

### Mistä löydän laitteen MAC-osoitteen?

Paina , napsauta sitten  WiFi tai katso laitteestasi: Siinä on kyltti, josta näkyvät SAID- ja MAC-osoitteet. MAC-osoite koostuu numero- ja kirjainyhdistelmästä, jonka alussa on "88:e7".

### Kuinka voin tarkistaa onko laitteen langattoman yhteyden tila aktivoitu?

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

### Voiko jokin estää signaalin pääsyn laitteelle?

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

### Kuinka kaukana reititin saa olla uunista?

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

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

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

### Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

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

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

Pakota reititin käyttämään kotisi WiFi-kanavaa.

### Mitä voin tehdä, jos näytössä näkyy tai uuni ei pysty muodostamaan pysyvää yhteyttä kotini reitittimeen?

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

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

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

### Kuinka voin tarkistaa, tapahtuuko tiedonsiirtoa?

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

Eräiden asetusten näkyminen sovelluksessa kestää joitakin sekunteja.








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

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

### Vaihdoin reitittimeni – miten minun tulee toimia?

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

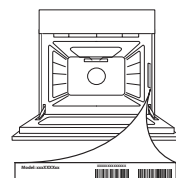
# VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero. Paina  , napsauta  "Info" ja valitse sitten "Tehdasasetukset". Kaikki tallennetut asetukset pyyhkiytyvät pois.
Uuni on meluista myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Toiminto ei käynnisty. Toiminto ei ole käytettävissä demonstroitilassa.	Demonstroititila on käynnissä.	Paina  , napsauta  "Info" ja poistu sitten valitsemalla "Tallenna demonstroititila".
Näytöllä näkyy kuvake  .	WiFi-reititin ei ole päällä. Reitittimen asetukset ovat muuttuneet. Langaton yhteys ei saavuta laitetta. Uuni ei pysty muodostamaan pysyvää yhteyttä kodin verkon kanssa. Yhteyttä ei tueta.	Varmista, että WiFi-reititin on yhdisetty Internetiin. Varmista, että WiFi-signaali laitteen lähellä on voimakas. Yritä käynnistää reititin uudelleen. Katso kohta "Usein kysytyt kysymykset WiFistä". Jos kotisi langattoman verkon asetukset ovat muuttuneet, suorita verkon liittäminen: Paina  , napsauta  "WiFi" ja valitse sitten "Liitä verkkoon".
Yhteyttä ei tueta.	Maassasi ei sallita etätoiminnon käyttämistä.	Varmista salliiko maasi elektronisten laitteiden etäkäyttämisen ennen laitteen hankkimista.



**Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:**

- Verkkosivustolta [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Käyttämällä QR-koodia
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

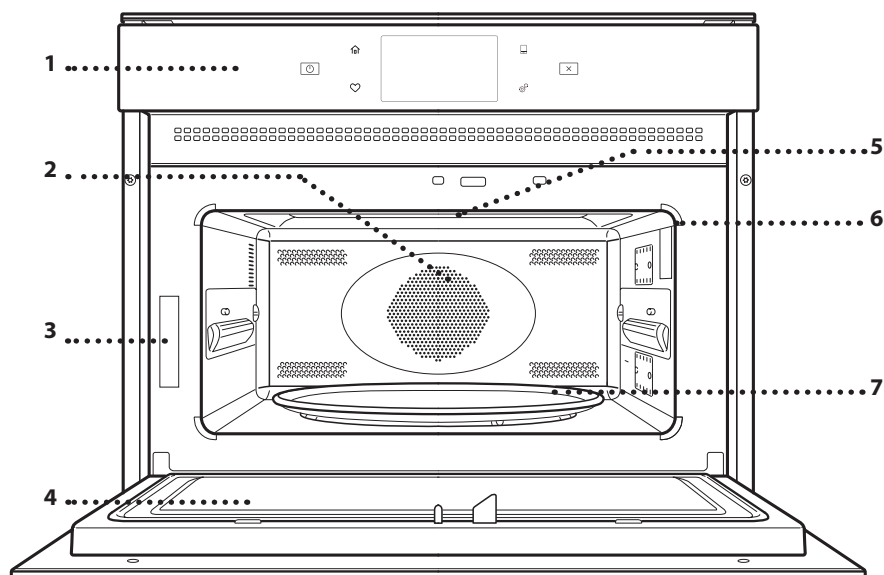



**MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

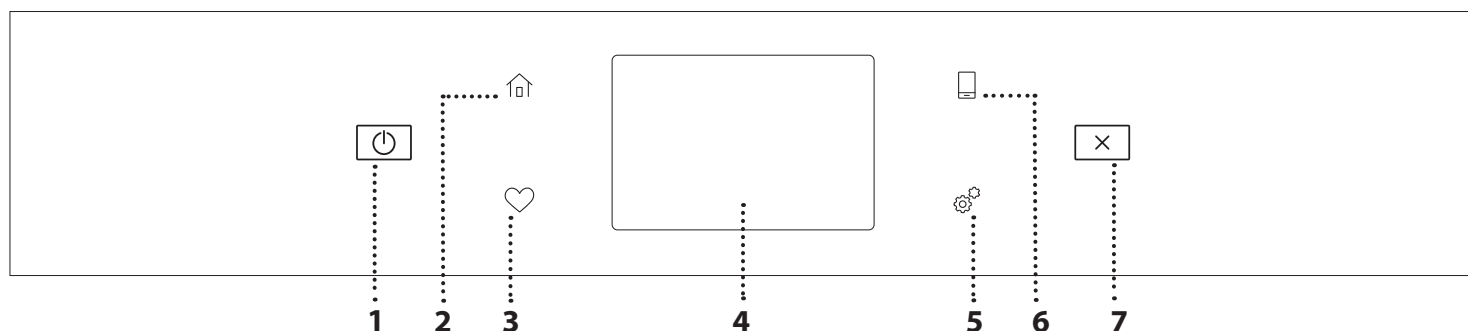
For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

**PRODUKTBEKRIVELSE**


1. Kontrollpanel
2. Rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
4. Dør
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lys
7. Roterende tallerken

**BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET**

**1. ON / OFF**

For å slå ovnen på og av.

**2. HJEM**

For å få rask tilgang til hovedmenyen.

**3. FAVORITT**

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

**4. DISPLAY**
**5. VERKTØY**

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser

**6. FJERNKONTROLL**

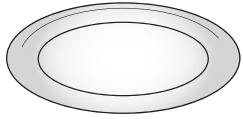
For å aktivere bruken av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool appen.

**7. AVBRYT**

For å stanse enhver av ovnens funksjoner med unntak av Klokken, Kjøkkentimer og Tastsperre.

# TILBEHØR

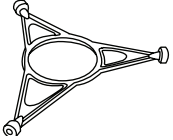
## ROTERTENDE TALLERKEN



Når den er plassert på sin støtte, kan den roterende glasstallerkenen brukes med alle metodene for tilberedning.

Den roterende tallerkenen skal alltid brukes som et utgangspunkt for andre beholdere eller tilbehør, med unntak av bakebrettet.

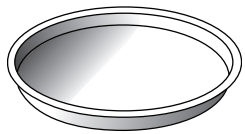
## STØTTE TIL DEN ROTERTENDE TALLERKENEN



Bruk kun støtten til den roterende glasstallerkenen.

Ikke plasser annet tilbehør på støtten.

## CRISP-PANNE

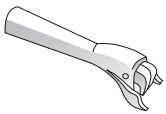


Må kun brukes med funksjonene som er angitt.

Crisp-pannen må alltid plasseres midt på den roterende glasstallerkenen og kan forvarmes

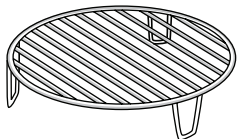
når den er tom, ved å benytte en spesialfunksjon kun beregnet for dette formålet. Plasser maten direkte på crisp-pannen.

## HÅNDTAK FOR CRISP-PLATE



Brukbar for å fjerne den varme crisp-pannen fra ovnen.

## RIST



Dette gjør at du kan plassere mat nærmere grillen, for å perfekt brune din rett og gjør det mulig å oppnå en optimal luftsirkulasjon.

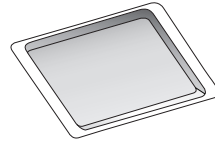
Den må benyttes som base for

crisp-pannen ved noen "6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry" funksjoner.

Sett risten på den roterende tallerkenen, og påse at den ikke kommer i kontakt med andre overflater.

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

## REKTANGULÆRT BAKEBRETT

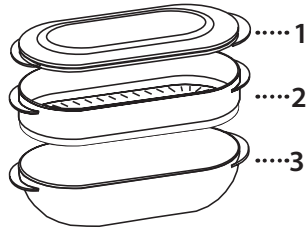


Bruk kun bakebrettet med funksjoner som kan tilberedes i konveksjonsovn; det må aldri brukes i kombinasjon med mikrobølger.

Sett platen inn horisontalt, slik at den hviler på risten i ovnsrommet.

Merk: Du trenger ikke å fjerne den roterende tallerkenen og dens støtte når du bruker bakebrettet.

## DAMPKOKER



For å dampe matvarer som fisk eller grønnsaker, plassere disse i kurven (2) og hell drikkevann (100 ml) ned i bunnen av dampkokeren (3) for å oppnå den riktige mengden damp.

For å koke mat som poteter, pasta, ris eller korn, plassere

disse direkte i bunnen av dampkokeren (kurven er ikke nødvendig) og tilsett en passende mengde av drikkevann for mengden mat du tilbereder.

For best resultat, dekke dampkokeren med lokket (1) som følger med.

Plasser alltid dampkokeren på den roterende glasstallerkenen og bruk den kun med de egnede stekefunksjonene, eller med mikrobølgefunksjonen.

Dampkokerens bunn er i tillegg utformet slik at den kan benyttes sammen med den spesielle steam clean-funksjonen (damprengjøring).

Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom kundeservice.

Det finnes en rekke ulike tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper dette må du forsikre deg om at det egner seg for bruk i mikrobølgeovn og tåler ovnstemperaturer.

Metallbeholdere for mat eller drikke må aldri benyttes ved tilberedning i mikrobølgeovn.

Påse alltid at maten og tilbehøret ikke kommer i kontakt med de indre veggene i ovnen.

Sørg alltid for at den roterende tallerkenen kan dreie fritt rundt før ovnen starter. Pass på at du ikke flytter på den roterende tallerkenen når du setter inn eller fjerner annet tilbehør.

# FUNKSJONER FOR TILBEREDNING



## MANUELLE FUNKSJONER

### • MIKROBØLGEOVN

For rask tilberedning og oppvarming av mat eller drikke.

Effekt (W)	Anbefalt for
900	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	Langsom, forsiktig matlaging. Perfekt for å smelte smør eller sjokolade.
160	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost.
90	Mykgjøre iskrem.

Handling	Mat	Effekt (W)	Varighet (min.)
Varm opp på nytt	2 kopper	900	1 - 2
Varm opp på nytt	Potetmos 1 kg	900	10 - 12
Avising	Kjøttdeig 500 g	160	15 - 16
Stek	Sukkerbrød	750	7 - 8
Stek	Eggekrem	500	16 - 17
Stek	Kjøttpudding	750	20 - 22

### • CRISP

For perfekt brunng av en rett, både på oversiden og undersiden maten. Denne funksjonen må kun benyttes med den egne Crisp-pannen.

Mat	Varighet (min.)
Gjærbakst	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

\* Snu maten halvveis under steking.

Nødvendig tilbehør: Crisp-panne, håndtak for crisp-pannen

### • VARMLUFT

For å tilberede retter på en måte for der man oppnår samme resultat som ved anvendelse av en konvensjonell ovn. Stekeplaten eller andre kokekar som er egnet for bruk i ovn kan brukes til å tilberede visse matvarer.

Mat	Temp. (°C)	Varighet (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Ostecupcake	170 *	25 - 30
Småkaker	175 *	12 - 18

\* Forvarming er nødvendig

Anbefalt tilbehør: Rektangulær bakeplate / rist

### • VARMLUFT + MB

For å forberede ovnsretter i løpet av kort tid. Vi anbefaler at du benytter risten for å optimere sirkulasjonen av luft.

Mat	Effekt (W)	Temp. (°C)	Varighet (min.)
Steker	350	170	35 - 40
Kjøttpai	160	180	25 - 35

Anbefalt tilbehør: Rist

### • GRILL

For brunng, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Mat	Grillnivå	Varighet (min.)
Ristet brød	Høy	5 - 6
Kongereker	Medium	18 - 22

Anbefalt tilbehør: Rist

### • GRILL + MB

For rask tilberedning og gratinering av retter, ved å kombinere mikrobølgefunksjonen og grillfunksjonene.

Mat	Effekt (W)	Grillnivå	Varighet (min.)
Potetgrateng	650	Medium	20 - 22
Jakkepoteter	650	Høy	10 - 12

Anbefalt tilbehør: Rist

### • TURBOGRILL

For perfekt resultat, ved å kombiner grill og ovns luftkonveksjon. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Mat	Grillnivå	Varighet (min.)
Kylling Kebab	Høyt	25 - 35

Anbefalt tilbehør: Rist

### • TURBOGRILL + MW

For rask tilberedning og brunng av din mat, kombinere mikrobølgeovn, grill og ovns luftkonveksjon.

Mat	Effekt (W)	Grillnivå	Varighet (min.)
Cannelloni Frosne	650	Høyt	20-25
Svinekoteletter	350	Høyt	30-40

Anbefalt tilbehør: Rist

### • HURTIG FORVARM

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking.

### • SPESIALFUNKSJONER

#### » HOLD VARM

For å holde nylaget mat varm og sprø, inkludert kjøtt, stekt mat eller kaker.

#### » RISING (HEVING)

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.


Dette lar gjør at alle typer mat kan tilberedes helt automatisk. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene på den relative matlagingstabellen.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE AVISNING

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.

#### TINING AV SPRØSTEKT BRØD

Denne eksklusive Whirlpool-funksjonen gjør det mulig for deg å tine frossent brød. Ved å kombinere Defrost- and Crisp-teknologiene, vil brødet ditt smake og ha samme konsistens som et nybakt brød. Bruk denne funksjonen for hurtig tining og oppvarming av rundstykker, baguetter & croissanter. Crisp-platen må benyttes sammen med denne funksjonen.

Mat	Vekt
SPRØDT BRØD TINING 	50 - 800 g
KJØTT	100 - 2000 g
FJÆRKRE	100 - 3000 g
FISK	100 - 2000 g
GRØNNSAK	100 - 2000 g
BRØD	100 - 2000 g

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

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 maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger. Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet. På slutten av oppvarmingsprosessen, vil resultatet alltid bli bedre dersom du lar maten stå i 1-2 minutter, spesielt gjelder dette frossen mat.

Mens denne funksjonen utføres må ikke døren åpnes.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE DAMP

For dampkoking av matvarer som grønnsaker eller fisk, ved hjelp av dampkokeren som medfølger. Forberedelsesfasen genererer automatisk damp, og lar vannet som strømmer inn i bunnen av dampkokeren til kokepunktet. Tidsrammene for denne fasen kan variere. Ovnen fortsetter så med dampkoking av mat, i henhold til den innstilte tiden.

Still inn på 1- 4 minutter for myke grønnsaker som brokkoli og purre eller 4- 8 minutter for hardere grønnsaker som gulrøtter og poteter.

Mens denne funksjonen utføres må ikke døren åpnes.

Nødvendig tilbehør: Dampkoker

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP FRY

Denne sunne og eksklusive funksjonen kombinerer kvaliteten ved crisp-funksjonen med egenskapene til sirkulasjonen av varm luft. Den gjør det mulig å oppnå sprøtt, smakfullt stekeresultat, med en vesentlig reduisering av olje som trengs sammenlignet med den tradisjonelle matlagingen, behovet for olje kan til og med fjernes helt i enkelte oppskrifter. Det er mulig å frityrsteke en rekke forhåndsinnstilt mat, enten fersk eller frossen.

Følg tabellen nedenfor for å benytte tilbehøret slik det indikeres og oppnå det beste tilberedningsresultatet uansett type mat (fersk eller frossen\*).

Mat	Vekt / porsjoner
<b>FRITTERT FYLT STEIK</b> Ha på litt olje før tilberedning. Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett platen på risten	100 - 500 g
<b>KJØTTBOLLER</b> Ha på litt olje før tilberedning. Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett platen på risten	200 - 800 g
<b>FISK OG CHIPS *</b> Fordel jevnt ut over crisp-platen	1 - 3 pt
<b>BLANDET STEKT FISK *</b> Fordel jevnt ut over crisp-platen	100 - 500 g
<b>FRITTERTE REKER *</b> Fordel jevnt ut over crisp-platen	100 - 500 g
<b>FRITTERTE CALAMARIRINGER *</b> Fordel jevnt ut over crisp-platen	100 - 500 g
<b>FRITTERTE FISKEPINNER *</b> Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Snu når du blir varslet	100 - 500 g
<b>STEKTE POTETER *</b> Fordel jevnt ut over crisp-platen	200 - 500 g
<b>STEKTE POTETER</b> Skrell og kutt i staver. Legg de i kaldt saltet vann i 30 minutter. Tørk med et håndkle og veie. Pensle med olivenolje (5%). Fordel de ut over crisp-platen. Sett platen på risten. Snu de når du blir minnet om det	200 - 500 g
<b>POTETKROKETTER</b> Fordel jevnt ut over crisp-platen	100 - 600 g
<b>AUBERGINE</b> Krydre, ha på salt og la de hvile i 30 min. Vask, tørk og veie. Pensle med olivenolje (5%). Fordel de jevnt ut over crisp-platen. Sett platen på risten. Snu når du blir varslet	200 - 600 g
<b>PAPRIKA</b> Kutt opp i skiver, veie og pensle med olivenolje (5%). Fordel de jevnt ut over crisp-platen. Sett platen på risten	200 - 500 g
<b>SQUASH</b> Kutt opp i skiver, veie og pensle med olivenolje (5%). Fordel de jevnt ut over crisp-platen. Sett platen på risten	200 - 500 g
<b>KYLLINGNUGGETS *</b> Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett platen på risten	200 - 600 g
<b>FRITTERT OST *</b> Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett platen på risten	100 - 400 g
<b>LØKRINGER *</b> Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett platen på risten	100 - 500 g



## HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



**For å bla gjennom menyen eller listen:**  
Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.



**For å velge eller bekrefte:**  
Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.

**For å gå tilbake til forrige skjerm:**


Tast < .

**For å bekrefte en innstilling eller gå til neste skjerm:**

Tast "STILL INN" eller "NESTE".

## FØRSTEGANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skruer på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke  for å få tilgang til "Verktøy"-menyen.

### 1. VELGE SPRÅK

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skruer på apparatet første gang.

- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språk.

Hvis du trykker på < vil det føre deg tilbake til den forrige skjermen.

### 2. SETTING UP WIFI (WIFI-OPPSETT)

6th Sense Live funksjonen gjør det mulig å betjene ovnen på avstand fra en mobiltelefon/-nettbrett. For at apparatet skal kunne betjenes på avstand, må du først utføre tilkoplingsprosessen. Denne prosessen er nødvendig for å registrere apparatet ditt og koble det til ditt hjemmenettverk.

- Tast "UTFØR OPPSETT NÅ" for å utføre koplingen.

Ellers må du taste "HOPP OVER" for å koble produktet på et senere tidspunkt.

#### HVORDAN SETTE OPP TILKOBLINGEN

For å bruke denne funksjonen trenger du: En smarttelefon eller nettbrett og en trådløs ruter som er koplet til Internett.

Vennligst benytt din smarttelefon/-nettbrett for å kontrollere at signalet til ditt trådløse hjemmenettverk er sterkt nok nært apparatet.

Minimumskrav.

Smartenhet: Android med en skjerm på 1280x720 (eller høyere) eller iOS.

Sjekk app store for appens kompatibilitet med Android- eller iOS-versjoner.

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Last ned 6th Sense Live appen

Det første trinnet for å koble til enheten din, er å laste ned appen på mobiltelefonen/nettbrettet ditt. 6th Sense Live appen vil veilede deg igjennom alle trinnene som er listet opp her. Du kan laste ned 6th Sense Live appen fra iTunes Store eller Google Play Store.

#### 2. Opprett konto

Dersom du ikke har gjort det allerede, må du opprette en konto. Dette vil gjøre at du kan opprette et nettverk for apparatene dine og også fjernovervåke og fjernstyre dem.

#### 3. Registrer apparatet ditt

Følg instruksene i appen for å registrere apparatet. Du trenger Smart Appliance Identifier (SAID)-nummeret for å fullføre registreringsprosessen. Du kan finne den unike koden på identifikasjonsplaten festet til produktet.

#### 4. Koble til WiFi

Følg "skann for å tilkoble"-oppsettsprosedyren. Appen vil ta deg gjennom prosessen med å koble apparatet til det trådløse nettverket hjemme hos deg.

Hvis ruterens din støtter WPS 2.0 (eller høyere), velger du "MANUELT", og trykker deretter på "WPS-oppsett": Trykk på WPS-knappen på den trådløse ruterens for å opprette en tilkobling mellom de to produktene.

Dersom det er nødvendig kan du også koble produktet manuelt ved å benytte "Søk etter et nettverk".

SAID-koden er brukt for å synkronisere en smarttelefon/nettbrett med ditt apparat.

Mac-adressen er vist for WiFi-modulen.

Tilkoblingsprosedyren vil bare måtte utføres igjen hvis du endrer ruterinnstillinger (f.eks. nettverksnavn eller -passord eller leverandør).

### 3. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Ved å koble ovnen til ditt hjemmenettverk vil klokkeslett og dato stilles inn automatisk. Ellers må du stille de inn manuelt.

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen.

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

### 4. VARM OVNER

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 gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm opp ovnen til 200 °C, helst ved å benytte funksjonen "Rask forvarming".

Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

## DAGLIG BRUK

### 1. VELG EN FUNKSJON

- For å skru på ovnen, trykker du  eller berører et sted på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom Manuell og 6<sup>th</sup> Sense Funksjonene.


- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

### 2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

#### EFFEKT / TEMPERATUR / GRILL NIVÅ

- Bla gjennom de foreslåtte verdiene og velg den du ønsker.

I funksjonen "Forced Air" (varmluft), kan du taste  for å aktivere forvarming.

#### VARIGHET

For mikrobølgeovnen og funksjoner med kombinerte mikrobølgefunksjoner, må du alltid stille inn tilberedningstiden.

- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn klokkeslettet du ønsker.
- Tast "NESTE" for å bekrefte.

Ved avsluttet tilberedningstid, vil tilberedningen stanse automatisk.

Dersom du ikke bruker mikrobølgefunksjonene trenger du ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt.

- For å starte innstillingen av varighet, tast "Still inn steketid".

For å avbryte en innstilt varighet i løpet av tilberedningen og så manuelt stille inn slutten på tilberedningen, trykker du på varigheten og velger "STOPP".

### 3. STILL INN 6<sup>th</sup> SENSE-FUNKSJONER

6<sup>th</sup> Sense funksjonene gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises i listen. De fleste innstillingene for tilberedning velges automatisk av apparatet for å oppnå best mulig resultat.

- Velg en type tilberedning fra listen.
- Velg en funksjon.

Funksjonene vises etter matkategori i menyen 6<sup>th</sup> SENSE-MAT (se de tilhørende tabellene) og av oppskriftsfunksjoner i LIFESTYLE-menyen.

- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

### 4. STILL INN UTSATT START

Før du starter en funksjon uten mikrobølger, kan du utsette tilberedningen: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Trykk på "DELAY" (UTSETTELSE) for å stille inn ønsket starttid.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "START-FORSINKELSE" for å starte ventingen.
- Sett maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at matlagingstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i matlagingstabellen.

- For å aktivere funksjonen umiddelbart og slette programmert utsettelsestid, tast .

### 5. START FUNKSJONEN


- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på "START" for å aktivere funksjonen.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display.

For mikrobølgefunksjonene finnes det en startbeskyttelse. Døren må åpnes og stenges før funksjonen starter.

- Åpne døren.
- Sett maten inn i ovnen og lukk døren.
- Tast "START".

Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

- Trykk når som helst på  for å stanse den aktive funksjonen.

### 6. JET START

Nederst på skjermbildet for start finnes en søyle som viser tre forskjellige varigheter. Tast på én av disse for å starte tilberedningen med mikrobølgefunksjonen innstilt på full effekt (900 W).

- Åpne døren.
- Sett maten inn i ovnen og lukk døren.
- Tast inn steketiden du ønsker å benytte.

## 7. FORVARMING


Dersom funksjonen på forhånd er aktivert, indikerer display statusen for fasen for forvarming når funksjonen starter.

Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og trykk på "FERDIG" for å begynne matlagingen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause. Matlagingstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarming opsjon for tilberedningsfunksjoner som gjør at du kan gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Tast  ikonet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli stilt inn som en default-opsjon.

## 8. SETT TILBEREDNINGEN PÅ PAUSE

Noen av 6<sup>th</sup> Sense funksjonene krever at du snur maten mens steking pågår. Du vil høre et signal og på display vises handlingen som skal utføres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen når du blir minnet om dette på display.
- Lukk døren, gjenoppta deretter tilberedningen.

Før matlagingen er ferdig, vil kanskje ovnen be deg om å sjekke maten på samme måte.



Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Kontroller maten.
- Lukk døren, gjenoppta deretter tilberedningen.

## 9. ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.

Med noen funksjoner, kan du forlenge steketiden eller lagre funksjonen blant favorittene når steking avsluttes.


- Tast  for å lagre de blant favorittene.
- Tast  for å forlenge steking.

## 10. FAVORITTER

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriftene dine.

Ovnen registrerer automatisk funksjonene du bruker oftest. Etter at du har brukt de et visst antall ganger, vil du bli bedt om å legge funksjonen til favorittfunksjonene dine.

### HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON


Når en funksjon er avsluttet, kan du taste  for å lagre den blant favorittene. På denne måten kan du raskt benytte funksjonen i framtiden, og

oppretholde de samme innstillingene. Display tillater deg å lagre funksjonen ved å indikere opp til 4 favorittmåltider inkludert frokost, lunsj, snack og middag.

- Trykk på ikonene for å velge minst én.
- Trykk på "LAGRE SOM FAVORITT" for å lagre funksjonen.

### NÅR LAGRET

Når du har lagret funksjonene blant favorittene, vil hovedskjermbildet vise funksjonene du har lagret for det gitte klokkeslettet på dagen.

Trykk på  for å se favorittmenyen: Funksjonene vil bli inndelte i forskjellige måltider og du vil få tilbydd forslag.


- Tast måltidenes ikon for å vise de aktuelle listene.
- Bla igjennom den angitte listen.
- Tast inn oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Tast "START" for å aktivere tilberedningen.

### ENDRING AV INNSTILLINGENE



På skjermbildet med favoritter, kan du legge til et bilde eller navn for hver favoritt for å tilpasse det dine preferanser.

- Velg funksjonen du ønsker å endre.
- Tast "REDIGER".
- Velg egenskapen du ønsker å endre.
- Tast "NESTE": displayet viser de nye egenskapene.
- Tast "LAGRE" for å bekrefte endringene.

I favorittskjermen kan du også slette funksjonene du har lagret:

- Tast  på den aktuelle funksjonen.
- Tast "FJERN DEN".

Du kan også endre tiden når de forskjellige måltidene vises:

- Trykk på .
- Velg  "Preferanser".
- Velg "Tider og datoer".
- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- Bla gjennom listen og trykk på aktuell tid.
- Trykk på det relevante måltidet for å endre det.

Hver tidsluke kan kombineres med kun ett måltid.

## 11. VERKTØY

Trykk på  for å åpne menyen "Verktøy" til enhver tid.

Denne menyen lar deg velge mellom flere alternativer og også endre innstillingene eller preferansene for produktet ditt eller skjermen.



### FJERNSTYRT AKTIVERING

For å aktivere bruken av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool appen.



### DREIEBORD

Denne opsjonen stanser rotasjonen av den roterende tallerkenen for at du skal kunne benytte en store og firkantede ildfaste former som ikke roterer fritt inne i produktet.



## KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan aktiveres enten ved å benytte en tilberedningsfunksjon eller alene for å passe tiden. Når den først er startet vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å påvirke selve funksjonen.

Når timer er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen, som vises oppe i høyre hjørne på skjermen.

For å se eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på .
- Trykk på .

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.

- Trykk på "AVVIS" for å avbryte timeren eller stille inn ny varighet.
- Trykk på "STILL INN NY TIMER" for å stille inn timeren igjen.

## LYS

For å slå ovnslampa på eller av.

## SELVRENGJØRING

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringszyklusen gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. Hell en kopp drikkevann i dampbunnen (3) som medfølger eller i en form som tåler mikrobølger og aktiver funksjonen.

Nødvendig tilbehør: Dampkoker

## DEMP

Tast på ikonet for å dempe eller øke alle lyder og alarmer.

## KONTROLLÅS

"Kontrollås" gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

For å aktivere låsen:

- Tast på  ikonet.

For å deaktivere låsen:

- Trykk på displayet.
- Sveip opp på meldingene som vises.

## PREFERANSER

For å endre flere av ovns innstillinger.

## WI-FI

For å endre innstillingene eller konfigurere et nytt hjemmenettverk.

## INFO

For å slå av "Lagre demo-modus", for å stille inn produktet på nytt og oppnå ytterligere informasjon om produktet.

## NYTTIGE RÅD

### STEK MED MIKROBØLGEOVN

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 stekes når mikrobølgeovnen har avsluttet tilberedningen. Derfor må du alltid la maten hvile litt for å fullføre tilberedningen.

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 kjøttsauser 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 brødvarer anbefaler en å benytte funksjonen "Forced Air" (varmluft). Alternativt, for å redusere tilberedningstiden kan brukeren velge "Forced Air + MW" (varmluft + MB) med verdier for mikrobølgens effekt stilt inn på opp til 160W for at matvarene skal bli myke og sprø.

Med funksjonen "Forced Air" (varmluft) må du alltid bruke mørke metallkakeformer og alltid plassere disse på ristskinnen.

Alternativt kan det rektangulære stekebrettet eller andre kokekar som er egnet for ovnsbruk brukes for å tilberede visse typer matvarer som f.eks. kjeks og rundstykker.

Dersom du bruker funksjonen "Forced Air + MW" (varmluft + MB) må du kun benytte beholdere som er egnet for mikrobølger og plassere de på risten som medfølger.

For å kontrollere om bakverket ditt er ferdig, sett en spiss gjenstand inn i midten: Hvis den er ren når du trekker den ut, er kaken ferdigbakt.

Hvis man bruker klebefrie kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekestmuler før du har i fyllet.

### PIZZA

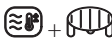






For å oppnå jevn steking og sprø pizzabunn i løpet av kort tid, anbefaler vi at du benytter funksjonen "Crisp" sammen med spesialtilbehøret som medfølger.

Alternativt, for større pizzaer er det mulig å bruke det rektangulære bakebrettet sammen med funksjonen "Forced Air" (varmluft): i dette tilfellet må du forvarme ovnen til en temperatur på 200° C og fordele mozzarella-ost på pizzaen etter at to-tredjedeler av tilberedningstiden er over.

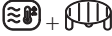




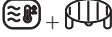



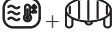











### KJØTT OG FISK

For å oppnå perfekt farge på overflaten i løpet av kort tid, mens kjøttet eller fisken er myk og saftig innvendig, anbefaler vi å benytte funksjoner som kombinerer varmluftfunksjonen med mikrobølger, som "Turbo grill + mikrobølger" eller "Forced Air + microwave" (varmluft + mikrobølger).

For å oppnå best mulig stekeresultat, still mikrobølgeeffekten inn på verdien 350 W.

Matvarekategorier		Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
GRYTERETT OG GRILLET PASTA	Lasagna		4 - 10 porsjoner	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få å oppnå perfekt bruning
	Cannelloni		400 - 1500 g	
	Lasagna*		500 - 1200 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Cannelloni*		400 - 1500 g	
RIS OG PASTA	Ris		100 - 400 g 	Still inn anbefalt tilberedningstid for risen. Tilsett salt vann og ris i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 2-3 kopper vann for hver kopp ris.
	Risgrøt		2 - 4 porsjoner 	Tilsett vann og ris i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Tilsett melk når ovnen ber om det. For 2 porsjoner bruk 75ml ris, 200ml vann og 300ml melk.
	Pasta		1 - 4 porsjoner 	Still inn anbefalt tilberedningstid for pastaen. Tilsett pasta når ovnen ber om det, og kok under lokk. Bruk omtrent 750 ml vann for hver 100 g pasta
RIS, PASTA & KORN	KORN OG FROKOSTBLANDINGER	Bulgur		Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 2 kopper vann for hver kopp bulgur
		Quinoa		Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 2 kopper vann for hver kopp quinoa
		Hirse		Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 3 kopper vann for hver kopp hirse
		Amarant		Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 3-4 kopper vann for hver kopp med amarant
		Spelt		Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 3-4 kopper vann for hver kopp med spelt
		Bygg		Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 3-4 kopper vann for hver kopp med bygg
		Bokkhvete		Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 3 kopper vann for hver kopp bokkhvete
		Couscous		Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 2 kopper vann for hver kopp couscous
		Havregrøt		

\* Frossen  Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens steking pågår.

	Matvarekategorier	Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
BIFF	Oksestek		800 - 1500 g	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		800 - 1500 g	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
	Stek		2 - 6 stykker	Pensle med olje og rosmarin. Gni med salt og svart pepper. Fordel jevnt utover på grillristen
	Hamburger		2 - 6 stykker	Pensle med olje og strø med salt for tilberedning
	Hamburger*		100 - 500 g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming
SVIN	Svinestek		800 - 1500 g	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
	Koteletter		2 - 6 stykker	Pensle med olje og rosmarin. Gni med salt og svart pepper. Fordel jevnt utover på grillristen
	Ribbe		700 - 1200 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover Crisp-pannen med siden med bein vendt nedover
	Bacon		50 - 150 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
LAM	Lammestek		1000 - 1500 g	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt, pepper og kuttet hvitløk. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
	Kotelett		2 - 8 stykker	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Fordel jevnt ut over risten
KYLLING	Grillet kylling		800 - 2500 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett det inn i ovnen med brystet vendt oppover
	Kyllingbiter		400 - 1200 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover Crisp-pannen med skinnen vendt nedover
	Kyllingfileter / Bryst		300 - 1000g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming
DAMPET KJØTT	Kyllingfileter		300 - 800 g ☉	Fordel de jevnt utover dampristen
	Varm pølse		4 - 8 stykker ☉	Legg hot dog i dampkokerens bunn og dekk med vann. Oppvarmes uten lokk
KJØTTRETTER	Kjøttpudding		4 - 8 porsjoner	Tilbered ved å følge din favorittoppskrift og plasser den i en brødform, dytt den ned for å unngå at det danner seg luftlommer
	Kebab		400 - 1200 g	Pensle med olje og smak til med urter. Fordel jevnt utover på grillristen
	Frittert fylt steik		100 - 500 g	Pensle med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	Pølser og wurst		200 - 800 g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker
	Kjøttboller		200 - 800 g	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift og lag runde boller som hver veier omtrent 30-40g. Pensle med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen

TILBEHØR



MB/Ovnsfast beholder



(Komplett) dampkoker



Dampkoker (Bunn + lokk)



Dampkoker (bunn)



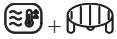



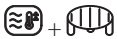





Rist



Rektangulær stekeplate

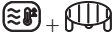




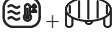

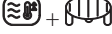
















Crisp-panne

	Matvarekategorier	Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning	
FISK OG SJØMAT	HEL FISK	Grillet, hel fisk	 600 - 1200 g	Pensle med olje. Krydre med sitronsaft, hvitløk og kruspersille	
		Dampet, hel fisk	 600 - 1200 g		
	DAMPEDE FILETER OG STEK	Stek		300 - 800 g 	Fordel de jevnt utover dampristen
		Fileter			
	FISKEGRATENG	Fiskegrateng	 500 - 1200 g	Dekk til med revet tørt brød og ha på smørklatter	
		Fiskegrateng *	 600 - 1200 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet	
	DAMPET SJØMAT	Harpeskjell	 1 - 6 stykker	Fordel de jevnt utover dampristen	
		Blåskjell	 400 - 1000 g	Krydre med olje, pepper, sitron, hvitløk og persille før steking. Bland godt	
		Reker	 100 - 600 g	Fordel de jevnt utover dampristen	
	STEKT FISK OG SJØMAT	Fisk og chips *		1- 3 porsjoner	Fordel jevnt ut over crisp-platen og legg vekselvis fiskefileter og poteter
		Fritterte reker *			
		Fritterte calamariringer *		100 - 500 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Fritterte fiskepinner *			
		Blandet stekt fisk *			
	Fiskestek		300 - 800 g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming. Krydre fiskesteker med olje og strø over med sesamfrø	

\* Frossen  Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens steking pågår.



Matvarekategorier		Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
GRILLEDE GRØNNSAKER	Potetbiter		300 - 1200 g	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
	Potetbåter		300 - 800 g	Kutt opp i båter, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
	Fylte grønnsaker		600 - 2200 g	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke.
	Vegetarisk burger *		2 - 6 stykker	Smør crisp-pannen lett
	Jakkepoteter		200 - 1000 g	Pensle med olje eller smeltet smør. Lag et snitt på toppen av poteten og hell i rømme og din favoritt topping.
GRØNNSAKSGRATENG	Poteter		4 - 10 porsjoner	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
	Brokkoli		600 - 1500 g	Kutt opp i stykker og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
	Blomkål		600 - 1500 g	Kutt opp i stykker og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
	Grønnsak*		400 - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
DAMPEDE GRØNNSAKER	Potetbiter		300 - 1000 g 	Skjær opp i stykker. Fordel jevnt utover i dampkokerens bunn
	Erter		200 - 500 g 	Fordel de jevnt utover dampristen
	Gulrøtter			
	Brokkoli		200 - 500 g 	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover dampristen
	Blomkål			
	Squash		200 - 500 g 	Fordel de jevnt utover dampristen
	Maiskolbe		300 - 1000 g 	Fordel de jevnt utover dampristen
	Paprika			Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover dampristen
Andre grønnsaker		200 - 500 g 	Fordel de jevnt utover dampristen	
DAMPEDE, FROSNE GRØNNSAKER	Dampede grønnsaker		300 	Fordel de jevnt utover dampristen
STEKTE GRØNNSAKER	Stekte poteter *		200 - 500 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	Stekte poteter		200 - 500 g	Skrell og kutt i staver. La de ligge i saltet vann i 30 minutter. Vask, tørk og veie. Bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørre poteter. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	Potetkroetter		100 - 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	Aubergine		200 - 600 g	Kutt opp og la de ligge i saltet vann i 30 minutter. Vask, tørk og veie. Bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørr aubergine. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	Paprika		200 - 500 g	Kutt opp i skiver, bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørr paprika. Krydre med salt. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	Squash		200 - 500 g	Kutt opp i skiver, bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørre zucchini. Gni med salt og svart pepper. Fordel de jevnt ut over crisp-platen

TILBEHØR



MB/Ovnfast beholder



(Komplett) dampkoker



Dampkoker (Bunn + lokk)



Dampkoker (bunn)















Rist



Rektangulær stekeplate



Crisp-panne

Matvarekategorier		Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning	
SALTE KAKER	Quiche Lorraine		1 del	Fordel deigen ut over crisp-pannen og prikk den med en gaffel. Tilberede Quiche Lorraine-fyllet med tanke på en mengde for 8 porsjoner	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet	
	Salt kake	 + 	1 del	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner og prikk den med en gaffel. Fyll deigen i henhold til din favorittoppskrift	
	Grønnsaksstrudel		800 - 1500 g	Lag en blanding med kuttete grønnsaker. Ha på olje og stek i en form i 15-20 minutter. La det kjøle ned. Tilsett fersk ost og krydre med salt, balsamisk eddik og krydder. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen	
BRØD	Rundstykker		1 del	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk stekeovns egne funksjon for heving	
	Rundstykker*		1 del	Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt ut over bakebrettet	
	Sandwichbrød i boks		1 - 2 stykker	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk ovns egne funksjon for heving	
	Rundestykker forhåndsstekte		1 del	Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt ut over bakebrettet	
	Scones		1 del	Form til en scone eller til flere små scones på den smurte Crisp-pannen	
	Hermetiske rundstykker		1 del	Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt ut over bakebrettet	
PIZZA	Pizza		2 - 6 porsjoner	Lag en deig av 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200 -225 g 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	
	Tynn pizza *		250 - 500 g ◐	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet	
	Tykk pizza *		300 - 800 g ◐		
	Avkjølt pizza		200 - 500 g	Ta den ut av emballasjen. Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
KAKER OG WIENERBRØD	HEVENDE KAKER	Sukkerbrød i form	1 del	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt	
		Sukkerbrød med frukt i form	 + 	900 - 1900 g	Lag en sukkerbrøddeig ved å følge din favorittoppskrift og bruke raspet eller oppkuttet fersk frukt. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt
		Hevet sjokoladecake i form		600 - 1200 g	Tilberede en sukkerbrøddeig med sjokolade-kakao ved å følge din favorittoppskrift. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt

\* Frossen ◐ Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens steking pågår.

	Matvarekategorier	Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning	
KAKER OG WIENERBRØD	WIENERBRØD OG FYLTE PAI	Småkaker		1 del	Lag en deig av 250g mel, 100g salt smør, 100g sukker, 1 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Form 10-12 strimler på det smurte bakebrettet
		Sjokoladekjeks		1 del	Lag en deig av 250 g mel, 150 g smør, 100 g sukker, 1 egg, 25 g kakaopulver, salt og bakepulver. Tilfør vaniljeessens. La det kjøle ned. Ha det ut over slik at de når en tykkelse på 5 mm, form de til som du ønsker å fordel de jevnt ut over i crisp-pannen
		Marengs		1 del	Lag en del av 2 eggehviter, 80 g sukker og 100 g kokosrasp. Smak til med vanilje- og mandelessens. Form 20-24 stykker på det smurte bakebrettet
		Fruktpai		800 - 1500 g	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrumber for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel
		Fruktpai		1 del	Lag en deig av 180 g mel, 125 g smør og 1 egg. Fordel basen ut over på crisp-pannen, fyll den deretter med 700 til -800 g skiver frisk frukt blandet med sukker og kanel
		Fruktpai *		300 - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	MUFFINS OG CUPCAKES	Muffins		1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel de jevnt ut over bakebrettet
Soufflé			2 - 6 porsjoner	Lag en souffléblanding med sitron, sjokolade eller frukt og hell den i en ovnsikker beholder med høye kanter	
Ostecupcake			1 del	Tilberede en blanding for 12-15 stykker ved å benytte revet myk ost og bacon eller skinke i terninger. Fyll i individuelle former for muffins for servering.	
DESSERTER	Fruktkompott		300 - 800 ml	Skrell og ta ut kjernen til frukten. Kutt i stykker og plasser på dampristen	
	Bakte epler		4 - 8 stykker	Fjern kjernen og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør	
	Varm sjokolade		2 - 8 porsjoner	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift i en enkel beholder. Smak til med vanilje og kanel. Tilsett maisstivelse for å øke stivelsen	
	Brownies		1 del	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Fordel deigen ut over bakebrettet dekket til med bakepapir	
EGG	Eggerøre		2 - 10 stykker	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift i en enkel beholder	
	Okseøye		1 - 6 stykker	Smør Crisp-pannen lett før forvarming	
	Omelett		1 del		
	Eggekrem		1 - 2 rører	Lag en røre av 0,5 liter melk, 4 eggeplommer, 100g sukker 40 g mel. Hell melken over i en beholder og plasser den i ovnen. Når ovnen varsler at melken er klar, hell den forsiktig over på eggeplommene, mel- og sukkerblandingen og fortsett kokingen	
SNACK	Popcorn	-	90 - 100 g	Plasser alltid posen på den roterende glasstallerkenen. Tilbered kun en pose om gangen	
	Kyllingvinger *		300 - 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
	Kyllingnuggets *		200 - 600 g		
	Fritttert ost *		100 - 400 g	Pensle osten med litt olje før tilberedningen. Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
	Løkringer *		100 - 500 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
	Ristede nøtter		50 - 200 g		

TILBEHØR



MB/Ovnfast beholder



(Komplett) dampkoker



Dampkoker (Bunn + lokk)



Dampkoker (bunn)



Rist



Rektangulær stekeplate



Crisp-panne

---

## RENGJØRING

---

Påse at apparatet er kjølt ned før du utfører vedlikehold og rengjøring.

Bruk aldri damprengjøringsutstyr.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

### INDRE OG YTRE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberduk. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Med jevne mellomrom, eller dersom det søles, fjern den roterende tallerkenen og dens støtte for å gjøre ren bunnen i ovnen ved å fjerne alle matrestene.
- Aktiver funksjonen for "Selvrengjøring" for optimalt renhold av de indre flatene.

- Grillen trenger ikke rengjøring, fordi den intense varmen brenner bort smusset. Bruk denne funksjonen med jevne mellomrom.

### TILBEHØR

Alt tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin med unntak av Crisp-pannen.

Crisp-pannen må gjøres ren ved å benytte vann og mildt vaskemiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid Crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.

## WIFI FAQs

### Hvilke WiFi protokoller støttes?

WiFi adapteren som er installert støtter WiFi b/g/n for europeiske land.

### Hvilke innstillinger må konfigureres for ruterens programvare?

De følgende innstillingene av ruter er nødvendige: Aktivert 2,4 GHz, aktiv WiFi b/g/n, DHCP NAT.

### Hvilken WPS-versjon støttes?

WPS 2.0 eller senere versjoner. Kontroller dokumentasjonen til ruter.

### Utgjør det en forskjell dersom en bruker en smarttelefon (eller nettbred) med Android eller iOS?

Det utgjør ingen forskjell, du kan benytte det operativsystemet du ønsker.

### Kan jeg benytte den mobile 3G-tjoring i stedet for en ruter?

Ja, men sky-tjenestene er beregnet på enheter som kontinuerlig tilkople nettet.



### Hvordan kan jeg kontrollere at Internett-forbindelsen i mitt hjem virker og at den trådløse funksjonen er aktivert?

Du kan søke etter ditt nettverk ved hjelp av smarttelefonen/-nettbrettet ditt. Du må deaktivere alle andre datatilkoplinger før du forsøker.

### Hvordan kan jeg sjekke at apparatet er tilkople mitt trådløse hjemmenettverk?

Gå inn på konfigureringen av ruter din (se ruterens håndbok) og sjekk om apparatets MAC-adresse står oppført på siden over tilkoblede trådløse enheter.

### Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse?

Trykk  tast deretter  WiFi eller se på apparatet ditt: Det finnes et klistremerke hvor SAID og MAC adressene står oppført. Mac-adressen består av en kombinasjon av tall og bokstaver som starter med "88:e7".

### Hvordan kan jeg kontrollere hvorvidt apparatets trådløse funksjon er aktivert?

Bruk smartenheten din og den 6th Sense Live app for å sjekke om apparatets nettverk er synlig og koblet til cloud-en.

### Er det noe som kan hindre at signalet ikke når apparatet?

Sjekk at enhetene du har koblet til ikke bruker opp bredbåndet som er tilgjengelig. Sjekk at enhetene som er WiFi-aktiverte ikke overskrider maksimalt antall som er tillatt av ruter.

### Hvor langt unna bør ruter være fra ovnen?

Normalt er WiFi signalet sterkt nok til å dekke noen rom, men dette avhenger veldig mye av hvilke materialer veggene er laget av. Du kan sjekke signalstyrken ved å plassere smartenheten din ved siden av apparatet.

### Hva kan jeg gjøre hvis den trådløse tilkoblingen min ikke når apparatet?

Du kan bruke spesifikke enheter for å utvide WiFi dekningen i hjemmet ditt, slik som tilgangspunkt, WiFi reléstasjoner eller strømledningsbroer (følger ikke med apparatet).

### Hvordan kan jeg finne navnet og passordet for det trådløse nettverket mitt?

Se dokumentasjonen til ruter. Som regel finnes det et klistremerke på ruter som viser informasjonen du trenger for å nå siden for innstilling av enheten ved bruk av en tilkoblet enhet.

### Hva kan jeg gjøre hvis ruter min bruker naboens WiFi kanal?

Tving ruter din til å bruke din husholdnings WiFi-kanal.

### Hva kan jeg gjøre dersom display viser eller dersom ovnen ikke er i stand til å opprette en stabil forbindelse med ruter i husholdning?

Apparatet kan være vellykket koblet til ruter, men det kan hende det ikke har tilgang til Internett. For å koble apparatet til Internett, må du sjekke innstillingene for ruter og/eller din internettleverandør.

Ruterens innstillinger: NAT må være på, brannmur og DHCP må være riktig konfigurert. Støttet passordkryptering: WEP, WPA,WPA2. For å forsøke en annen krypteringstype, må du se ruterens håndbok.

Leverandørinstillinger: Hvis internettleverandøren din har fastsatt et fast antall MAC-adresser som kan kobles til Internett, kan det hende at du ikke kan koble apparatet til skyen. MAC-adresser til en enhet er en unik identifikator. Vennligst spør internettleverandøren din om hvordan du kobler andre enheter enn datamaskiner til Internett.

### Hvordan kan jeg sjekke om data overføres eller ikke?

Etter at du har installert nettverket, må du skru av strømmen, vente 20 sekunder og deretter skru på ovnen: Sjekk at appen viser apparatets UI-status. Velg en syklus eller en annen opsjon og kontroller statusen på appen.

Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.








### Hvordan kan jeg endre min Whirlpool-konto men holde apparatene mine tilkoble?

Du kan opprette en ny konto, men husk å fjerne apparatene fra din gamle konto før du flytter dem over til den nye kontoen din.

### Jeg har skiftet min ruter – hva må jeg gjøre?

Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverksnavn og passord) eller slette de tidligere innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene på nytt.

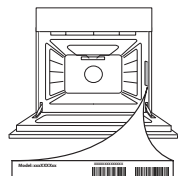
# PROBLEMLØSNING

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 strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Feil ved ovnen.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F". Trykk  , tast  "Info" og velg deretter "Fabrikkinnst.". Alle innstillingene som er lagret vil bli slettet.
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.
Funksjonen starter ikke. Funksjonen er ikke tilgjengelig i demo-modus.	Demo-modus pågår.	Trykk  , tast  "Info" og velg deretter "Lagre demo-modus" for å gå ut.
 ikonet vises på display.	WiFi-ruteren er av. Ruterens innstillinger er endret. Den trådløse forbindelsen når ikke fram til apparatet. Ovnen er ikke i stand til å opprette forbindelsen med hjemmenettverket. Forbindelsen støttes ikke.	Kontroller at WiFi-ruteren er koplet til internett. Kontroller at WiFi-signalet er sterkt nær apparatet. Prøv å starte opp ruteren på nytt. Se seksjonen "WiFi FAQs". Dersom innstillingene til ditt trådløse nettverk er endret, må du kople til nettverket: Trykk  , tast  "WiFi" og velg deretter "Koble til nettverket".
Forbindelsen støttes ikke.	Den fjernstyrte styringen er ikke tillatt i ditt land.	Kontroller hvorvidt det er tillatt med fjernstyrt styring av elektroniske apparat i landet ditt før du kjøper apparatet.



Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du finne ved å:

- besøke vårt nettsted [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.





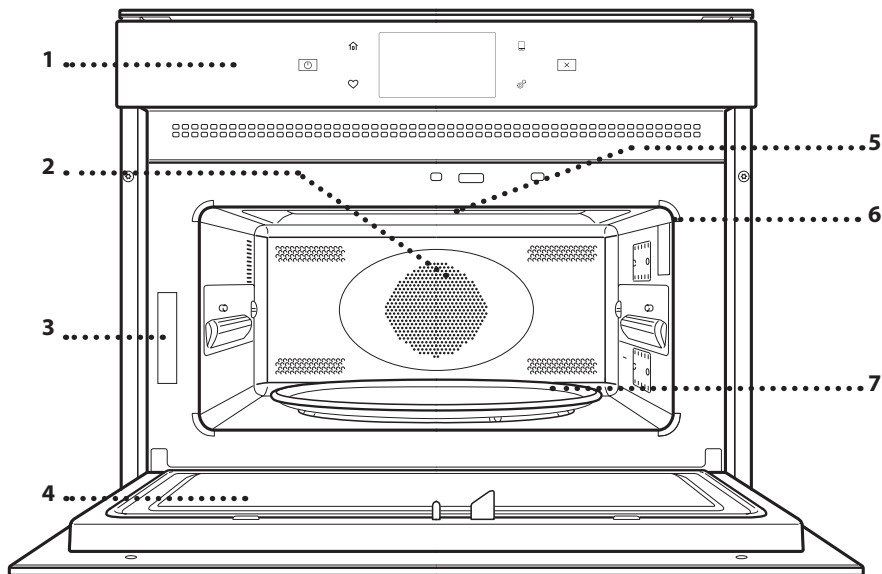
**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT  
FRÅN WHIRLPOOL**

För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



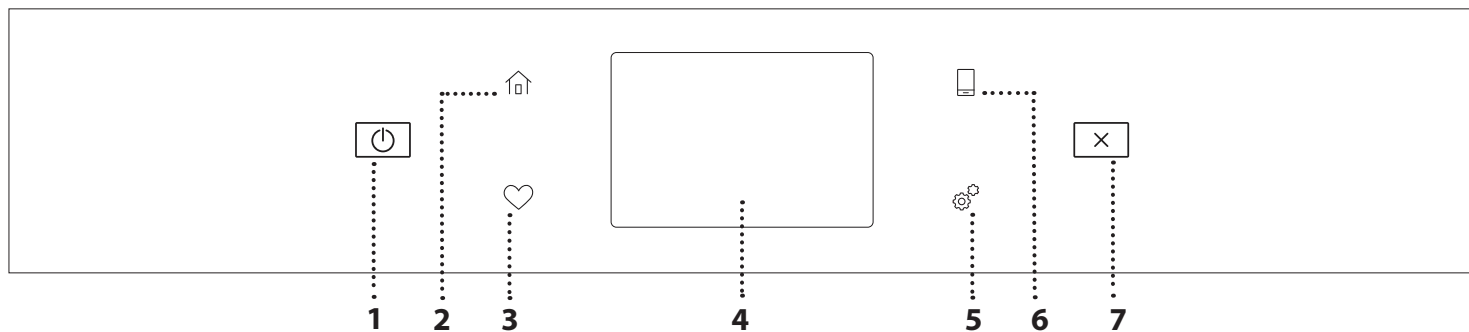
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Runt värmeelement (dolt)
3. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/ grillelement
6. Belysning
7. Roterande glasplatta

## BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



### 1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen.

### 2. HEM

För snabb återkomst till huvudmenyn.

### 3. FAVORIT

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

### 4. DISPLAY

För att välja från olika alternativ och även ändra ugnsställningarna och preferenser

### 6. FJÄRRSTYRNING

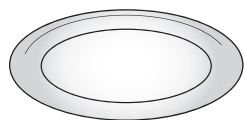
För att aktivera användning av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-appen.

### 7. AVBRYT

För att stoppa alla ugnsfunktioner, förutom Klocka, Kökstimer och Reglagelås.

# TILLBEHÖR

## ROTERTANDE GLASPLATTA

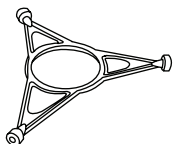


Placerad på sin plats kan den roterande glasplattan användas för alla tillagningsmetoder.

Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag till andra

behållare eller tillbehör, med undantag för bakplåten.

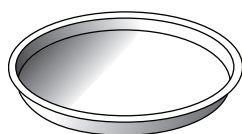
## STÖD TILL DEN ROTERTANDE GLASPLATTAN



Använd endast stödet till den roterande glasplattan.

Ställ inte andra tillbehör på stödet.

## CRISPPANNA

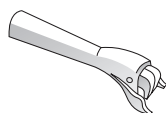


Bara för användning med den avsedda funktionen.

Crispplattan måste alltid placeras mitt på glastallriken och kan förvärmas när den är tom, med hjälp

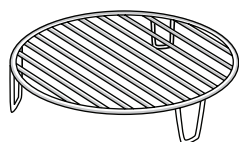
av specialfunktionen endast för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan.

## HANDTAG FÖR CRISPPANNAN



Används för att ta ut den heta crisppannan ur ugnen.

## BAKGALLER



Med ugnsgallret kan du placera maten närmare grillen, för perfekt bryning av rätten och för optimal varmluftscirkulation.

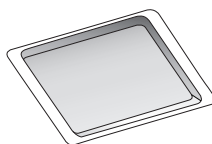
Crisppannan ska stå på bakgallret

vid vissa "6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry"-funktioner.

Placera gallret på den roterande glasplattan och se till att det inte kommer i kontakt med andra ytor.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

## REKTANGULÄR BAKPLÅT

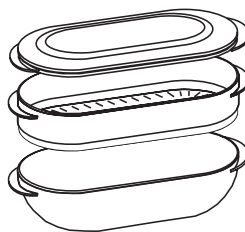


Använd endast bakplåten med funktioner som tillåter tillagning med varmluft. Den får aldrig användas i kombination med mikrovågor.

Sätt in plattan horisontellt, låt den vila på gallret i ugnstrymmet.

Anmärkning: Du behöver inte ta bort den roterande glasplattan och dess stöd när du använder bakplåten.

## ÅNGKOKARE



För att ånga livsmedel såsom fisk eller grönsaker, placera dessa i korgen (2) och häll dricksvatten (100 ml) i botten på ångkokaren (3) för att uppnå rätt mängd ånga.

För att koka livsmedel såsom pasta, ris, potatis eller andra spannmål, placera dessa direkt på botten av ångkokaren (korgen behövs inte) och tillsätt lämplig mängd dricksvatten för mängden mat som tillagas.

För bästa resultat, täck ångkokaren med locket (1) som ingår.

Placera alltid ångkokaren på den roterande glasplattan och använd den endast med passande tillagningsfunktioner eller med mikrovågsfunktionen.

Botten på ångkokaren är också designad för att användas i kombination med specialångrengöringsfunktionen.

Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpliga för mikrovågsugnar och tål ugnstemperaturer innan du köper dem.

Dryckes- eller livsmedelsbehållare av metall får aldrig användas i mikrovågsmatlagning.

Se alltid till att livsmedel och tillbehör inte kommer i kontakt med innerväggarna i ugnen.

Säkerställ alltid att den roterande glasplattan kan röra sig fritt innan ugnen sätts igång. Se till att aldrig ta ut eller sätta in glasplattan samtidigt med tillbehör.



## TILLAGNINGSFUNKTIONER



### MANUELL FUNKTION

#### • MIKROVÅGSUGN

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

Effekt (W)	Rekommenderas för
900	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	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad.
160	Upptining av djupfrysta livsmedel eller uppmjukning av smör och ost.
90	Mjukgöra glass.

Åtgärd	Mat	Effekt (W)	Tidslängd (min.)
Återuppvärmning	2 koppar	900	1 - 2
Återuppvärmning	Potatismos 1 kg	900	10 - 12
Upptining	Köttfärs 500 g	160	15 - 16
Tillaga	Sockerkaka	750	7 - 8
Tillaga	Äggryta	500	16 - 17
Tillaga	Köttfärslimpa	750	20 - 22

#### • CRISP

För perfekt griljering och bryning, både på matens ovan- och undersida. Denna funktion får endast användas med den speciella crisppannan.

Mat	Tidslängd (min.)
Bakverk med jäsmedel	7-10
Hamburgare	8-10 *

\* Vänd maten efter halva tiden.

Nödvändiga tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan

#### • VARMLUFT

För tillagning av rätter på ett sätt som ger liknande resultat som med en konventionell ugn. Bakplåten eller annat kärl som lämpar sig för ugnsbbruk kan användas för att laga vissa livsmedel.

Mat	Temp. (°C)	Tidslängd (min.)
Sufflé	175	30 - 35
Ostmuffin	170 *	25 - 30
Kakor	175 *	12 - 18

\* Förvärmning krävs

Rekommenderade tillbehör: Rektangulär bakplåt/galler

#### • VARMLUFT + MIKRO

För att laga ugnsrätter på kort tid. Vi rekommenderar att du använder korgen för optimerad luftcirkulationen.

Mat	Effekt (W)	Temp. (°C)	Tidslängd (min.)
Stekar	350	170	35 - 40
Köttpaj	160	180	25 - 35

Rekommenderade tillbehör: Bakgaller

#### • GRILL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Mat	Grillnivå	Tidslängd (min.)
Rostat bröd	Hög	5 - 6
Räkor	Medel	18 - 22

Rekommenderade tillbehör: Bakgaller

#### • GRILL + MW

För snabb matlagning och gratinering av rätter där man kombinerar mikrovågs- och grillfunktionen.

Mat	Effekt (W)	Grillnivå	Tidslängd (min.)
Potatisgratäng	650	Medel	20 - 22
Bakad potatis	650	Hög	10 - 12

Rekommenderade tillbehör: Bakgaller

#### • TURBOGRILL

För perfekt resultat genom kombinerad av grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Mat	Grillnivå	Tidslängd (min.)
Kycklingspett	Hög	25 - 35

Rekommenderade tillbehör: Bakgaller

#### • TURBOGRILL + MW

För snabb tillagning och bryning av din mat genom kombinerad av mikrovågs-, grillnings och varmluftsfunktionerna.

Mat	Effekt (W)	Grillnivå	Tidslängd (min.)
Fryst Cannelloni	650	Hög	20-25
Fläskkotletter	350	Hög	30-40

Rekommenderade tillbehör: Bakgaller

#### • FAST PREHEATING (SNABB FÖRVÄRMNING)

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning.

#### • SPECIALFUNKTIONER

##### » VARMHÅLLNING

För att hålla nylagad mat varm och krispig, inklusive kött, stekt mat eller kakor.

##### » JÄSNING

För optimal jäsnings av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.


Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE UPPTINING

För snabb upptining av olika slags mat genom att helt enkelt ange dess vikt. För bästa resultat lägg alltid maten direkt på glasplattan.

#### UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR

Med den här unika Whirlpool-funktionen tinar du snabbt upp fryst bröd. Kombinationen av upptinings- och crisptekniken gör att brödet smakar som nybakat. Använd funktionen för att snabbt tina upp och värma frysta småfranska, pain riche och giffjar. Crisppannan måste användas med den här funktionen.

Mat	Vikt
CRISPBRÖD TINAT 	50 g-800 g
KÖTT	100 - 2000 g
FÅGEL	100 - 3000 g
FISK	100 - 2000 g
GRÖNSAKER	100 - 2000 g
BRÖD	100 - 2000 g

#### • 6<sup>th</sup> 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 på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat. Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie. För bästa resultat låt maten stå i cirka 1-2 minuter efter att den har värmts upp, speciellt om den har varit fryst.

Öppna inte luckan medan funktionen är igång.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE ÅNGA

För att tillaga mat med ånga, så som grönsaker eller fisk, ska du använda den medföljande ångkokningsattsen. Under förberedelsefasen genereras ånga automatiskt, vilket innebär att vattnet som hålls ner längst ner i ångkokaren börjar koka. Tiderna för denna fas kan variera. Ugnen fortsätter sedan att laga maten med ånga, enligt den inställda tiden.

Ställ in 1- 4 minuter för mjuka grönsaker såsom broccoli och purjolök eller 4- 8 minuter för hårdare grönsaker såsom morötter och potatis.

Öppna inte luckan medan funktionen är igång.

Nödvändiga tillbehör: Ångkokare

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP FRY

Denna unika och hälsosamma funktion ger dig både kvaliteten hos crispfunktionen och fördelarna med varmluftscirkulation. Resultatet blir goda och krispiga maträtter som inte kräver lika mycket olja som när du steker maten som vanligt. Ibland behövs ingen olja alls. Det är möjligt att fritera ett urval förinställda rätter, antingen färska eller frusna.

Följ följande tabell för att använda tillbehör som indikerat och få de bästa tillagningsresultaten för varje typ av mat (färsk eller frusen\*).

Mat	Vikt/ portioner
<b>PANERAD STEKT FILÉ</b> Tillsätt lite olja för tillagning. Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret	100 - 500 g
<b>KÖTTBULLAR</b> Tillsätt lite olja för tillagning. Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret	200 - 800 g
<b>FISH AND CHIPS *</b> Fördela jämnt i crisppannan	1 - 3 portioner
<b>BLANDAD STEKT FISK *</b> Fördela jämnt i crisppannan	100 - 500 g
<b>PANERADE RÄKOR *</b> Fördela jämnt i crisppannan	100 - 500 g
<b>PANERADE BLÄCKFISKRINGAR *</b> Fördela jämnt i crisppannan	100 - 500 g
<b>PANERADE FISKPINNAR *</b> Fördela jämnt i crisppannan. Vänd när du uppmanas till det	100 - 500 g
<b>POTATIS STEKT *</b> Fördela jämnt i crisppannan	200 - 500 g
<b>POTATIS STEKT</b> Skala och skär i stavar. Blötlägg i saltvatten i 30 min. Torka med en handduk och väg dem. Pensla med olivolja (5%). Fördela i crisppannan. Ställ tallrik på gallret. Vänd när du uppmanas till det	200 - 500 g
<b>POTATISKROKETTER</b> Fördela jämnt i crisppannan	100-600 g
<b>AUBERGINE</b> Skär upp, salta och låt vila i 30 min. Tvätta, torka och väg. Pensla med olivolja (5%). Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret. Vänd när du uppmanas till det	200 g - 600 g
<b>PAPRIKA</b> Skiva, väg och pensla med olivolja (5%). Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret	200 - 500 g
<b>ZUCCHINI</b> Skiva, väg och pensla med olivolja (5%). Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret	200 - 500 g
<b>KYCKLINGNUGGETS *</b> Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret	200 g - 600 g
<b>FRITERAD OST *</b> Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret	100-400 g
<b>LÖKRINGAR *</b> Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret	100 - 500 g

## GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



För att skrolla genom en meny eller lista:  
Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.



För att välja eller bekräfta:  
Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.

För att gå tillbaka till föregående skärm:


Tryck på < .

För att bekräfta en inställning eller gå till nästa skärm:

Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

## IBRUKTAGNING

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på  för att öppna menyn "Verktyg".

### 1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Tryckning < kommer att för dig tillbaka till föregående skärm.

### 2. STÄLLA IN WIFI

6th Sense Live-funktionen tillåter dig att fjärrstyra ugnen från en mobil enhet. För att du ska kunna fjärrstyra produkten måste du först och främst slutföra anslutningsprocessen. Denna process är nödvändig för att registrera din produkt och ansluta den till ditt hemnätverk.

- Tryck på "STÄLL IN NU" för att upprätta anslutningen.

Tryck i annat fall på "HOPPA ÖVER" för att ansluta din produkt senare.

### FÖR SÅ HÄR FÖR ATT UPPRÄTTA ANSLUTNINGEN

För att använda denna funktion behöver du: En smartphone eller surfplatta och en trådlös router ansluten till internet.

Använd din smarta enhet för att kontrollera att signalen på ditt trådlösa hemnätverk är stark nära produkten.

Minimikrav.

Smart enhet: Android med en 1280x720- (eller högre) skärm eller iOS.

Kontrollera appkompatibiliteten med Android- eller iOS-versioner på appbutikerna.

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Ladda ned 6th Sense Live-appen

Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. 6th Sense Live appen kommer att guida dig genom alla steg som listas här. Du kan ladda ned 6th Sense Live appen från iTunes Store eller Google Play Store.

#### 2. Skapa ett konto

Om du inte redan har gjort det måste du skapa ett konto. Detta gör att du kan ansluta dina produkter och även visa och styra dem på avstånd.

#### 3. Registrera din produkt

Följ instruktionerna i appen för att registrera din produkt. Du kommer att behöva Smart Appliance Identifier- (SAID) numret för att slutföra registreringsprocessen. Du hittar den unika koden på identifieringsskylten på produkten.

#### 4. Ansluta till WiFi

Följ inställningsförfarandet scanna-för att-ansluta. Appen kommer att guida dig genom processen för att ansluta din produkt till det trådlösa nätverket i ditt hem.

Välj "MANUELL" och tryck sedan på "Inställning av WPS" om din router stödjer WPS 2,0: Tryck på WPS-knappen på din trådlösa router för att upprätta en anslutning mellan de två produkterna.

Vid behov kan du även ansluta produkten manuellt med "Leta efter ett nätverk".

SAID-kod används för att synkronisera en smart enhet med din produkt.

MAC-adressen visas för WiFi-modulen.

Anslutningsprocessen behöver endast utföras igen om du ändrar dina routerinställningar (t.ex. nätverksnamn eller lösenord eller dataleverantör).

### 3. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt.

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet.

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömavbrott behöver tid och datum ställas in igen.

### 4. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du använder ugnen för matlagning rekommenderar vi därför att du värmer upp ugnen tom, för att på så sätt få bort eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.


Värm upp ugnen till 200 °C, helst med funktionen

"Snabb förvärmning".

Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

## DAGLIG ANVÄNDNING

### 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

- Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och 6<sup>th</sup> Sense-funktioner.


- Tryck på huvudfunktionen du behöver för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

### 2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

#### EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Skrolla genom föreslagna värden och välj det som du behöver.

I funktionen "Varmluft" kan du trycka på  för att aktivera förvärmningen.

#### TIDSLÄNGD

I mikrovåg och mikrovågskombinerade funktioner måste du alltid ställa in tillagningstiden.

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

Om du använder funktioner som inte är kopplade till mikrovågsugnen behöver du inte ställa in tillagningstiden för att hantera tillagningen manuellt.

- Tryck på "Ställ tillagningstid" för att ställa in tidslängden.

För att avbryta en inställd tidslängd och hantera slutet av tillagningen manuellt trycker du på tidslängdsvärdet och väljer "STOPP".

### 3. STÄLL IN 6<sup>th</sup> SENSE-FUNKTIONER

6<sup>th</sup> Sense-funktionerna gör att du kan tillaga ett brett urval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

- Välj en tillagningstyp från listan.
- Välj en funktion.

Funktioner visas efter matkategori i 6<sup>th</sup> SENSE MAT-menyn (se berörda tabeller) och efter funktioner i LIFESTYLE-menyn.

- När du har valt en funktion indikerar du helt enkelt matens egenskaper (mängd, vikt etc.) som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

### 4. STÄLL IN FÖRDRÖJD STARTTID

Innan du startar en funktion som inte är kopplad till mikrovågsugnen kan du fördröja tillagningen: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck "FÖRDRÖJD START" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startas automatiskt efter tidsperioden som har beräknats.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- Tryck på  för att aktivera funktionen direkt och avbryta programmerad fördröjningstid.

### 5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.


Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen.

Ett startskydd medföljer i mikrovågsfunktioner.

Luckan måste öppnas och stängas innan funktionen startas.

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan.
- Tryck på "START".

Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

- Tryck på  för att när som helst stoppa den aktiva funktionen.

### 6. JET START

Längst ner på hemskärmen finns en stapel som visar tre olika tidslängder. Tryck på en av dem för att starta tillagningen med mikrovågsfunktionen inställd på full effekt (900 W).

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan.
- Tryck på tillagningstiden du vill ha för tillagningen.


## 7. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan, tryck på "KLAR" för att starta tillagningen.

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 pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra standardinställningen på förvärmningsalternativet för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Tryck på ikonen  för att aktivera eller avaktivera föruppvärmningen. Den kommer att ställas in som standardval.

## 8. PAUSA TILLAGNING

Vissa 6<sup>th</sup> Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagningen. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som anges på displayen.
- Stäng luckan, fortsätt sedan tillagningen.

Innan tillagningen avslutas kan ugnen uppmana dig om att kontrollera maten på samma sätt.


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten.
- Stäng luckan, fortsätt sedan tillagningen.

## 9. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Med vissa funktioner, när tillagningen har avslutats, kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit.


- Tryck på  för att spara den som en favorit.
- Tryck på  för att förlänga tillagningen.

## 10. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen detekterar automatiskt funktionerna som du använder mest. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

### GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION


När en funktion har avslutats kan du trycka på  för att spara den som en favorit. Detta gör så att snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar. Displayen tillåter dig att spara funktionen genom att ange upp till 4 favoritmåltider

inklusive frukost, lunch, snack och middag.

- Tryck på ikonerna för att välja minst en.
- Tryck på "FAVORIT" för att spara funktionen.

### NÄR DEN ÄR SPARAD

När du har sparat funktionerna som favoriter kommer huvudskärmen att visa funktionerna som du har sparat för aktuellt tid på dagen.

För att visa menyn med favoriter trycker du på : Funktionerna kommer att delas in efter olika måltider och vissa förslag kommer att erbjudas.


- Tryck på måltidsikonen för att visa relevanta listor.
- Skrolla genom föreslagen lista.
- Tryck på receptet eller funktionen du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera tillagningen.

### ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA



På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på "REDIGERA".
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "NÄSTA": displayen visar de nya attributen.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta ändringarna.

I skärmen med favoriter kan du även radera funktioner som du har sparat:

- Tryck på  på relevant funktion.
- Tryck på "TA UT".

Du kan även ändra klockslaget när de olika måltiderna ska visas:

- Tryck på .
- Välj  "Preferenser".
- Välj "Klockslag och datum".
- Tryck på "Dina tidpunkter för måltid".
- Skrolla genom listan och tryck på det önskade klockslaget.
- Tryck på relevant måltid för att ändra den.

Varje tidslucka kan endast kombineras med en måltid.

## 11. VERKTYG

Tryck när som helst på  menyn "Verktyg".

Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.



### AKTIVERA FJÄRRSTYRNING

För att aktivera användning av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-appen.



### SKIVTALLRIK

Detta alternativ stoppar rotationen på skivtallriken så att du kan använda större och fyrkantiga mikrovågsugnfasta behållare som inte får rotera fritt i produkten.

## KÖKSTIMER



Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden.

När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned vilket visas längst upp i det högra hörnet på skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på .
- Tryck på .

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "AVVISAS" för att avbryta timern eller ställa in en ny varaktighet på timern.
- Tryck på "STÄLL IN NY TIMER" för att ställa in timern igen.

## UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.

## SJÄLVRENGÖRING

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Håll en kopp med dricksvatten i den medföljande ångkokarbottnen (3) eller i en mikrovågsugnsäker form, och aktivera funktionen.

Nödvändiga tillbehör: Ångkokare

## LJUD AV

Tryck på ikonen för att dämpa eller sätta på alla ljud och larm.

## REGLAGELÅS

"Reglagelåset" tillåter dig att låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

För att aktivera låset:

- Tryck på  ikonen.

För att inaktivera låset:

- Tryck på displayen.
- Svep upp på meddelandet som visas.

## PREFERENSER

För att ändra flera ugnsställningar.

## WIFI

För att ändra inställningarna eller konfigurera ett nytt hemnätverk.

## INFO

För att stänga av "Spara Demoläge", återställa produkten och erhålla mer information om produkten.

## GODA RÅD

### MIKROVÅGSTILLAGNING

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 så 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.

### FRUSEN 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 skållning eller brännskador.

Försäkra dig om att lock och nappar har tagits bort innan maten värms.

### TÅRTOR OCH BRÖD

Till tårter och bröd rekommenderas att använda funktionen "Varmluft". För att minska tillagningstiden kan man även använda "Varmluft + MW" och ställa in mikrovågseffekten på ett värde på högst 160W så att produkten bibehålls så mjuk och aromrik som möjligt. Med funktionen "Varmluft" ska man använda tårtformar i mörk metall och alltid placera dem på det medföljande gallret.

Det går även bra att använda den rektangulära bakplåten eller annan ugnssäker form för att baka till exempel kakor eller kuvertbröd.

Vid användning av funktionen "Varmluft + MW" ska endast mikrovågssäkra formar användas och de ska placeras på det medföljande gallret.

För att kontrollera om bakverket är färdigt, stick in en sticka i mitten: Om den kommer ut ren är kakan eller brödet klart.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

Om botten på en tårta är blöt, så sänk hyllan och strö bröd- eller kaksmulor på kabbotten före du tillsätter fyllningen.

### PIZZA

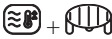



För att få en jämn tillagning och en knaprig pizzabotten på kort tid rekommenderar vi att använda funktionen "Crisp" tillsammans med det avsedda medföljande tillbehöret.

Alternativt är det möjligt med större pizzor att använda den rektangulära bakplåten tillsammans med varmluftsfunktionen. I så fall ska man förvärma ugnen till en temperatur på 200 °C och lägga mozzarellaost på pizzan efter två tredjedelar av tillagningstiden.

### KÖTT OCH FISK

För att erhålla en perfekt brynt yta på kort tid medan köttet eller fisken förblir mörkt och saftigt på insidan råder vi till att använda funktioner som kombinerar varmluftsfunktionen med mikrovågor, såsom "Turbogrill + mikrovågor" eller "Varmluft + mikrovågor".

För att uppnå bästa möjliga tillagningsresultat, ställ in mikrovågseffekten på 350 W.

Livsmedelskategorier		Tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation	
GRYTA och UGNSBAKAD PASTA	Lasagne		4 - 10 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering	
	Cannelloni		400 - 1500 g		
	Lasagne*		500 - 1200 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie	
	Cannelloni *		400 - 1500 g		
RIS, PASTA & SPANNMÅL	RIS OCH PASTA		Ris	100-400 g ∞•	Ställ in rekommenderad koktid för ris. Tillsätt saltat vatten och ris i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2-3 koppar vatten för varje kopp ris.
			Risgrynsgröt	2 - 4 portioner ∞•	Tillsätt vatten och ris i botten på ångkokaren och täck med lock. Tillsätt mjölk när ugnen uppmanar dig att göra det. Använd 75 ml ris, 200 ml vatten och 300 ml mjölk för 2 portioner.
			Pasta	1 - 4 portioner ∞•	Ställ in rekommenderad koktid för pastan. Tillsätt pastan när ugnen uppmanar dig att göra det och tillaga med lock. Använd ca 750 ml vatten per 100 g pasta
	FRÖN OCH SPANNMÅL		Burghul	100-400 g	Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2 koppar vatten för varje kopp burghul
			Kinoa		Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2 mått vatten för varje mått quinoa
			Hirs		Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 3 koppar vatten för varje kopp hirs
			Amarant		Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 3-4 koppar vatten för varje kopp amarant
			Spelt/Dinkel		Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 3-4 mått vatten för varje mått dinkel
			Korn		Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 3-4 mått vatten för varje mått korn
			Bovete		Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 3 koppar vatten för varje kopp bovete
			Couscous		Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2 mått vatten för varje mått couscous
			Havregrynsgröt		

\* Fryst ∞• Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.



	Livsmedelskategorier	Tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
NÖT	Rostbiff		800 - 1500 g	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
	Kalvstek			Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Biff		2 - 6 stycken	Pensla med olja och rosmarin. Massera med salt och svartpeppar. Fördela jämnt på grillgallret
	Hamburger		2 - 6 stycken	Pensla med olja och salta före tillagning
	Hamburger*		100 - 500 g	Smörj crispspannan lätt innan förvärmningen
FLÄSK	Fläskstek		800 - 1500 g	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Stycken		2 - 6 stycken	Pensla med olja och rosmarin. Massera med salt och svartpeppar. Fördela jämnt på grillgallret
	Revbensspjäll		700 - 1200 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Fördela jämnt i crispspannan med benet nedåt
	Bacon		50-150 g	Fördela jämnt i crispspannan
LAMM	Grillat lamm		1000 - 1500 g	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt, peppar och hackad vitlök. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Kotlett		2 - 8 stycken	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Fördela jämnt på gallret
KYCKLING	Grillad kyckling		800 - 2500 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Placera i ugnen med bröstsidan upp
	Kyckling i bit		400 - 1200 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt i crispspannan med skinnet nedåt
	Kycklingfilé / Bröst		300 - 1000g	Smörj crispspannan lätt innan förvärmningen
ET BUĞULAMA	Kycklingfilé		300 - 800 g ☉	Fördela jämnt på ånggallret
	Varmkorv		4 - 8 st ☉	Lägg varmkorven i botten på ångkokaren och täck med vatten. Värm utan lock
KÖTTRÄTTER	Köttfärslimpa		4-8 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept, lägg i en brödform och tryck till för att undvika luftfickor
	Grillspett		400 - 1200 g	Pensla med olja och krydda med örter. Fördela jämnt på grillgallret
	Panerad stekt filé		100 - 500 g	Pensla med olja. Fördela jämnt i crispspannan
	Korvar och Frankfurtere		200 - 800 g	Smörj crispspannan lätt innan förvärmningen. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker
	Köttbullar		200 -800 g	Förbered enligt ditt favoritrecept och forma den till små bollar som väger cirka 30-40 gram vardera. Pensla med olja. Fördela jämnt i crispspannan

## TILLBEHÖR



Mikro/ugnssäker behållare



Ångkokare (komplett)



Ångkokare (Botten + lock)



Ångkokare (botten)














Ugnsgaller



Rektangulär bakplåt



Crisppanna

	Livsmedelskategorier	Tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation	
FISK och SKALDJUR	HEL FISK	Grillad hel fisk	 + 	600 - 1200 g	Pensla med olja. Krydda med pressad citron, vitlök och persilja
		Ångad hel fisk		600 - 1200 g	
	ÅNGADE FILÉER och BIFFAR	Biff		300 - 800 g ◉•	Fördela jämnt på ånggallret
		Filéer			
	FISKGRATÄNG	Fiskgratäng	 + 	500 - 1200 g	Täck med ströbröd och strö på smörlockar
		Fiskgratäng *		600 - 1200 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	ÅNGAD FISK och SKALDJUR	Kammusslor		1 - 6 stycken	Fördela jämnt på ånggallret
		Musslor		400 - 1000 g	Krydda med olja, peppar, citron, vitlök och persilja före tillagningen. Blanda ordentligt
		Räkor		100-600 g	Fördela jämnt på ånggallret
	STEKT FISK och SKALDJUR	Fish and Chips *		1 - 3 portioner	Fördela jämnt i crisppannan och alternera fiskfiléerna och potatisen
		Panerade räkor *		100 - 500 g	Fördela jämnt i crisppannan
		Panerade bläckfiskringar *			
Panerade fiskpinnar *					
Blandad stekt fisk *					
Ungsstekt Fisk		300 - 800 g	Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen. Krydda fiskbitarna genom att täcka dem med olja och sesamfrön		

\* Fryst ◉• Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

	Livsmedelskategorier	Tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
GRILLADE GRÖNSAKER	Potatis i bitar		300 - 1200 g	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
	Klyftpotatis		300 - 800 g	Skär i klyftor, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
	Fyllda grönsaker		600 - 2200 g	Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak.
	Vegetarisk burgare *		2 - 6 stycken	Smörj crispspannan något
	Bakad potatis		200 - 1000 g	Pensla med olja eller smält smör. Skär ett kors i potatisen och fyll med gräddfil och ditt favoritillbehör.
GRATEN SEBZE	Potatis		4 - 10 portioner	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost
	Broccoli		600 -1500 g	Skär i bitar och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost
	Blomkål		600 -1500 g	
	Grönsaker*		400 g - 800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
ÅNGADE GRÖNSAKER	Potatis i bitar		300 - 1000 g ○●	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i botten på ångkokaren
	Ärtor		200 - 500 g ○●	Fördela jämnt på ånggallret
	Morötter			
	Broccoli		200 - 500 g ○●	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ånggallret
	Blomkål			
	Squash		200 - 500 g ○●	Fördela jämnt på ånggallret
	Majskolv		300 - 1000 g ○●	
	Paprika		200 - 500 g ○●	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ånggallret
Andra grönsaker			Fördela jämnt på ånggallret	
ÅNGADE FRYSTA GRÖNSAKER	Ångade grönsaker		300 ○●	Fördela jämnt på ånggallret
STEKTA GRÖNSAKER	Potatis stekt *		200 - 500 g	Fördela jämnt i crispspannan
	Potatis stekt		200 - 500 g	Skala och skär i stavar. Blötlägg i saltvatten i 30 minuter. Skölj, torka och väg. Blanda med olja, ca 10 g per 200 g torr potatis. Fördela jämnt i crispspannan
	Potatiskroketter		100-600 g	Fördela jämnt i crispspannan
	Äggplanta		200 g - 600 g	Skär upp och låt dra i 30 minuter i kallt saltat vatten. Skölj, torka och väg. Blanda med olja, ca 10 g per 200 g aubergine. Fördela jämnt i crispspannan
	Paprika		200 - 500 g	Skiva, väg och blanda med olja, cirka 10 g per 200 g torr peppar. Krydda med salt. Fördela jämnt i crispspannan
	Zucchini		200 - 500 g	Skiva, väg och blanda med olja, cirka 10 g per 200 g torr zucchini. Krydda med salt och svartpeppar. Fördela jämnt i crispspannan
SALTA PAJER	Quiche lorraine		1 sats	Klä crispspannan med degen och nagga med en gaffel. Gör en quiche lorraine-blandning för 8 portioner
	Quiche lorraine *		200 - 800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Salta pajer		1 sats	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll degen enligt ditt favoritrecept
	Grönsaksstrudel		800 - 1500 g	Gör en blandning av hackade grönsaker. Ha på några stänk olja och tillaga i stekpanna i 15-20 minuter. Låt svalna. Tillsätt färsk ost och krydda med salt, balsamvinäger och kryddor. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna

## TILLBEHÖR

Mikro/ugnssäker behållare

Ångkokare (komplett)





















Ångkokare (Botten + lock)

Ångkokare (botten)














Ugnsgaller

Rektangulär bakplåt

Crisppanna

	Livsmedelskategorier	Tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation	
BRÖD	Bullar		1 sats	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsnig. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion	
	Bullar*		1 sats	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten	
	Smörgåslimpa i form		1 - 2 stycken	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsnig. Använd ugnens specialfunktion för jäsnig	
	Brödbullar förbakade		1 sats	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten	
	Scones		1 sats	Forma till en stor eller flera mindre bitar och lägg på den smorda crisppannan	
	Brödbullar på burk		1 sats	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten	
PIZZA	Pizza		2 - 6 portioner	Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomat, mozzarella och skinka	
	Tunn pizza *		250 - 500 g ◉•	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie	
	Tjock pizza *		300 - 800 g ◉•		
	Kyld pizza		200 - 500 g	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt i crisppannan	
TÅRTOR och BAKVERK	JÄSNINGSTÅRTOR	Sockerkaka i form	1 sats	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform	
		Frukttårta i form		900 - 1900 g	Gör en kaksmet enligt ditt favoritrecept genom att använda riven eller hackad färsk frukt. Häll i en smord och bröad bakform
		Chokladkaka jäst i form		600 - 1200 g	Gör en chokladkaksmet enligt ditt favoritrecept. Häll i en smord och bröad bakform
TÅRTOR och BAKVERK	BAKVERK och FYLDA PAJER	Kakor		1 sats Gör en sats med 250 g mjöl, 100 g saltat smör, 100 g socker och 1 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Forma till 10-12 remsor på en smord bakplåt	
		Chokladkakor		1 sats Gör en smet på 250 g mjöl, 150 g smör, 100 g socker, 1 ägg, 25 g kakaopulver, samt salt och bakpulver. Tillsätt vaniljessens. Låt svalna. Bred ut smeten till 5 mm tjocklek, forma efter behag och fördela jämnt i crisppannan	
		Maränger		1 sats Gör en sats på 2 äggvitor, 80 g socker och 100 g kokosflingor. Krydda med vanilj och mandelärom. Forma till 20-24 stycken på en smord bakplåt	
		Fruktfylld paj		800 - 1500 g 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	
		Fruktpaj		1 sats Gör en deg på 180 g mjöl, 125 g smör och 1 ägg. Klä crisppannan med degen och fyll med 700-800 g skivad färsk frukt blandad med socker och kanel	
		Fruktpaj *		300 - 800 g Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie	
		MUFFINS och CUPCAKES	Muffin		1 sats Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på bakplåten
Sufflé			2 - 6 portioner Gör en sufflésmet med citron, choklad eller frukt och häll smeten i en ugnsäker form med höga kanter		
Ostmuffin			1 sats Förbered en blandning för 12-15 stycken med strimlad mjukost och tärnad bacon eller skinka. Fyll i separata muffinsformar.		
EFTERRÄTTER	Fruktkompott		300 - 800 ml ◉• Skala och kärna ur frukten. Skär i bitar och lägg i ångkokarens galler		
	Bakade äpplen		4 - 8 st Ta ur kärnhusen och fyll äpplena med marsipan eller kanel, socker och smör		
	Varm choklad		2 - 8 portioner Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl. Smaksätt med vanilj eller kanel. Tillsätt majsstärkelse för att göra den tjockare		
	Brownies		1 sats Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bred ut smeten på bakplåten täckt med bakplåtspapper		

\* Fryst ◉• Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

	Livsmedelskategorier	Tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
ÄGG	Äggröra		2 - 10 stycken	Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl
	Bulls Eye		1 - 6 stycken	Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen
	Omelett		1 sats	
	Äggryta		1 - 2 satser	Gör en sats på 0,5 liter mjölk, 4 äggulor, 100 g socker och 40 g mjöl. Häll mjölken i en behållare och placera den i ugnen. Häll mjölken försiktigt i blandningen av äggulor, mjöl och socker när ugnen uppmärksam dig att göra det och fortsatt tillagningen
SNACKS	Popcorn	-	90 g - 100 g 	Lägg alltid påsen direkt på glasplattan. Tillaga endast en påse åt gången
	Kycklingvingar *		300 - 600 g 	Fördela jämnt i crisppannan
	Kycklingnuggets *	 + 	200 g - 600 g	
	Friterad Ost *		100-400 g	Pensla osten med lite olja innan tillagningen. Fördela jämnt i crisppannan
	Lökringar *	 + 	100 - 500 g	Fördela jämnt i crisppannan
	Rostade nötter		50 - 200 g	

## TILLBEHÖR



Mikro/ugns säker behållare



Ångkokare (komplett)



Ångkokare (Botten + lock)



Ångkokare (botten)



Ugns-galler



Rektangulär bakplåt



Crisppanna

---

# RENGÖRING

---

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den. Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

## INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig mikrofiberduk. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Avsluta med en torr trasa.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Med jämna mellanrum eller vid spill, ta bort den roterande glasplattan och dess stöd för att rengöra ugnens botten och avlägsna alla matrester.
- Aktivera funktionen "Självrengöring" för optimal rengöring av de inre ytorna.

- Grillen behöver inte rengöras eftersom den starka hettan bränner bort all smuts. Använd denna funktion med jämna mellanrum.

## TILLBEHÖR

Alla tillbehör kan maskindiskas med undantag av crisppannan.

Crisppannan skall rengöras med vatten och ett mildt diskmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crisppannan svalna innan du rengör den.

## WIFI FAQs

### Vilka WiFi-protokoll stöds?

WiFi-adaptorn som är installerad stödjer WiFi b/g/n i europeiska länder.

### Vilka inställningar måste konfigureras i routerns mjukvara?

Följande inställningar i routern krävs: 2,4 GHz aktiverad, WiFi b/g/n, DHCP och NAT aktiverad.

### Vilken version av WPS stöds?

WPS 2.0 eller högre. Kontrollera routerns dokumentation.

### Finns det några skillnader mellan att använda en smartphone (eller surfplatta) eller Android eller iOS?

Du kan använda det operativsystemet du föredrar, det spelar ingen roll.

### Kan jag använda 3G-anslutning i stället för en router?

Ja, men molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter.



### Hur kan jag kontrollera att internetanslutningen i mitt hem fungerar och att den trådlösa funktionen är aktiverad?

Du kan leta efter ditt nätverk på din smarta enhet. Inaktivera andra dataanslutningar innan du försöker.

### Hur kan jag kontrollera om min produkt är ansluten till mitt trådlösa nätverk i hemmet?

Öppna routerkonfigurationen (se routerns manual) och kontrollera om produktens MAC-adress är listad på sidan för den trådlöst anslutna enheten.

### Var hittar jag produktens MAC-adress?

Tryck på  och tryck sedan på  WiFi eller titta på din produkt: Det finns en etikett som visar SAID och MAC-adresserna. MAC-adressen består av en kombination av siffror och bokstäver som börjar med "88:e7".

### Hur kan jag kontrollera om enhetens trådlösa funktion är aktiverad?

Använd din smarta enhet och 6th Sense Live-appen för att kontrollera om apparatens nätverk är synligt och anslutet till molnet.

### Finns det något som kan förhindra signalen från att nå produkten?

Kontrollera att enheterna som du har anslutit inte använder upp all tillgänglig bandbredd. Säkerställ att dina WiFi-aktiverade enheter inte överskrider maximalt antal som routern tillåter.

### Hur långt från ugnen bör routern vara?

Normalt är WiFi-signalen stark nog för att täcka några rum, men det beror mycket på vad väggarna är gjorda av för material. Du kan kontrollera signalstyrkan genom att placera din smarta enheten bredvid produkten.

### Vad kan jag göra om min trådlösa anslutning inte når produkten?

Du kan använda specifika enheter för att utöka WiFi-täckningen i ditt hem, såsom åtkomstpunkter, WiFi-repeaters och kraftledningsbryggor (följer inte med produkten).

### Hur hittar jag namnet på och lösenordet till mitt trådlösa nätverk?

Se routerns dokumentation. Det finns vanligtvis en etikett på routern som visar informationen du behöver för att nå enhetens inställningssida med användning av en ansluten enhet.

### Vad ska jag göra om min router använder grannens WiFi?

Tvinga routern att använda WiFi-kanalen i ditt hem.

### Vad kan jag göra om displayen visar eller om ugnen inte kan upprätta en stadig anslutning till hemmets router?

Enheten kan ha anslutit till routern, men kan inte nå internet. För att ansluta till internet behöver du kontrollera routerns och/eller bärarens inställningar.

Routerinställningar: NAT måste vara på, brandvägg och DHCP måste vara korrekt konfigurerade. Lösenordskryptering som stöds: WEP, WPA, WPA2. Se routerns manual för att testa en annan krypteringstyp.

Carrier-inställningar: om din internetleverantör har fastställt antal MAC-adresser som kan ansluta till internet kan du eventuellt inte ansluta din produkt till molnet. MAC-adressen på din enhet är dess unika identifierare. Fråga din internetleverantör om hur du kan ansluta andra enheter än datorer till internet.

### Hur kan jag kontrollera om data överförs?

Stäng av strömmen, vänta 20 sekunder och starta sedan ugnen när du har ställt in nätverket: Kontrollera att appen visar UI-status på produkten. Välj en cykel eller annat alternativ och kontrollera statusen på appen.

Det tar flera sekunder för vissa inställningar att visas i appen.








### Hur kan jag ändra mitt Whirlpool-konto men hålla mina produkter anslutna?

Du kan skapa ett nytt konto, men kom ihåg att ta bort dina produkter från ditt gamla konto innan du flyttar dem till ditt nya.

### Jag har bytt router – vad måste jag göra?

Du kan antingen behålla samma inställningar (nätverksnamn och lösenord) eller radera föregående inställningar från produkten och konfigurera inställningarna igen.

# FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F". Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Fabriksåterställning". Alla sparade inställningar raderas.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Funktionen startar inte. Funktionen är inte tillgänglig i demoläge.	Demoläge körs.	Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Spara Demoläge" för att gå ur.
Ikonen  visas på displayen.	WiFi-routern är avstängd. Routerinställningarna har ändrats. Den trådlösa anslutningen når inte produkten. Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket. Anslutningen stöds inte.	Kontrollera att WiFi-routern är ansluten till internet. Kontrollera att WiFi+-signalen nära produkten är stark. Försök att starta om routern. Se avsnittet "WiFi FAQs". Om inställningarna i ditt trådlösa hemnätverk har ändrats ansluter du till nätverket: Tryck på  , tryck på  "WiFi" och välj sedan "Koppla till nätverk".
Anslutningen stöds inte.	Fjärrstyrning är inte tillåten i ditt land.	Kontrollera om ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska produkter innan köpet.



Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Besöka vår webbsida [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

