

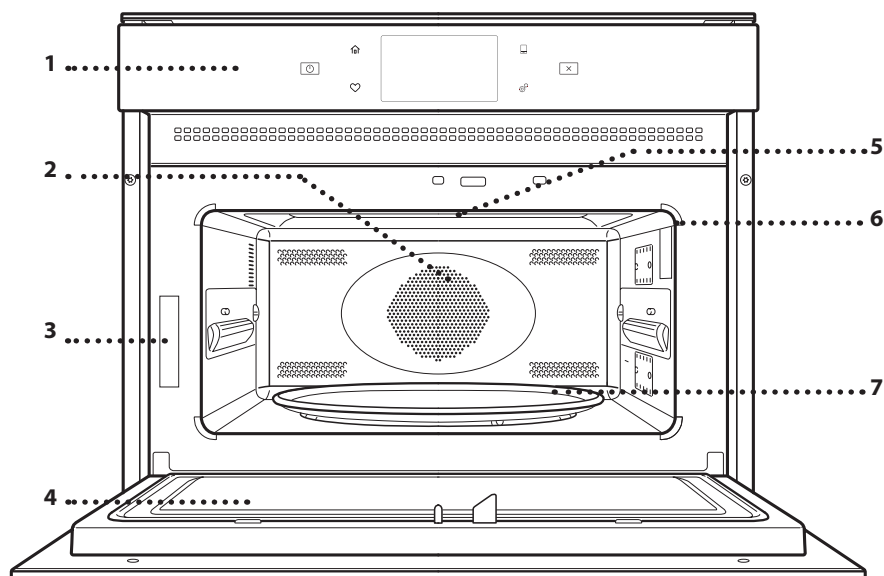


**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL**  
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



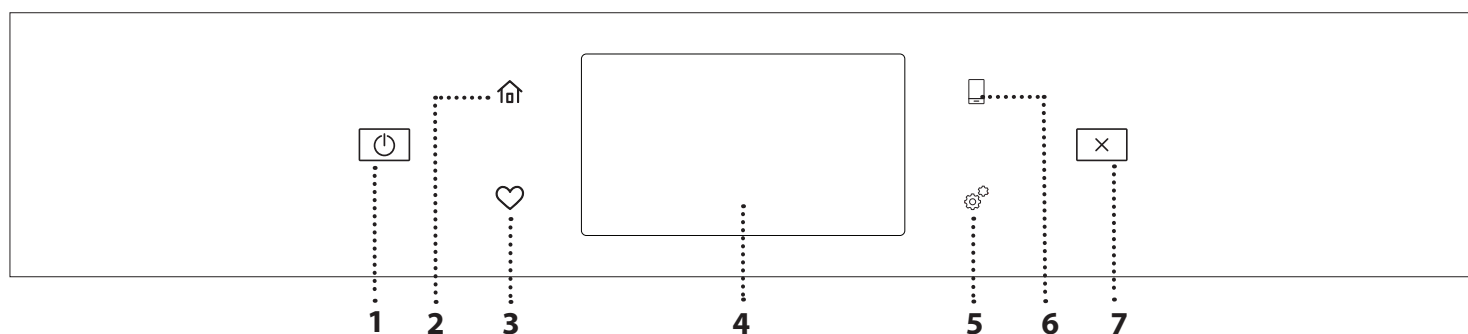
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

## 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 åtkomst till huvudmenyn.

### 3. FAVORIT

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

### 4. DISPLAY

5. VERKTYG  
För att välja från olika alternativ och även ändra ugnsställningarna och preferenser

### 6. FJÄRRSTYRNING

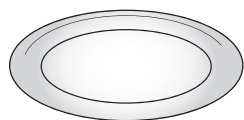
För att aktivera användning av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-appen.

### 7. AVBRYT

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

# TILLBEHÖR

## ROTÉRANDE GLASPLATTA

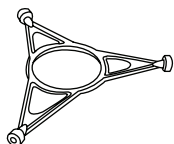


Placerad på sin plats kan den roterande glasplattan användas för alla tillagningsmetoder.

Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag till andra

behållare eller tillbehör, med undantag för bakplåten.

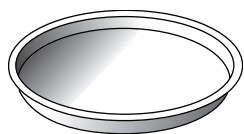
## STÖD TILL DEN ROTÉRANDE GLASPLATTAN



Använd endast stödet till den roterande glasplattan.

Ställ inte andra tillbehör på stödet.

## CRISPPANNA

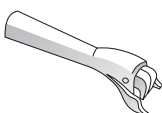


Bara för användning med den avsedda funktionen.

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

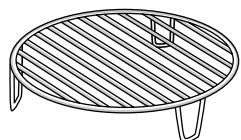
av specialfunktionen endast för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan.

## 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.

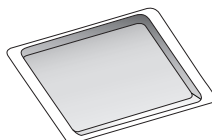
Crisppannan ska stå på bakgallret

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

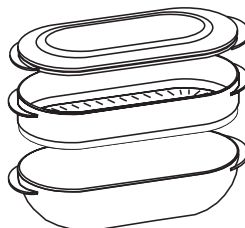


Använd endast bakplåten med funktioner som tillåter tillagning med varmluft. Den får aldrig användas i kombination med mikrovågor.

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

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

## ÅNGKOKARE



.....1 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 specialångregöringsfunktionen.

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	Mjuggöra 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.

Nödändiga tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan

### • FORCED AIR (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 ugnsbruk 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 FÖRVARMNING)

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>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>HASH BROWNS</b> Skala och mal. Blötlägg i saltvatten i 30 min. Torka med en handduk och väg dem. Pensla med olivolja (5%). Fördela i crisppannan. Ställ tallrik på gallret. Lägg till och vänd när du uppmanas till det	100-600 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>FELAFEL</b> Smörj crisppannan lite. Lägg till och vänd maten när du uppmanas till det	100-400 g
<b>BLANDAD STEKT FISK *</b> Fördela jämnt i crisppannan	100 - 500 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".

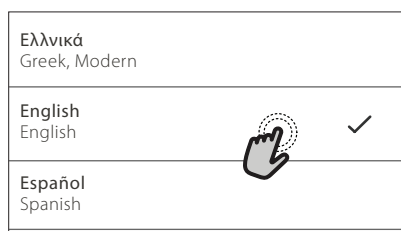
### 1. VÄLJA SPRÅK

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 4,3 (eller högre) med en 1280x720 (eller högre) skärm eller iOS 8 (eller högre).

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Ladda ned 6<sup>th</sup> Sense Live-appen

Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. 6<sup>th</sup> Sense Live appen kommer att guida dig genom alla steg som listas här. Du kan ladda ned 6<sup>th</sup> 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 som sitter på produkten.

#### 4. Ansluta till WiFi

Föl 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.

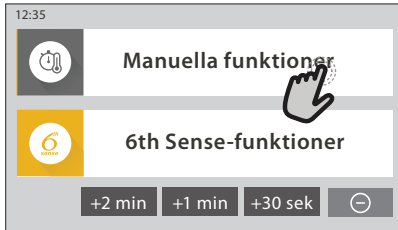
# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

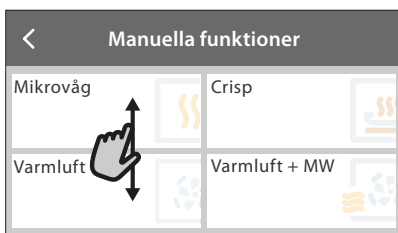
- Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

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.

### VARAKTIGHET

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.

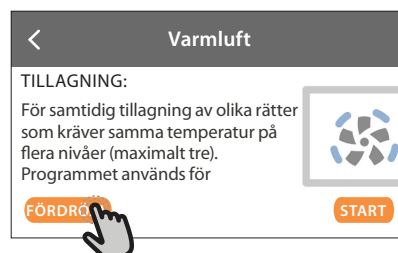
Funktioner visas efter matkategori i 6<sup>th</sup> SENSE MAT-menyn (se berörda tabeller) och efter funktioner i LIFESTYLE-menyn.

- 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".

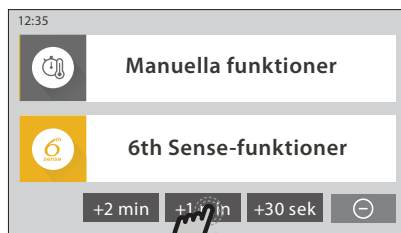
Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

- 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 förvärmningsalternativets standardinställning 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 visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

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

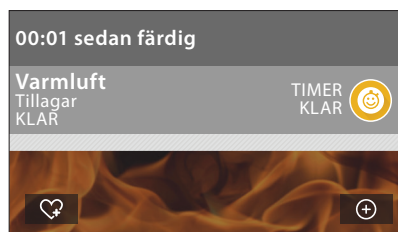
När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.



- Kontrollera maten.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta 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

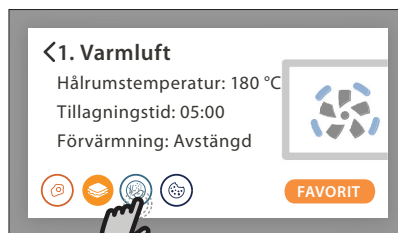
Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

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.



Om du trycker på 📄 kan du även visa din historik över de senast använda funktionerna.

- 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".

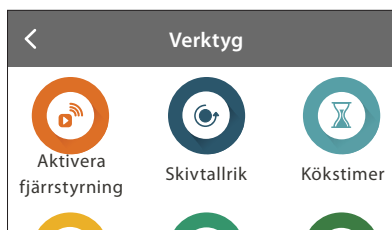
Du kan även ändra klockslaget när de olika måltiderna ska visas:

- 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 ångkokarbotten (3) eller i en mikrovågsugnsäker form, och aktivera funktionen.

Nödvändiga tillbehör: Ångkokare



## TYSTA

Tryck på ikonen för att tysta eller slå 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 ugsinställningar.



## 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 skällning 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 kakkbotten 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 mört 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 kocktid 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 uppmärskar 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 kocktid för pastan. Tillsätt pastan när ugnen uppmärskar 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 uppskäring
	Kalvstek			Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskäring
	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
	Hamburgare *		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 uppskäring
	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 uppskäring
	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
ANKA	Grillad anka		800 - 2000 g	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt, peppar och paprika. Placera i ugnen med bröstsidan ned
	Ankdelar		400 - 1400 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt i crispspannan med skinnet nedåt
ET BUĞULAMA	Kycklingfilé		300 - 800 g	Fördela jämnt på ånggallret
	Kalkonfilé			
	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
	Köttpaj		1 sats	Förbered en köttåsblandning för 6-9 individuella pajformar. Klä den smorda kakformen med mördeg, fyll med köttås och stäng med ett puffigt deglock
	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 Frankfurtare		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	Tonfiskskiva		300 - 800 g ◦•	Fördela jämnt på ånggallret
		Lax i skiva			
		Svärdfisk i skiva			
		Havsabborrfilé			
		Braxenfilé			
		Andra filéer			
		Forellfilé			
		Annan stek			
	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 *			
Ungsstek Fisk		300 - 800 g			

\* Fryst ◦• Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

	Livsmedelskategorier	Tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation	
GRÖNSAKER	GRILLADE GRÖNSAKER	Potatis	 + 	300 - 1200 g	Skär i bitar, 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 crisp pannan något
		Bakad potatis		200 - 1000 g	Pensla med olja eller smält smör. Skär ett kors i potatisen och fyll med gräddfil och ditt favorittillbehör.
		Klyftpotatis		300 - 800 g	Skär i klyftor, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
	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	
		Hash Browns		100 - 500 g	Skala och mal. Blötlägg i saltvatten i 30 minuter. Torka med en handduk och krama ut överflödigt fukt. Krydda med salt, svartpeppar, cayennepeppar och paprika. Fördela jämnt i smord crisp panna
		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			
		Sparris		200 - 500 g ☉	Fördela jämnt på ånggallret
		Pumpa		200 - 500 g ☉	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ånggallret
		Brysselkål		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		200 - 500 g ☉	Fördela jämnt på ånggallret		
ÅNGADE FRYSTA GRÖNSAKER	Ärtor *				
	Broccoli *				
	Brysselkål *				
	Morötter *		300 - 800 g ☉	Fördela jämnt på ånggallret	
	Sparris *				
	Andra grönsaker *				

## TILLBEHÖR



Mikro/ugnsäker behållare



Ångkokare (komplett)



Ångkokare (Botten + lock)



Ångkokare (botten)


















Ugns-galler



Rektangulär bakplåt



Crisppanna

	Livsmedelskategorier	Tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation	
GRÖNSAKER	STEKTA GRÖNSAKER	Potatis stekt *	200 - 500 g	Fördela jämnt i crisppannan	
		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 crisppannan
		Potatiskroketter		100-600 g	Fördela jämnt i crisppannan
		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 crisppannan
		Paprika	 + 	200 - 500 g	Skiva, väg och blanda med olja, cirka 10 g per 200 g torr peppar. Krydda med salt. Fördela jämnt i crisppannan
		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 crisppannan
SALTA PAJER	Quiche lorraine		1 sats	Klä crisppannan 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	
	Bullar		1 sats	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion	
BRÖD	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 jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning	
	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 tomater, 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

\* Fryst °• Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.



	Livsmedelskategorier	Tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation	
TÄRTOR och BAKVERK	BAKVERK och FYLLDA 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
		Croissanter *		1 sats	Fördela jämnt i crisppannan. Låt svalna innan servering
		Marängar		1 sats	Gör en sats på 2 äggvitor, 80 g socker och 100 g kokosflingor. Krydda med vanilj och mandelarom. Forma till 20-24 stycken på en smord bakplåt
		Fruktfylld paj	+	800 - 1500 g	Fyll en pajform med degen och strösslå 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 håll smeten i en ugns säker 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	
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 uppmanar 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	
	Felafel		100-400 g	Smörj crisppannan något. Pensla felafeln med olja innan tillagningen	
	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 inställningsida 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.

