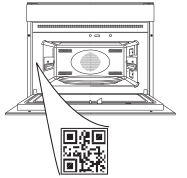




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

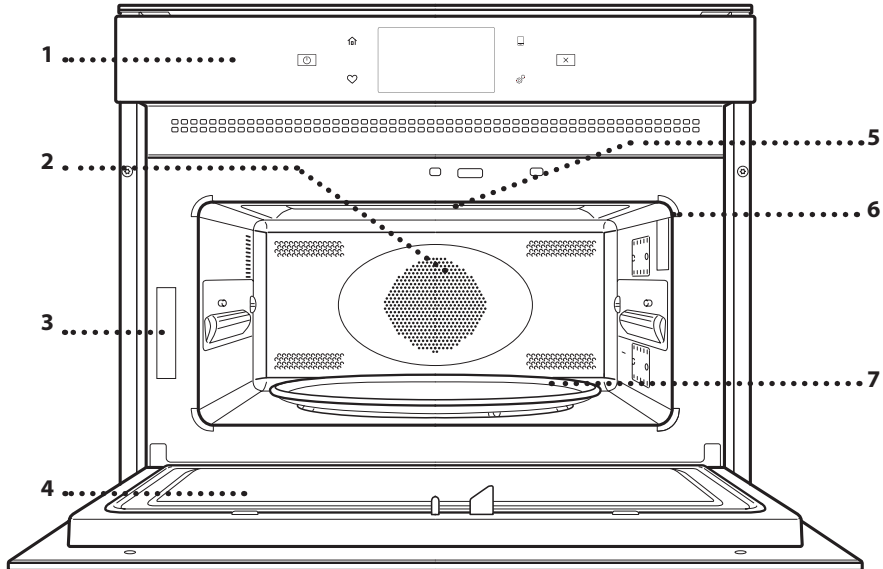
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



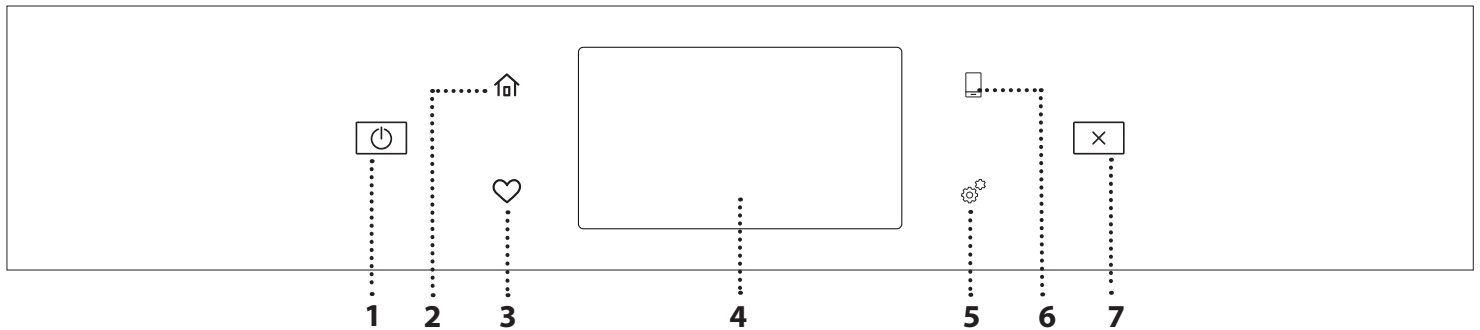
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Circular heating element (non-visible)
- 3. Identification plate (do not remove)
- 4. Door
- 5. Upper heating element/grill
- 6. Light
- 7. Turntable

CONTROL PANEL DESCRIPTION



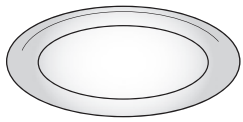
- 1. ON / OFF**
For switching the oven on and off.
- 2. HOME**
For gaining quick access to the main menu.

- 3. FAVORITE**
For retrieving up the list of your favorite functions.
- 4. DISPLAY**
- 5. TOOLS**
To choose from several options and also change the oven settings and preferences

- 6. REMOTE CONTROL**
To enable use of the 6th Sense Live Whirlpool app.
- 7. CANCEL**
To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

ACCESSORIES

TURNTABLE

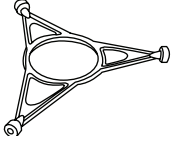


Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.

The turntable must always be used as a base for other containers or

accessories, with the exception of the Baking tray.

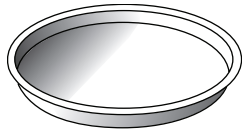
TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

CRISP PLATE

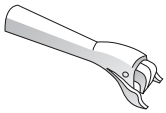


Only for use with the designated functions.

The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated

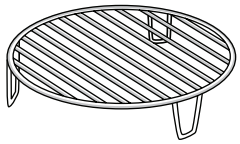
when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

WIRE RACK



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation.

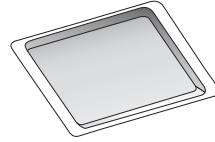
It must be used as base for the crisp

plate in some "6th Sense Crisp Fry" functions.

Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

RECTANGULAR BAKING TRAY

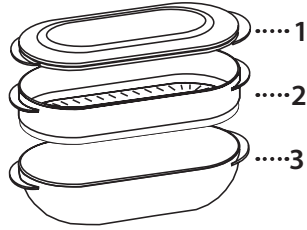


Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves.

Insert the plate horizontally, resting it on the rack in the cooking compartment.

Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the baking tray.

STEAMER



To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.

For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

The steamer bottom has been designed also to be used in combination with the special steam clean function.

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.

Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.

COOKING FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

• MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

Power (W)	Recommended for
900	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
750	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

Action	Food	Power (W)	Duration (min.)
Reheat	2 cups	900	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes 1 kg	900	10 - 12
Defrost	Minced Meat 500 g	160	15 - 16
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	500	16 - 17
Cook	Meat loaf	750	20 - 22

• CRISP

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special Crisp plate.

Food	Duration (min.)
Leavened cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

• FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Food	Temp. (°C)	Duration (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cheese Cupcake	170 *	25 - 30
Cookies	175 *	12 - 18

* Preheat needed

Recommended accessories: Rectangular baking plate / Wire rack

• FORCED AIR + MW

To prepare oven dishes in a short time. It is suggested to use the rack in order to optimize the air circulation.

Food	Power (W)	Temp. (°C)	Duration (min.)
Roasts	350	170	35 - 40
Meat Pie	160	180	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

• GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking.

Food	Grill Level	Duration (min.)
Toast	High	5 - 6
Prawns	Medium	18 - 22

Recommended accessories: Wire rack

• GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Food	Power (W)	Grill Level	Duration (min.)
Potatoes gratin	650	Medium	20 - 22
Jacket Potatoes	650	High	10 - 12

Recommended accessories: Wire rack

• TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and oven air convection. We recommend turning the food during cooking.

Food	Grill Level	Duration (min.)
Chicken Kebab	High	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

• TURBO GRILL + MW

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

Food	Power (W)	Grill Level	Duration (min.)
Cannelloni Frozen	650	High	20-25
Pork Chops	350	High	30-40

Recommended accessories: Wire rack

• FAST PREHEATING

For quickly preheating the oven before a cooking cycle.

• SPECIAL FUNCTIONS

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp, including meat, fried foods or cakes.

» RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.


These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

• 6th SENSE DEFROST

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

CRISP BREAD DEFROST

This exclusive Whirlpool function allows you to defrost frozen bread. Combining both Defrost and Crisp technologies, your bread will taste and feel as if it were freshly baked. Use this function to quickly defrost and heat frozen rolls, baguettes & croissants. The Crisp Plate must be used in combination with this function.

Food	Weight
CRISP BREAD DEFROST 	50 - 800 g
MEAT	100 - 2000 g
POULTRY	100 - 3000 g
FISH	100 - 2000 g
VEGETABLE	100 - 2000 g
BREAD	100 - 2000 g

• 6th SENSE REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish. Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process, leaving to stand for 1-2 minutes will always improve the result, especially for frozen food.

Do not open the door during this function.

• 6th SENSE STEAM

For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. The preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Timings for this phase may vary. The oven then proceeds with steamcooking the food, according to the time set.

Set 1- 4 minutes for soft vegetables such as broccoli and leek or 4 - 8 minutes for harder vegetables such as carrots and potatoes.

Do not open the door during this function.

Required accessories: Steamer

• 6th SENSE CRISP FRY

This healthy and exclusive function combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking, even removing the need for oil in some recipes. It is possible fry a variety of preset foods, either fresh or frozen.

Follow the following table to use the accessories as indicated and obtain the best cooking results for each type of food (fresh or frozen*).

Food	Weight / portions
BREADED FILLET FRY Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 500 g
MEATBALLS Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	200 - 800 g
FISH AND CHIPS * Distribute evenly on the crisp plate	1 - 3 pt
BREADED SHRIMPS * Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
BREADED CALAMARI RINGS * Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
BREADED FISH STICK * Distribute evenly on the crisp plate. Turn when prompted	100 - 500 g
POTATOES FRIED * Distribute evenly on the crisp plate	200 - 500 g
POTATOES FRIED Peel and cut in stick. Soak in cold salted water for 30 min. Dry with a towel and weight them. Brush with olive oil (5%). Distribute on crisp plate. Set plate on rack. Turn when prompt	200 - 500 g
POTATOES CROQUETTES Distribute evenly on the crisp plate	100 - 600 g
EGGPLANT Chop, salt and let rest for 30 min. Wash, dry and weigh. Brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack. Turn when prompted	200 - 600 g
PEPPER Slice, weight and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack	200 - 500 g
ZUCCHINI Slice, weigh and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack	200 - 500 g
HASH BROWNS Peel and grind. Soak in cold salted water for 30 min. Dry with a towel and weight them. Brush with olive oil (5%). Distribute on crisp plate. Set plate on rack. Add and turn when prompted	100 - 600 g
CHICKEN NUGGETS * Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	200 - 600 g
BREADED CHEESE * Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 400 g
FELAFEL Lightly grease the crisp plate. Add and turn food when prompted	100 - 400 g
MIXED FRIED FISH * Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
ONION RINGS * Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 500 g

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.

To go back to the previous screen:

Tap < .

To confirm a setting or go to the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

FIRST TIME USE

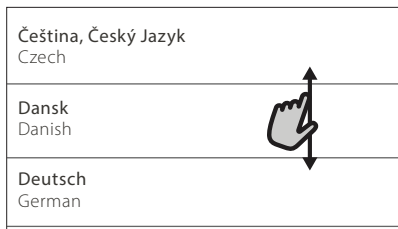
You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

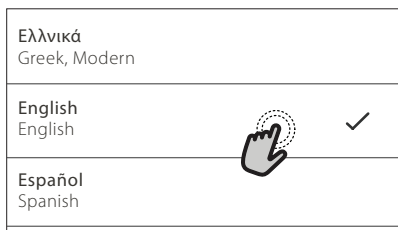
1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.



- Tap the language you require.

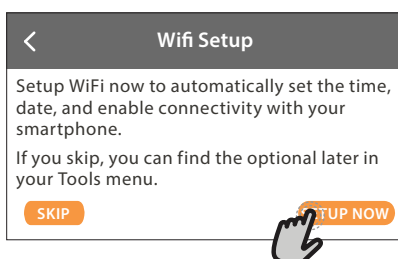


Tapping < will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

The 6th Sense Live feature allows you to operate the oven remotely from a mobile device. To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to register your appliance and connect it to your home network.

- Tap "SETUP NOW" to set up the connection.



Otherwise tap "SKIP" to connect your product later.

HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet and a wireless router connected to the Internet.

Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

Smart device: Android 4.3 (or higher) with a 1280x720 (or higher) screen or iOS 8 (or higher).

Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download the 6th Sense Live app

The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The 6th Sense Live app will guide you through all the steps listed here. You can download the 6th Sense Live app from the App Store or the Google Play Store.

2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to create an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. You will need the Smart Appliance Identifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code the number on the identification plate attached to the product.

4. Connect to WiFi

Follow the scan-to-connect setup procedure. The app will guide you through the process of connecting your appliance to the wireless network in your home.

If your router supports WPS 2.0 (or higher), select "MANUALLY", then tap "WPS Setup": Press the WPS button on your wireless router to establish a connection between the two products.

If necessary you can also connect the product manually by using "Search for a network".

The SAID code is used to synchronise a smart device with your appliance.

MAC address is displayed for the WiFi module.

The connection procedure will only need to be carried out again if you change your router settings (e.g. network name or password or data provider).

3. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually.

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date.

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C, ideally using the "Fast preheat" function.

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

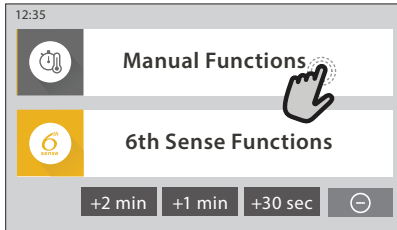
DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

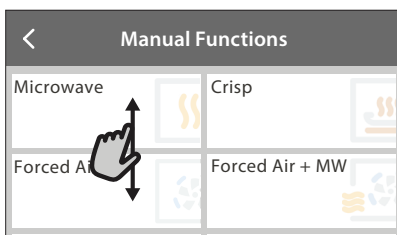
- To switch on the oven, press or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and 6th Sense Functions.

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.



- Scroll up or down to explore the list.



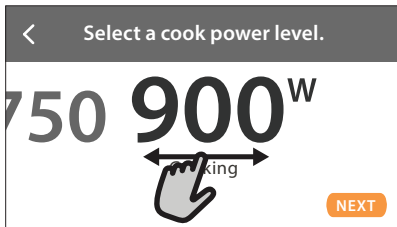
- Select the function you require by tapping it.

2. SET MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Scroll through the suggested values and select the one you require.

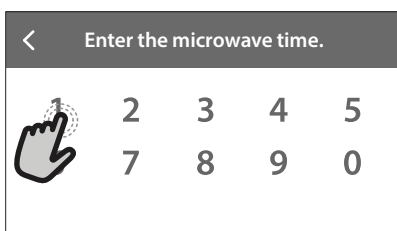


In "Forced Air" function, you can tap to activate preheating.

DURATION

In microwave and microwave-combined functions, you always have to set a cook time.

- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.



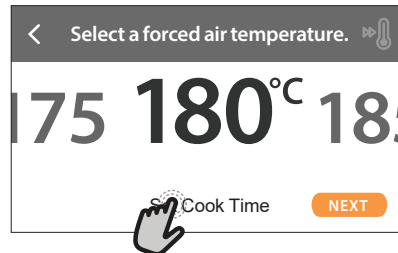
- Tap "NEXT" to confirm.

At the end of the cooking time, the cooking is

stopped automatically.

In not-microwave functions, you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually.

- To start setting the duration, tap "Set Cook Time".



To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, tap the duration value and then select "STOP".

3. SET 6th SENSE FUNCTIONS

The 6th Sense functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

- Choose a cooking type from the list.
- Select a function.

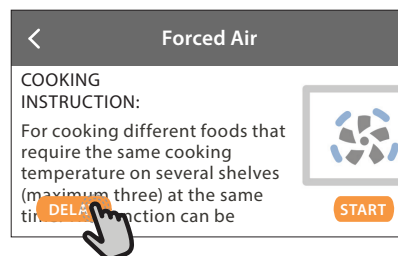
Functions are displayed by food categories in the 6th SENSE FOOD menu (see relative tables) and by recipe features in the LIFESTYLE menu.

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

4. SET START TIME DELAY

Before starting a no-microwave function, you can delay the cooking: The function will start at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time you require.



- Once you have set the required delay, tap "START DELAY" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

To program a delayed cooking start time the oven preheating phase must be disabled: The oven will reach the temperature you required gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

- To activate the function immediately, and cancel the programmed delay time, tap .

5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. In microwave functions is provided a start protection. The door must be opened and closed before starting the function.

- Open the door.
- Place food inside the oven and close the door.
- Tap "START".

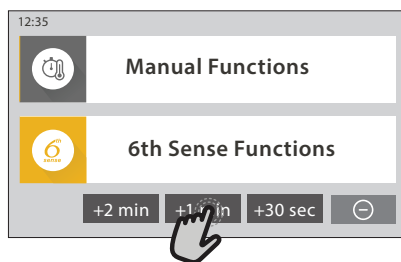
You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

- Press  to stop the active function at any time.

6. JET START

On Home Screen bottom there is a bar which shows three different duration. Tap one of them to start cooking with the microwave function set at full power (900 W).

- Open the door.
- Place food inside the oven and close the door.
- Tap the cook time you want to cook.



7. PREHEATING


If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase.

Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap "DONE" to start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

You can change the default setting of the preheating option for cooking functions that allow you to do that manually.

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Tap  icon to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

8. PAUSING COOKING

Some of the 6th Sense functions will require to turn the food during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Open the door.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

Before cooking ends, the oven could prompt you to check the food in the same way.

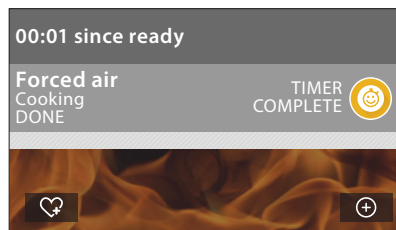
An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.



- Check the food.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

9. END OF COOKING

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

With some functions, once cooking has finished you can extend the cooking time or save the function as a favorite.




- Tap  to save it as a favorite.
- Tap  to prolong the cooking.

10. FAVORITES

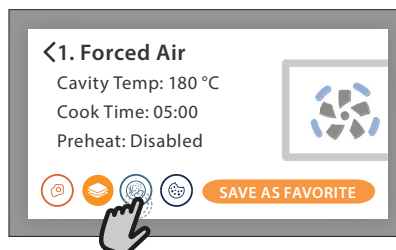
The Favorites feature stores the oven settings for your favorite recipes.

The oven automatically detects the functions you use most often. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, you can tap  to save it as favorite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings. The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.

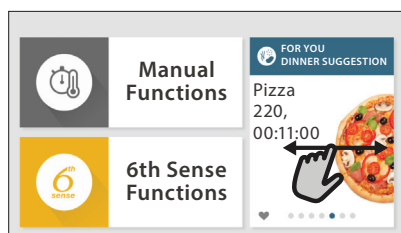
- Tap the icons to select at least one.



- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.

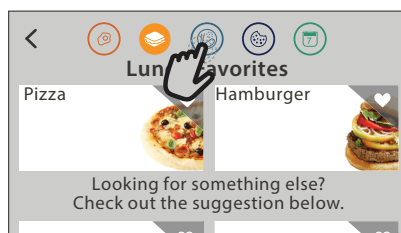
ONCE SAVED

Once you have saved functions as favorites, the main screen will display the functions you have saved for the current the time of day.



To view the favorite menu, press : The functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.

- Tap the meals icon to show the relevant lists.



Tapping also enables you to view your history of most recently used functions.

- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

CHANGING THE SETTINGS

In the Favorites screen, you can add an image or name to each favorite to customise it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap "EDIT".
- Select the attribute you want to change.
- Tap "NEXT": the display will show the new attributes.
- Tap "SAVE" to confirm the changes.

In the favorite screen you can also delete functions you have saved:

- Tap the on the relevant function.
- Tap "REMOVE IT".

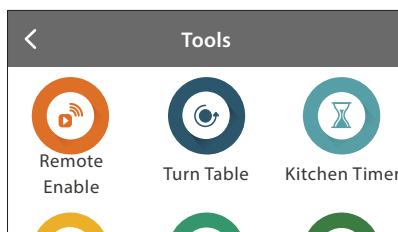
You can also change the time when the various meals are shown:

- Press .
- Select "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Scroll through the list and tap the relevant time.
- Tap the relevant meal to change it.

Each time slot can be combined with one meal only.

11. TOOLS

Press to open the "Tools" menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



REMOTE ENABLE

To enable use of the 6th Sense Live Whirlpool app.

TURN TABLE

This option stops the rotation of turntable in order to allow you to use large and squared microwave proof containers that may not rotate freely inside the product.

KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

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

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down, shown at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

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

- Tap "DISMISS" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "SET NEW TIMER" to set the timer again.

LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

SELF CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour a cup of drinking water into the supplied steamer bottom (3) only or on a microwave proof container and activate the function.

Required accessories: Steamer



MUTE


Tap icon to mute or unmute all the sounds and alarms.



CONTROL LOCK

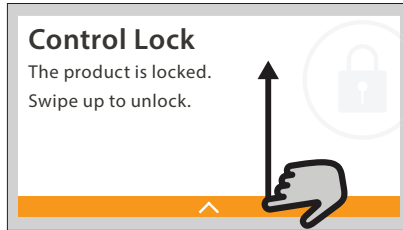
The “Control Lock” enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

- Tap the display.
- Swipe up on the message shown.



PREFERENCES

For changing several oven settings.



WI-FI

For changing settings or configuring a new home network.



INFO

For switching off “Store Demo Mode”, resetting the product and obtaining further information about the product.

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING

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

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

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

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

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

LIQUIDS

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

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

FROZEN FOOD

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

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

FOOD FOR INFANTS

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

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

CAKES AND BREAD

For cakes and bread products it is recommended to use the "Forced Air" function. Alternatively, in order to decrease the cooking times, the user can select "Forced Air + MW", with the microwave power being set to a value no greater than 160 W in order to maintain the food products soft and fragrant.

With the "Forced Air" function, use dark metal cake tins and always place them on the supply wire shelf. Alternatively, the rectangular baking tray or other cookware suitable for oven use can be utilized to cook certain food items, such as biscuits or bread rolls.

If using the "Forced Air + MW" function, only use containers suitable for microwaves, and place them on the supplied wire shelf.

To check whether the item you are baking is done, insert a skewer into the centre: If it comes out clean, the cake or bread is cooked.

If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

PIZZA

In order to obtain uniform cooking and a crispy pizza base in just a short time, it is recommended to use the "Crisp" function together with the special supplied accessory.

Alternatively, for larger pizzas it is possible to use the rectangular baking tray together with the "Forced Air" function: in this case, pre-heat the oven to the temperature of 200° C and distribute the mozzarella on the pizza two-thirds of the way through the cooking process.



























MEAT AND FISH

In order to obtain perfect surface browning in just a short period of time, while maintaining the inside of the meat or fish soft and juicy, it is recommended to use functions that combine the forced air function with microwaves, like "Turbo grill + microwave" or "Forced Air + microwave".

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

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info		
CASSEROLE & BAKED PASTA	Lasagna	+	4 - 10 portions	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning		
	Cannelloni		400 - 1500 g			
	Lasagna *		500 - 1200 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil		
	Cannelloni *		400 - 1500 g			
RICE, PASTA & CEREALS	RICE & PASTA		Rice	100 - 400 g ◐●	Set recommended cook time for rice. Add salted water and rice into the steamer bottom and cover with lid. Use 2-3 cups of water for each cup of rice.	
			Rice Porridge	2 - 4 portions ◐●	Add water and rice into the steamer bottom and cover with lid. Add milk when the oven prompts. For 2 portions use 75ml of rice, 200ml of water and 300ml of milk.	
			Pasta	1 - 4 portions ◐●	Set recommended cook time for the pasta. Add pasta when oven prompts and cook covered. Use approximately 750ml of water for each 100g of pasta	
	SEEDS & CEREALS	BURGHUL, QUINOA, MILLET, AMARANTH, SPELT, BARLEY, BUCKWHEAT, COUS COUS		Burghul	100 - 400 g	Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of burghul
				Quinoa		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of quinoa
				Millet		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3 cups of water for each cup of millet
				Amaranth		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of amaranth
				Spelt		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of spelt
				Barley		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of barley
				Buckwheat		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3 cups of water for each cup of buckwheat
				Cous Cous		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of cous cous
				Oat Porridge		


* Frozen ◐● Suggested quantity. Do not open door during cooking.

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
MEAT	BEEF	Roast Beef	 + 	800 - 1500 g	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Roast Veal			Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Steak		2 - 6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the grill rack
		Hamburger		2 - 6 pieces	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
		Hamburger *		100 - 500 g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating
	PORK	Roast Pork	 + 	800 - 1500 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Chops		2 - 6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the grill rack
		Ribs		700 - 1200 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Evenly distribute in the crisp plate with the bone side downwards
		Bacon		50 - 150 g	Evenly distribute in the crisp plate
	LAMB	Roast Lamb	 + 	1000 - 1500 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper and chopped garlic. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Cutlet		2 - 8 pieces	Brush with oil and rub with salt and pepper. Evenly distribute on rack
	CHICKEN	Roast Chicken		800 - 2500 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Placing into the oven with the breast side up
		Chicken Pieces		400 - 1200 g	Brush with oil and season as you prefer. Evenly distribute in the crisp plate with the skin side down
		Chicken Fillets / Breast		300 - 1000g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating
	DUCK	Roast Duck	 + 	800 - 2000 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper, and paprika. Placing into the oven with the breast side down
		Duck Pieces		400 - 1400 g	Brush with oil and season as you prefer. Evenly distribute in the crisp plate with the skin side down
	STEAMED MEAT	Chicken Fillets		300 - 800 g ●●	Distribute evenly in the steam grid
		Turkey Fillets			
		Hot Dog		4 - 8 pieces ●●	Add hot dog in the steamer bottom and cover with water. Cook uncovered
	MEAT DISHES	Meat Loaf		4-8 portions	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
		Meat Pie	 + 	1 batch	Prepare a meat gravy mixture for 6-9 individual serve pie tins. Line the greased cake tin with shortcrust pastry, fill with the meat gravy and close with a pouf pastry lid
Kebab			400 - 1200 g	Brush with oil and flavor with herbs. Distribute evenly on the grill rack	
Breaded Fillet Fry		 + 	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate	
Sausages & Wurstel			200 - 800 g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting	
Meatballs		 + 	200 - 800 g	Prepare according to your favorite recipe and shape it into balls with approximate weight of 30-40g each. Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate	

ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)












 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)


















 Wire rack

 Rectangular baking plate

 Crisp Plate

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
FISH & SEAFOOD	WHOLE FISH	Roasted Whole Fish	 + 	600 - 1200 g	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
		Steamed Whole Fish		600 - 1200 g	
	STEAMED FILLETS & STEAKS	Tuna Steak		300 - 800 g ◦•	Distribute evenly in the steam grid
		Salmon Steak			
		Swordfish Steak			
		Seabass Fillet			
		Seabream Fillet			
		Other Fillet			
		Trout Fillet			
		Other Steak			
	FISH GRATIN	Fish Gratin	 + 	500 - 1200 g	Cover with breadcrumbs and sprinkle with butter curls
		Fish Gratin *		600 - 1200 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	STEAMED SEAFOOD	Scallops		1 - 6 pieces	Distribute evenly in the steam grid
		Mussels		400 - 1000 g	Season with oil, pepper, lemon garlic and parsley before cooking. Mix well
		Shrimps		100 - 600 g	Distribute evenly in the steam grid
	FRIED FISH & SEAFOOD	Fish and Chips *		1 - 3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes
		Breaded Shrimps *		100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Breaded Calamari Rings *			
		Breaded Fish Stick *			
		Mixed Fried Fish *			
Fish steak		300 - 800 g		Lightly grease the crisp plate before preheating. Season fish steaks with oil and cover with sesame seeds	


* Frozen ◦• Suggested quantity. Do not open door during cooking.

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
VEGETABLES	ROASTED VEGETABLES	Potatoes	 + 	300 - 1200 g	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Stuffed Vegetables		600 - 2200 g	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.
		Vegetarian Burger *		2 - 6 pieces	Lyghtly grease the crisp plate
		Jacket Potatoes		200 - 1000 g	Brush with oil or melted butter. Cut a cross on top of the potato and pour with source cream and your favorite topping.
		Potato Wedges		300 - 800 g	Cut in wedges, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
	GRATIN VEGETABLES	Potatoes	 + 	4 - 10 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Spinkle cheese on top
		Broccoli		600 -1500 g	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Spinkle cheese on top
		Coulliflowers	 + 	600 -1500 g	
		Hash Browns		100 - 500 g	Peel and grind. Soak in cold salted water for 30 minutes. Dry with a towel and squeeze out any excess moisture. Season with salt, black pepper, cayenne pepper, and paprika. Distribute evenly on greased crisp plate
		Vegetable *		400 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	STEAMED VEGETABLES	Potatoes Pieces		300 - 1000 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steamer bottom
		Peas		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid
		Carrots			
		Broccoli		200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid
		Coulliflower			
		Asparagus		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid
		Pumpkin		200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid
		Brussel Sprout		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid
		Corn on Cob		300 - 1000 g ○●	
		Peppers		200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid
Other Vegetables		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid		
STEAMED FROZEN VEGETABLES	Peas *				
	Broccoli *				
	Brussel Sprout *				
	Carrots *		300 - 800 g ○●	Distribute evenly in the steam grid	
	Asparagus *				
	Other Vegetables *				

ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)
















 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)





























 Wire rack

 Rectangular baking plate

 Crisp Plate


	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
VEGETABLES	FRIED VEGETABLES	Potatoes Fried *	200 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate	
		Potatoes Fried		200 - 500 g	Peel and cut in stick. Soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weight. Mix with oil, approximately 10g each 200g of dry potatoes. Distribute evenly in the crisp plate
		Potatoes Croquettes		100 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Egg Plant		200 - 600 g	Chop and soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weigh. Mix with oil, approximately 10g for each 200g of dry eggplant. Distribute evenly in the crisp plate
		Pepper	 + 	200 - 500 g	Slice, weigh and mix with oil, approximately 10g each 200g of dry pepper. Season with salt. Distribute evenly in the crisp plate
		Zucchini		200 - 500 g	Slice, weight and mix with oil, approximately 10g each 200g of dry zucchini. Season with salt and black pepper. Distribute evenly on crisp plate
SALTY CAKES	Quiche Lorraine		1 batch	Line the crisp plate with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 8 portions	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Salty Cake	 + 	1 batch	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe	
	Vegetable Strudel		800 - 1500 g	Prepare a mix of chopped vegetable. Sprinkle with oil and cook into a pan for 15-20 minutes. Let cool down. Add fresh cheese and season with salt, balsamic vinegar and spices. Roll it into a pastry and fold the external part	
	Rolls		1 batch	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function	
BREAD	Rolls *		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
	Sandwich Loaf in Tin		1 - 2 pieces	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise	
	Rolls Prebacked		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
	Scones		1 batch	Shape into one scone or in smaller pieces on greased crisp plate	
	Rolls Canned		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
PIZZA	Pizza		2 - 6 portions	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking plate. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham	
	Thin Pizza *		250 - 500 g ◦•	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Thick Pizza *		300 - 800 g ◦•		
	Chilled Pizza		200 - 500 g	Take out from packaging. Evenly distribute in the crisp plate	
CAKES & PASTRIES	RISING CAKES	Sponge Cake In Tin	1 batch	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan	
		Fruit Rising Cake In Tin	 + 	900 - 1900 g	Prepare a cake batter according to your favorite recipe by using shraded or chopped-sliced fresh fruit. Pour into lined and greased baking pan
		Choccolate Rising Cake In Tin		600 - 1200 g	Prepare a chocolate-cocoa cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan


* Frozen ◦• Suggested quantity. Do not open door during cooking.

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
CAKES & PASTRIES	PASTRIES & FILLED PIES	Cookies		1 batch	Make a batch of 250g flour, 100g salted butter, 100g sugar, 1 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Shape into 10-12 strips on greased baking plate
		Chocolate cookies		1 batch	Make a batter of 250g flour, 150g butter, 100g sugar, 1 egg, 25g cocoa powder, salt and baking powder. Add vanilla essence. Let cool down. Spread to reach 5mm thickness, shape as required and evenly distribute in the crisp plate
		Croissants *		1 batch	Evenly distribute in the crisp plate. Let cool down before serving
		Meringues		1 batch	Make a batch of 2 egg whites, 80g sugar and 100g desiccated coconut. Flavor with vanilla and almond essence. Shape into 20-24 pieces on greased baking plate
		Fruit Filled Pie	 + 	800 - 1500 g	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
		Fruit Pie		1 batch	Make a pastry of 180g flour, 125g butter and 1 egg. Line the crisp plate with the pastry and fill with 700-800g sliced fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
		Fruit Pie *		300 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	MUFFINS & CUPCAKES	Muffins		1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Evenly distribute on the baking plate
		Soufflé	 + 	2 - 6 portions	Prepare a soufflé mix with lemon, chocolate or fruit and pour into an ovenproof dish with high edge
Cheese Cupcake			1 batch	Prepare a mix for 12-15 pieces by using shredded soft cheese and diced bacon or ham. Fill in individual serve muffin tins.	
DESSERTS	Fruit Compote		300 - 800 ml ◦●	Peel and core the fruit. Cut in pieces and place in the steam grid	
	Baked Apples		4 - 8 pieces	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter	
	Hot chocolate		2 - 8 portions	Prepare according to your favorite recipe into a single container. Flavor with vanilla or cinnamon. Add maize starch to increase density	
	Brownies		1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking plate covered with baking paper	
EGGS	Scrambled		2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container	
	Bulls Eye		1 - 6 pieces	Lyghtly grease the crisp plate before preheating	
	Omelette		1 batch		
	Egg Custard		1 - 2 batch	Make a batch of 0,5 litre of milk, 4 egg yolks, 100g of sugar and 40g of flour. Pour the milk into a container and placing into the oven. When the oven prompts gently pour the hot milk into the eggs yolks, flour and sugar mixture and continue the cooking	
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g ◦●	Always place the bag directly on the glass turntable. Pop only one bag a time	
	Chicken Wings *		300 - 600 g ◦●	Distribute evenly in the crisp plate	
	Chicken Nuggets *	 + 	200 - 600 g		
	Breaded Cheese *		100 - 400 g	Brush the cheese with a little oil before cooking. Distribute evenly in the crisp plate	
	Felafel		100 - 400 g	Lyghtly grease the crisp plate. Brush the felafel with oil before cooking	
	Onion Rings *	 + 	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate	
	Roasted Nuts		50 - 200 g		

ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)

 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)

 Wire rack

 Rectangular baking plate

 Crisp Plate

CLEANING

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Never use steam cleaning equipment.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- Activate the "Self Clean" function for an optimum cleaning of the internal surfaces.

- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.

ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe with the exception of the Crisp plate.

The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

WIFI FAQs

Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

Which settings need to be configured in the router software?

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

Can I use mobile 3G tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.



How can I check whether my home Internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

Where can I find the appliance's MAC address?

Press  then tap  WiFi or look on your appliance: There is a label showing the SAID and MAC addresses. The MAC address consists of a combination of numbers and letters starting with "88:e7".

How can I check whether the appliance's wireless functionality is enabled?

Use your smart device and the 6th Sense Live app to check whether the appliance network is visible and connected to the cloud.

Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth. Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

How far should the router be from the oven?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device next to the appliance.

What can I do if my wireless connection does not reach the appliance?

You can use specific devices to extend your home WiFi coverage, such as access points, WiFi repeaters and power line bridges (not provided with appliance).

How can I find out the name of and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

What can I do if my router is using the neighbourhood WiFi channel?

Force the router to use your home WiFi channel.

What can I do if the display shows or the oven is unable to make a stable provision to home router?

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings.

Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA, WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual.

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.

How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance. Select a cycle or another option and check its status on the app.

Some settings take several seconds to appear in the app.








How can I change my Whirlpool account but keep my appliances connected?

You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

I changed my router – what do I need to do?

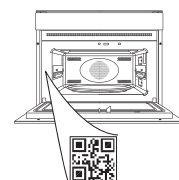
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The function does not start. The function is not available in demo mode.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router. See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to Network".
The connectivity is not supported.	Remote operation is not permitted in your country.	Check whether your country allows remote operation of electronic appliances before purchasing.

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

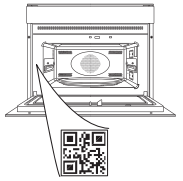




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

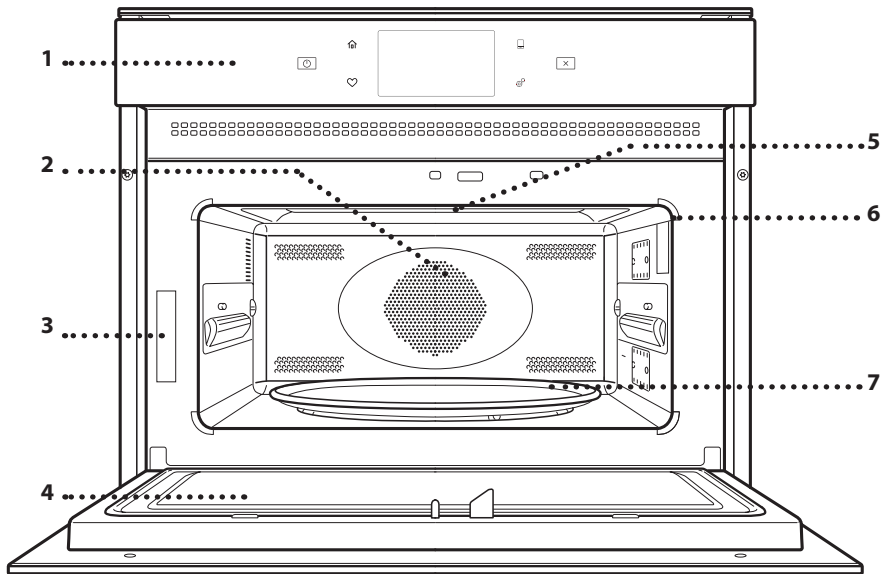
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN



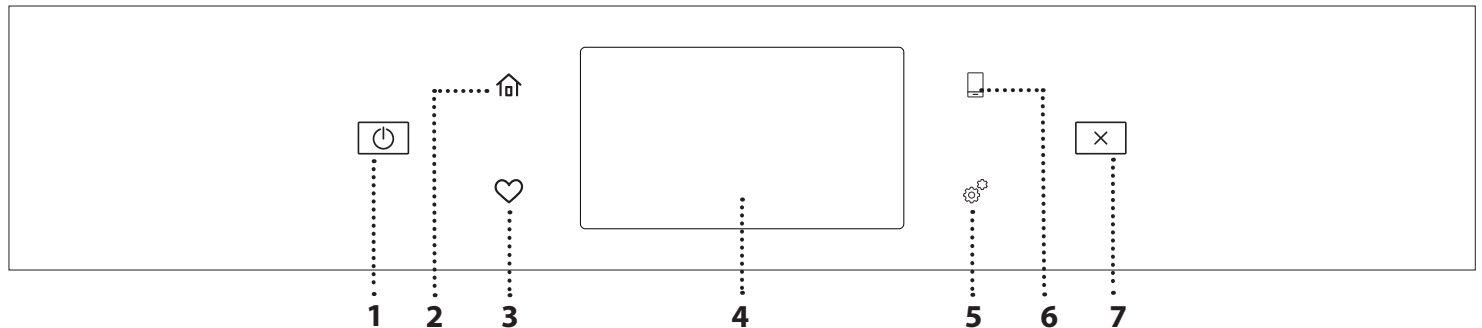
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Typenschild (nicht entfernen)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Licht
7. Drehteller

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORIT

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. DISPLAY

5. EXTRAS

Zum Auswählen aus verschiedenen Optionen und auch zum Ändern der Ofen-Einstellungen und -Voreinstellungen

6. FERNBEDIENUNG

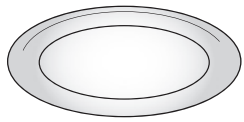
Zum Aktivierung der Verwendung der 6th Sense Live Whirlpool App.

7. ABBRECHEN

Zum Anhalten aller Ofen-Funktionen ausgenommen Uhr, Küchen-Timer und Bediensperre.

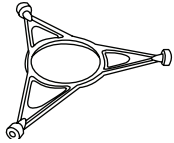
ZUBEHÖR

DREHTELLER



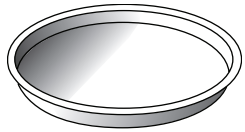
Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des Backblechs, muss der Drehteller stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden. Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.

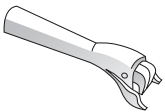
CRISP-PLATTE



Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen, sie kann in leerem Zustand durch

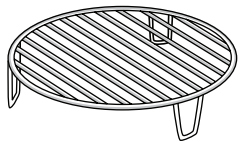
Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

GRIF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

GRILLROST



Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren.

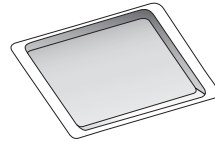
Bei gewissen „6th Sense Crisp fry“-

Funktionen ist er als Basis für die Crisp-Platte zu verwenden.

Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

RECHTECKIGES BACKBLECH

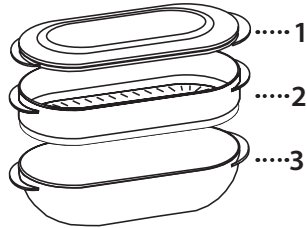


Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet werden.

Das Backblech horizontal einsetzen, indem es auf den Rost im Garraum gestellt wird.

Bitte beachten: Bei der Verwendung des Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.

DAMPFEINSATZ



1 Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse, die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Menge an Dampf, Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen.

Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen.

Für optimale Ergebnisse den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken.

Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

Der Dampfgaruntersatz wurde auch für die Verwendung in Kombination mit der Spezial-Dampfreinigungsfunktion entworfen.

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Vor dem Kauf überprüfen, ob sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet und ofenfest sind.

Metallbehälter für Speisen oder Getränke dürfen niemals zum Mikrowellengaren verwendet werden.

Stets sicherstellen, dass Speisen und Zubehörteile die Innenseiten des Geräts nicht berühren.

Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Darauf achten, den Drehteller beim Einsetzen oder Entnehmen anderer Zubehörteile nicht abzunehmen.

GARFUNKTIONEN



MANUELLE FUNKTIONEN

• MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

Leistungsstufe (W)	Empfohlen für
900	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt.
750	Garen von Gemüse.
650	Garen von Fleisch und Fisch.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufguss.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

Vorgang	Speise	Leistungsstufe (W)	Dauer (min)
Aufwärmen	2 Tassen	900	1 – 2
Aufwärmen	Kartoffelpüree 1 kg	900	10 – 12
Auftauen	Hackfleisch 500 g	160	15 – 16
Garen	Biskuitkuche	750	7 – 8
Garen	Eierpudding	500	16 – 17
Garen	Hackbraten	750	20 – 22

• CRISP-FUNKTION

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise. Diese Funktion darf nur mit der speziellen Crisp-Platte verwendet werden.

Speise	Dauer (min)
Hefekuchen	7 – 10
Hamburger	8 – 10 *

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

Erforderliche Zubehörteile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte

• HEISSLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden.

Speise	Temp. (°C)	Dauer (min)
Soufflé	175	30 – 35
Käsekuchen-Cupcake	170 *	25 – 30
Kekse / Plätzchen	175 *	12 – 18

* Vorheizen erforderlich

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/ Grillrost

• HEIBLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten. Es wird empfohlen, den Grillrost zu verwenden, um die Luftzirkulation zu optimieren.

Speise	Leistungsstufe (W)	Temp. (°C)	Dauer (min)
Braten	350	170	35 – 40
Fleischpastete	160	180	25 – 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

Speise	Leistungsstufe Grill	Dauer (min)
Toast	Hoch	5 – 6
Garnelen	Mittel	18 – 22

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• GRILL + MW

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen.

Speise	Leistungsstufe (W)	Leistungsstufe Grill	Dauer (min)
Kartoffelgratin	650	Mittel	20 – 22
Pellkartoffeln	650	Hoch	10 – 12

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBO GRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

Speise	Leistungsstufe Grill	Dauer (min)
Huhn Kebab (Hühnerspieße)	Hoch	25 – 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBOGRILL + MW

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

Speise	Leistungsstufe (W)	Leistungsstufe Grill	Dauer (min)
Cannelloni tiefgekühlt	650	Hoch	20-25
Schweinekoteletts	350	Hoch	30-40

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus.

• SONDERFUNKTIONEN

» WARMHALTEN

Um frisch zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten, einschließlich Fleisch, Gebratenem oder Kuchen.

» AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.


Diese ermöglichen es, alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

• 6th SENSE AUFTAUEN

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

KNÄCKEBROT AUFTAUEN

Diese exklusive Whirlpool-Funktion erlaubt Ihnen das Auftauen von eingefrorenem Brot. Durch die Kombination von Auftau- und Crisp-Technologie schmeckt und fühlt sich Ihr Brot wie frisch gebacken an. Diese Funktion eignet sich zum Schnellen Auftauen und Aufbacken von tiefgekühlten Brötchen, Baguettes und Croissants. Für diese Funktion ist die mitgelieferte Crisp-Platte zu verwenden.

Speise	Gewicht
CRISP-FUNKTION BROT AUFTAUEN 	50 – 800 g
FLEISCH	100 – 2000 g
GEFLÜGEL	100 – 3000 g
FISCH	100 – 2000 g
GEMÜSE	100 – 2000 g
BROT	100 – 2000 g

• 6th SENSE AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr. Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1–2 Minuten das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost. Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

• 6th SENSE DAMPFGAREN

Zum Garen von Speisen mit Dampf, wie Gemüse oder Fisch, den mitgelieferten Dampfeinsatz verwenden. Die Zubereitungsphase erzeugt automatisch Dampf und bringt das in den Boden des Dampfeinsatzes gefüllte Wasser zum Sieden. Der Zeitablauf für diese Phase kann variieren. Dann fährt der Ofen, entsprechend der eingestellten Zeit, mit dem Dampfgaren der Speise fort.

Stellen Sie für weiche Gemüse wie Brokkoli und Porree 1–4 Minuten und für härtere Gemüse wie Karotten und Kartoffeln 4–8 Minuten ein.

Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz

• 6th SENSE CRISP FRY

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich. Es ist möglich, eine Vielzahl von voreingestellten Speisen, entweder frisch oder gefroren, zu braten.

Halten Sie sich an die folgende Tabelle, um das Zubehör wie angegeben zu verwenden und die besten Kochergebnisse für jede Art von Lebensmitteln (frisch oder gefroren*) zu erzielen.

Speise	Gewicht / Portionen
PANIERTES FILET GEBRATEN Vor dem Garen leicht mit Öl bestreichen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	100 – 500 g
FLEISCHKLÖBCHEN Vor dem Garen leicht mit Öl bestreichen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	200 – 800 g
FISCH UND CHIPS * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	1 – 3 Pint
PANIERTE SHRIMPS * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	100 – 500 g
PANIERTE TINTENFISCHRINGE * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	100 – 500 g
PANIERTE FISCHSTÄBCHEN * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Nach Aufforderung wenden	100 – 500 g
BRATKARTOFFELN* Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	200 – 500 g
BRATKARTOFFELN Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie diese in Streifen. Geben Sie sie für 30 Minuten in kaltes gesalzenes Wasser. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab und wiegen Sie sie. Mit Olivenöl bepinseln (5%). Auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost. Nach Aufforderung wenden	200 – 500 g
KARTOFFELKROKETTEN Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	100 – 600 g
AUBERGINE Zerschneiden, salzen und 30 min ruhen lassen. Abspülen, trocknen und abwiegen. Mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost. Nach Aufforderung wenden	200 – 600 g
PAPRIKA Schneiden, wiegen und mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	200 – 500 g
ZUCCHINI Schneiden, wiegen und mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	200 – 500 g
RÖSTI Schälen und reiben. Geben Sie sie für 30 Minuten in kaltes gesalzenes Wasser. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab und wiegen Sie sie. Mit Olivenöl bepinseln (5%). Auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost. Nach Aufforderung zufügen und wenden	100 – 600 g
CHICKEN NUGGETS * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	200 – 600 g
PANIERTER KÄSE * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	100 – 400 g
FALAFEL Die Crisp-Platte leicht einfetten. Nach Aufforderung Gericht zufügen und wenden	100 – 400 g
GEMISCHTER FISCH FRITTIERT * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	100 – 500 g
ZWIEBELRINGE * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	100 – 500 g

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:
Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.



Zum Auswählen oder Bestätigen:
Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

Tippen Sie auf .

Um eine Einstellung zu bestätigen oder zum nächsten Bildschirm zu gehen:

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

ERSTER GEBRAUCH

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

Die Einstellungen können später durch Drücken von zum Aufrufen des Menüeintrags „Extras“ geändert werden.

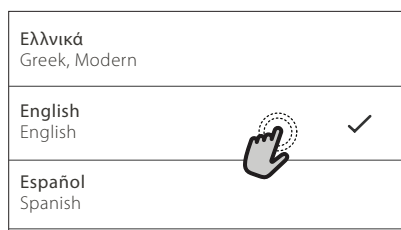
1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden.

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.



- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

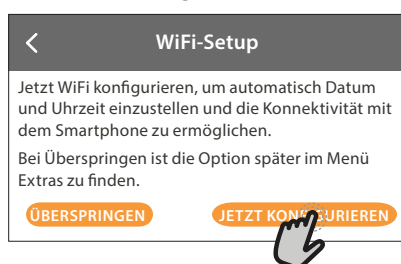


Durch Antippen von kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

2. EINRICHTEN DES WIFI

Die 6th Sense Live-Funktion ermöglicht es Ihnen, den Backofen ferngesteuert von einem Mobilgerät zu bedienen. Um das Gerät für die Fernsteuerung zu aktivieren, müssen Sie zuerst die Verbindungsherstellung erfolgreich abschließen. Dieser Vorgang ist zur Registrierung Ihres Geräts und zum Anschluss an Ihr Heimnetzwerk erforderlich.

- Tippen Sie auf „JETZT KONFIGURIEREN“, um die Verbindung herzustellen.



Anderenfalls tippen Sie auf „ÜBERSPRINGEN“, um die Verbindung zu Ihrem Produkt später herzustellen.

ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

Um diese Funktion zu verwenden, benötigen Sie Folgendes: ein Smartphone oder Tablet und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung.

Verwenden Sie bitte Ihr Smartgerät, um zu prüfen, ob das Signal Ihres Heimnetzwerks in der Nähe des Haushaltsgeräts stark genug ist.

Mindestanforderungen.

Smartgerät: Android 4,3 (oder höher) mit einer 1280x720 (oder höher) Anzeige oder iOS 8 (oder höher).

Drahtlosrouter: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Laden Sie die 6th Sense Live App herunter

Der erste Schritt für die Verbindung Ihres Geräts ist das Herunterladen der App auf Ihr Mobilgerät. Die 6th Sense Live App führt Sie durch alle hier aufgeführten Schritte. Sie können die 6th Sense Live App aus dem App Store oder dem Google Play Store herunterladen.

2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

Wenn Sie noch keines haben, müssen Sie ein Benutzerkonto anlegen. Dies ermöglicht Ihnen, Ihre Geräte zu vernetzen und diese ferngesteuert zu überwachen und zu betätigen.

3. Registrieren Sie Ihr Gerät

Folgen Sie den Anweisungen der App zum Registrieren Ihres Geräts. Für die Beendigung des Registrierungsprozesses benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-Nummer. Sie finden diesen eindeutigen Code auf dem Kennschild am Produkt.

4. Verbindung mit dem WiFi

Folgen Sie dem Scan-to-Connect-Einrichtungsverfahren. Die App führt Sie durch den Prozess zur Verbindung Ihres Haushaltsgeräts mit dem Drahtlosnetzwerk in Ihrer Wohnung.

Wenn Ihr Router WPS 2,0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie „MANUELL“, dann tippen Sie auf „WPS Einrichtung“: Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

Falls notwendig, können Sie das Produkt auch manuell mit „Netzwerk suchen“ verbinden.

Der SAID-Code wird verwendet, um ein Smartgerät mit Ihrem Haushaltsgerät zu synchronisieren.

Die MAC-Adresse wird für das WiFi-Modul angezeigt.

Das Verbindungsverfahren muss nur erneut ausgeführt werden, wenn Sie Ihre Router-Einstellungen ändern (z. B. Netzwerkname oder Passwort oder Datenprovider).

3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt. Anderenfalls müssen Sie diese manuell einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nach einem längeren Stromausfall müssen Sie Uhrzeit und Datum erneut einstellen.

4. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor, idealerweise unter Verwendung der Funktion „Schnelles Vorheizen“.

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

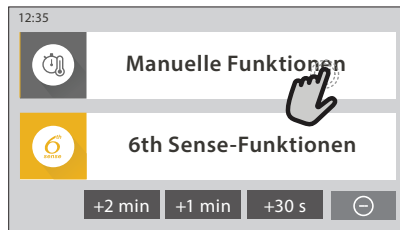
TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

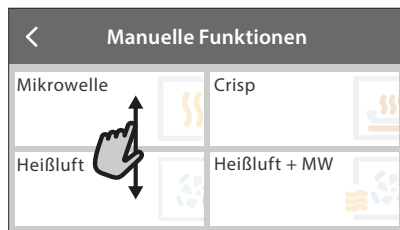
- Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen manuellen und 6th-Sense-Funktionen.

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.



- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.



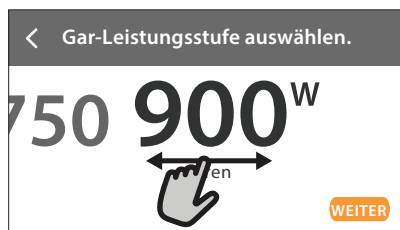
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.


2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

LEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL

- Durchlaufen Sie die vorgeschlagenen Werte und wählen Sie den von Ihnen benötigten aus.



In der Funktion "Heißluft" können Sie durch Tippen auf  das Vorheizen aktivieren.

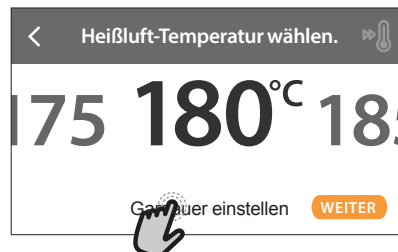
DAUER

In den Funktionen Mikrowelle und Kombi-Mikrowelle müssen Sie immer eine Gardauer einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.



- Tippen Sie zum Bestätigen auf „WEITER“.
- Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.
- Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben.
- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf „Gardauer einstellen“.



Zum Löschen einer eingestellten Dauer während des Garens, um das Ende des Garvorgangs also manuell zu handhaben, tippen Sie auf den Wert für die Dauer und wählen dann "STOPP".

3. EINSTELLEN DER 6th SENSE-FUNKTIONEN

Die 6th Sense-Funktionen ermöglichen Ihnen, eine Vielzahl von Speisen zuzubereiten, die Sie aus den in der Liste angezeigten auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

- Wählen Sie eine Garart aus der Liste aus.
- Wählen Sie eine Funktion.

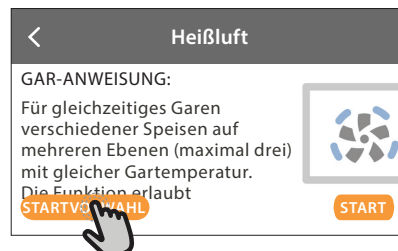
Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im 6th SENSE ESSEN-Menü (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im LIFESTYLE-Menü angezeigt.

- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN


Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Nicht-Mikrowellen-Funktionen starten: Die Funktion startet dann zu der von Ihnen vorgewählten Zeit.

- Auf „STARTVORWAHL“ tippen, um die gewünschte Startzeit einzustellen.



- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

Zum Programmieren einer verzögerten Garstartzeit muss die Ofenvorheizphase deaktiviert sein: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind als in der Gartabelle angegeben.

- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf .

5. DIE FUNKTION STARTEN


- Nachdem Sie die Einstellungen konfiguriert haben, tippen Sie auf „START“, um die Funktion zu aktivieren.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt.

Für die Mikrowellen-Funktionen ist ein Startschutz vorgesehen. Die Tür muss vor dem Start der Funktion geöffnet und geschlossen werden.

- Öffnen Sie die Tür.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen.
- Tippen Sie auf „START“.

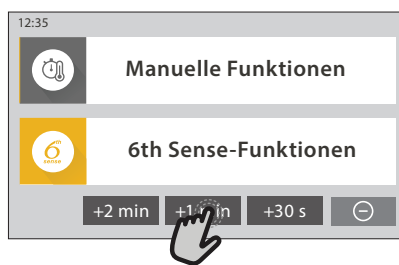
Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten.

- Drücken Sie , um die aktive Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen.

6. JET START

Unten auf dem Hauptbildschirm befindet sich eine Leiste, die drei verschiedene Dauern anzeigt. Tippen Sie auf eine, um das Garen mit der Mikrowellen-Funktion auf höchster Stufe (900 W) zu beginnen.

- Öffnen Sie die Tür.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen.
- Tippen Sie auf die Gardauer, mit der Sie garen möchten.



7. VORHEIZEN


Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde.

Sobald diese Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Die Tür schließen und „FERTIG“ antippen, um den Garvorgang zu starten.

- Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

Sie können die Standardeinstellung der Vorheizoption bei Garfunktionen ändern, die Ihnen eine manuelle Änderung gestatten.

- Wählen Sie eine Funktion, die es Ihnen ermöglicht, die Vorheizfunktion manuell auszuwählen.
- Tippen Sie auf das  Symbol, um Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Es wird als Standardoption eingestellt.

8. PAUSE DES GARVORGANGS

Bei einigen 6th Sense-Funktionen muss die Speise während des Garens gewendet werden. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Öffnen Sie die Tür.
- Führen Sie die auf dem Display geforderte Tätigkeit aus.
- Die Tür schließen, dann „FERTIG“ antippen, um weiterzugaren.

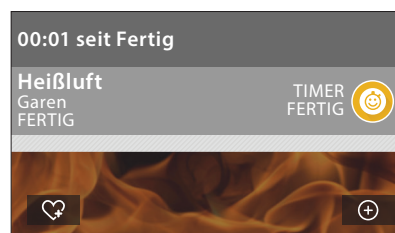
Vor dem Ende des Garvorgangs könnte Sie der Ofen in gleicher Weise auffordern, die Speise zu prüfen. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.



- Prüfen Sie die Speise.
- Die Tür schließen, dann „FERTIG“ antippen, um weiterzugaren.

9. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.




- Tippen Sie auf , um diese als Favorit zu speichern.
- Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu verlängern.

10. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihre Lieblingsrezepte.

Der Ofen erkennt automatisch die Funktionen, die Sie am häufigsten verwenden. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Nach Ende einer Funktion können Sie  antippen, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden. Das Display ermöglicht Ihnen das Speichern der Funktion durch Angabe von 4 bevorzugten Mahlzeiten einschließlich Frühstück, Mittagessen, Snack und Abendessen.

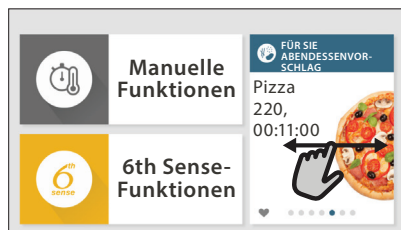
- Tippen Sie auf die Symbole, um mindestens eine auszuwählen.




- Tippen Sie auf "FAVORIT", um die Funktion zu speichern.

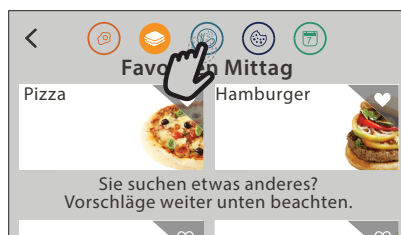
NACH DEM SPEICHERN

Nachdem Sie Funktionen als Favoriten gespeichert haben, wird die Hauptanzeige die Funktionen anzeigen, die Sie für die aktuelle Tageszeit gespeichert haben.



Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie : Die Funktionen werden nach verschiedenen Mahlzeiten unterteilt und einige Empfehlungen werden angeboten.

- Tippen Sie auf das Speisensymbol, um die entsprechenden Listen anzuzeigen.



Das Antippen von  ermöglicht Ihnen, den Verlauf der zuletzt verwendeten Funktionen anzusehen.


- Durchlaufen Sie die erhaltene Liste.
- Tippen Sie auf das Rezept oder die Funktion, das/ die Sie benötigen.
- Tippen Sie auf „START“, um den Garvorgang zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN



Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu jedem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorlieben anzupassen.

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „BEARBEITEN“.
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „WEITER“: Auf dem Display erscheinen die neuen Eigenschaften.
- Tippen Sie auf „SPEICHERN“, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie auch Funktionen löschen, die Sie gespeichert haben:


- Tippen Sie auf  bei der entsprechenden Funktion.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN“.

Sie können auch die Uhrzeit ändern, zu der die verschiedenen Speisen angezeigt werden:

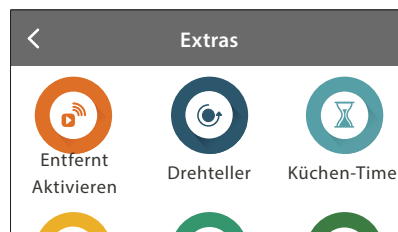
- Drücken Sie .
- Wählen Sie  "Voreinstellungen".
- Wählen Sie „Uhrzeiten und Daten“.
- Tippen Sie auf „Zeiten für Mahlzeiten“.
- Durchlaufen Sie die Liste und tippen Sie die entsprechende Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

11. EXTRAS

Drücken Sie , um das "Extras" Menü zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen.

Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.



ENTFERNT

Zum Aktivierung der Verwendung der 6th Sense Live Whirlpool App.

DREHTELLER

Diese Option stoppt die Drehung des Drehtellers, damit Sie große und quadratische mikrowelleneignete Behälter verwenden können, die sich nicht frei im Gerät drehen können.

KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer


Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden.

Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen.

Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Der Timer setzt das Rückzählen in der oberen rechten Ecke der Anzeige fort.

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie .
- Tippen Sie auf .

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

- Tippen Sie auf „ABLEHNEN“, um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf „NEUEN TIMER EINSTELLEN“, um den Timer erneut einzustellen.



LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



SELBSTREINIGUNG

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Leeren Sie eine Tasse Trinkwasser in den mitgelieferten Dampfgaruntersatz (3) oder in einen mikrowellengeeigneten Behälter und aktivieren Sie die Funktion.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfgarer



TON AUS


Tippen Sie auf das Symbol, um den Ton aller akustischen Signale und Alarme ein- oder auszuschalten.



BEDIENSPERRE

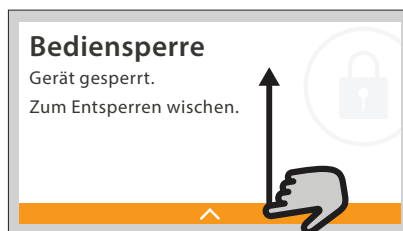
Die „Bediensperre“ ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das  Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das Display.
- Wischen Sie auf der gezeigten Meldung nach oben.



VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.



WI-FI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.



INFO

Zum Ausschalten des „Demomodus für Laden“, Rücksetzen des Produkts und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.

HILFREICHE TIPPS

MIKROWELLE GAREN

Mikrowellen durchdringen die Speise nur bis zu einer gewissen Tiefe, daher müssen bei einem gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, diese soweit wie möglicher voneinander verteilt werden, um die maximale Oberfläche den Mikrowellen auszusetzen.

Kleinere Stücke garen schneller durch als dicke: Schneiden Sie die Stücke in gleichmäßige Teile, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn das Mikrowellengerät fertig mit dem Garen ist. Deshalb immer Standzeit einplanen, um das Garen abzuschließen.

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.

Kunststoffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten können ohne vorherige Blasenbildung überhitzen. Dies kann zum plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten führen. Um dies zu vermeiden, keine enghalsigen Behälter verwenden, die Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Mikrowellengeräum gestellt wird und einen Teelöffel im Behälter lassen.

Nach dem Erwärmen, den Behälter vorsichtig aus dem Mikrowellengerät nehmen und vorsichtig umrühren.

TIEFKÜHLKOST

Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Auftauen direkt auf der Glasfettpfanne. Falls nötig, kann ein leichter, mikrowellengeeigneter Kunststoffbehälter verwendet werden.

Gekochte Speisen, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauvorgangs bisweilen umgerührt werden. Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen: die getrennten Portionen werden schneller abtauen.

BABYNAHRUNG

Babynahrung in Behältern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.

Sicherstellen, dass der Behälterdeckel bzw. der Flaschensauger vor dem Erwärmen entfernt werden.

KUCHEN UND BROT

Für Kuchen und Brot wird die „Heißluft“-Funktion empfohlen. Um die Garzeiten zu verringern kann der Benutzer alternativ „Heißluft + MW“ wählen, wobei die Mikrowellenleistung auf einen Wert unter 160 W gestellt wird, damit die Speisen weich bleiben und gut riechen.

Verwenden Sie für die „Heißluft“-Funktion Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost.

Alternativ kann das rechteckige Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr zum Garen bestimmter Speisen, wie Keksen oder Brötchen, verwendet werden.

Für die „Heißluft + MW“-Funktion, nur mikrowellengeeignete Behälter verwenden und diese auf den mitgelieferten Rost legen.

Um zu testen, ob die Backware fertig ist, einen Spieß in die Mitte einführen: Wenn er trocken bleibt, ist der Kuchen oder das Brot fertig.

Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

PIZZA

Um ein gleichmäßiges Garen und einen knusprigen Pizzateig in kurzer Zeit zu erhalten, wird empfohlen die „Crisp“-Funktion zusammen mit dem mitgelieferten Spezialzubehör zu verwenden.

Für größere Pizzen kann alternativ das rechteckige Backblech zusammen mit der „Heißluft“-Funktion verwendet werden: In diesem Fall den Ofen auf eine Temperatur von 200° C vorheizen und den Mozzarella-Käse nach zwei Drittel der Garzeit auf der Pizza verteilen.



























FLEISCH UND FISCH

Um eine perfekte Bräunung der Oberfläche in kürzester Zeit zu erhalten und dabei das Fleisch oder den Fisch innen weich und saftig zu lassen, wird die Verwendung von Funktionen empfohlen, die Heißluft mit Mikrowelle kombinieren, wie „Turbogrill + MW“ oder „Heißluft + MW“.

Um optimale Garergebnisse zu erhalten, die Mikrowellenleistung auf 350 W einstellen.

Lebensmittelkategorien		Zubehör	Menge	Info Garvorgang	
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Lasagne	+	4 – 10 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen	
	Cannelloni		400 – 1500 g		
	Lasagne *		500 – 1200 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
	Cannelloni *		400 – 1500 g		
REIS & NUDELN	Reis		100 – 400 g	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Gesalzenes Wasser und Reis in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2-3 Tassen Wasser für jede Tasse Reis.	
	Reisbrei		2 – 4 Portionen	Wasser und Reis in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Bei Aufforderung Milch hinzufügen. Für 2 Portionen 75 ml Reis, 200 ml Wasser und 300 ml Milch verwenden.	
	Pasta		1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Nudeln hinein geben, wenn Sie das Gerät dazu auffordert, und garen Sie mit Deckel. Verwenden Sie ungefähr 750 ml Wasser pro 100 g Nudeln	
REIS, PASTA & CEREALS (GETREIDE)	Bulgur		100 – 400 g	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Bulgur	
	Quinoa			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Quinoa	
	Hirse			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3 Tassen Wasser für jede Tasse Hirse	
	Amarant			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Amarant	
	Dinkel			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Dinkel	
	Gerste			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Gerste	
	Buchweizen			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3 Tassen Wasser für jede Tasse Buchweizen	
	Couscous			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Couscous	
	Haferflockenbrei			1 -2 Portionen	Gesalzenes Wasser und Haferflocken in einen Behälter mit hohem Rand geben, mischen und in den Ofen geben

* Tiefkühlkost Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

Lebensmittelkategorien		Zubehör	Menge	Info Garvorgang
RIND	Roastbeef	 + 	800 – 1500 g	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Kalbsbraten			Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Steak		2 – 6 Stück	Mit Öl und Rosmarin bepinseln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
	Hamburger		2 – 6 Stück	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen
	Hamburger *		100 – 500 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein
SCHWEIN	Schweinebraten	 + 	800 – 1500 g	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Koteletts		2 – 6 Stück	Mit Öl und Rosmarin bepinseln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
	Rippchen		700 – 1200 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Knochen- seite nach unten verteilen
	Speck		50 – 150 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
LAMM	Lammbraten	 + 	1000 – 1500 g	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und klein geschnittenem Knoblauch einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Kotelett		2 – 8 Stück	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
HÄHNCHEN	Brathähnchen		800 – 2500 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
	Hähnchenstücke		400 – 1200 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Hautseite nach unten verteilen
	Hähnchenfilet/-brust		300 – 1000 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein
ENTE	Entenbraten	 + 	800 - 2000 g	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Mit der Brustseite nach unten in den Ofen geben
	Ententeile		400 - 1400 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Hautseite nach unten verteilen
GEDÜNSTETES FLEISCH	Hähnchenfilets		300 – 800 g ∞	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	Putenfilets			
	Hotdog		4 – 8 Stück ∞	Geben Sie den Hotdog in den Dampfgaruntersatz und bedecken Sie ihn mit Wasser. Beim Garen nicht abdecken
FLEISCHGE- RICHTE	Hackbraten		4-8 Portionen	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Luftschlüssen zu vermeiden
	Fleischpastete	 + 	1 Beschickung	Bereiten Sie eine Bratensoßen-Mischung für 6-9 einzelne Kuchenformen vor. Die gefettete Kuchenform mit Mürbeteig auslegen, mit der Bratensoße füllen und mit einem Blätterteigdeckel abdecken
	Kebab		400 – 1200 g	Mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
	Paniertes Filet gebraten	 + 	100 – 500 g	Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Würste & Würstchen		200 – 800 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden
	Fleischklößchen	 + 	200 – 800 g	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und formen Sie Bälle von jeweils ungefähr 30 – 40 g. Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen

ZUBEHÖR

 Für MW/Ofen geeigneter Behälter

 Dampfgarer (komplett)

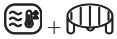


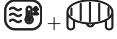





 Dampfeinsatz (Unten + Deckel)

 Dampfeinsatz (unten)

 Grillrost

 Rechteckiges Backblech

 Crisp-Platte

	Lebensmittelkategorien	Zubehör	Menge	Info Garvorgang	
FISCH & MEERESFRÜCHTE	FISCH (GANZ)	Gebratener Fisch (ganz)	 600 – 1200 g	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen	
		Gedünsteter Fisch (ganz)	 600 – 1200 g		
	GEDÜNSTETE FILETS & STEAKS	Thunfischsteak		300 – 800 g ∞	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Lachssteak			
		Schwertfischsteak			
		Wolbarschfilet			
		Doradefilet			
		Anderes Filet			
		Forellenfilet			
	Sonstiges Steak				
	FISCHGRATIN	Fischgratin	 500 – 1200 g	Mit Brösel bedecken und mit Butterflocken bestreuen	
		Fischgratin *	 600 – 1200 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
	GEDÜNSTETE MEERESFRÜCHTE	Jakobsmuscheln	 1 – 6 Stück	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
		Muscheln	 400 – 1000 g	Vor dem Garen mit Öl, Pfeffer, Zitrone, Knoblauch und Petersilie würzen. Vermischen Sie alles	
		Garnelen	 100 – 600 g	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
	FISCH & MEERESFRÜCHTE FRITTIERT	Fisch und Chips *		1 – 3 Portionen	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln
		Panierte Shrimps *		100 – 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Panierte Tintenfischringe *			
		Panierte Fischstäbchen *			
		Gemischter Fisch frittiert *			
Fischsteak		300 – 800 g			

* Tiefkühlkost ∞ Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

Lebensmittelkategorien		Zubehör	Menge	Info Garvorgang	
GEMÜSE	GEBRATENES GEMÜSE	Kartoffeln	+	300 – 1200 g In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden	
		Gefülltes Gemüse		600 – 2200 g Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen.	
		Vegetarischer Burger *		2 – 6 Stück Die Crisp-Platte leicht einfetten	
		Pellkartoffeln		200 – 1000 g Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Schneiden Sie ein Kreuz in die Oberseite der Kartoffel und gießen Sie Sauerrahm und Ihre Lieblingsgarnierung darüber.	
		Kartoffelecken		300 – 800 g In Spalten schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden	
	GEMÜSEGRATIN	Kartoffeln	+	4 – 10 Portionen In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber	
		Brokkoli		600 – 1500 g In Stücke schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber	
		Blumenkohl	+	600 – 1500 g Streuen Sie Käse darüber	
		Rösti		100 – 500 g Schälen und reiben. 30 Minuten in kaltem Salzwasser einweichen. Mit einem Handtuch trocknen und überschüssige Feuchtigkeit ausquetschen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und Paprika würzen. Gleichmäßig auf der eingefetteten Crisp-Platte verteilen	
		Gemüse *		400 – 800 g Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
	GEDÜNSTETES GEMÜSE	Kartoffelstücke		300 – 1000 g	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfgaruntersatz verteilen
		Erbsen		200 - 500 g	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Möhren			In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Brokkoli			
		Blumenkohl			
		Spargel			
		Kürbis			
		Rosenkohl			
		Maiskolben			
		Paprika			
Sonstiges Gemüse					
GEDÜNSTETES TIEFKÜHLGEMÜSE	Erbsen *				
	Brokkoli *				
	Rosenkohl *				
	Karotten *				
	Spargel *				
	Sonstiges Gemüse *				

ZUBEHÖR



Für MW/Ofen geeigneter Behälter



Dampfgarer (komplett)



Dampfeinsatz (Unten + Deckel)



Dampfeinsatz (unten)


















Grillrost



Rechteckiges Backblech



Crisp-Platte

	Lebensmittelkategorien	Zubehör	Menge	Info Garvorgang
GEMÜSE	Bratkartoffeln *		200 – 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Bratkartoffeln		200 – 500 g	Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie diese in Streifen. 30 Minuten in kaltem Salzwasser einweichen. Abspülen, trocknen und abwiegen. Mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockener Kartoffeln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Kartoffelkroketten		100 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Aubergine		200 – 600 g	Zerschneiden und 30 Minuten in kaltem Salzwasser einweichen. Abspülen, trocknen und abwiegen. Mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockener Aubergine. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Paprika	 + 	200 – 500 g	In Scheiben schneiden und mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockene Paprika. Mit Salz würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Zucchini		200 – 500 g	In Scheiben schneiden und mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockene Zucchini. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
HERZHAFT KUCHEN	Quiche Lorraine		1 Beschickung	Legen Sie die Crisp-Platte mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 8 Portionen zu
	Quiche Lorraine *		200 – 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Herzhafter Kuchen	 + 	1 Beschickung	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept
	Gemüsestrudel		800 – 1500 g	Bereiten Sie eine Mischung aus klein geschnittenem Gemüse zu. Beträufeln Sie es mit Öl und garen Sie es 15-20 Minuten lang in einer Pfanne. Abkühlen lassen. Geben Sie frischen Käse hinzu und würzen Sie mit Salz, Balsamessig und Gewürzen. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein
	Brötchen		1 Beschickung	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens
BROT	Brötchen *		1 Beschickung	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Sandwich-Laib in Backform		1 bis 2 Stück	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Brötchen vorgebacken		1 Beschickung	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Scones		1 Beschickung	Zu Brötchen oder in kleinere Stücke formen und auf die gefettete Crisp-Platte geben
	Brötchen aus der Dose		1 Beschickung	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
PIZZA	Pizza		2 – 6 Portionen	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 – 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza dünn *		250 – 500 g [∞]	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Pizza dick *		300 – 800 g [∞]	
	Kalte Pizza		200 – 500 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
KUCHEN & GEBÄCK	Biskuit in Kuchenform		1 Beschickung	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Obstrührkuchen in Kuchenform	 + 	900 – 1900 g	Bereiten Sie einen Kuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept mit gehobeltem oder geschnittenem frischem Obst zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Schokoladen-Rührkuchen in Kuchenform		600 – 1200 g	Bereiten Sie einen Schokoladen-Kakao-Kuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform

* Tiefkühlkost [∞] Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

	Lebensmittelkategorien	Zubehör	Menge	Info Garvorgang
KUCHEN & GEBÄCK	GEBÄCK & GEFÜLLTE PASTETEN	Kekse / Plätzchen	1 Beschickung	Bereiten Sie eine Mischung aus 250 g Mehl, 100 g gesalzener Butter, 100 g Zucker und 1 Ei zu. Aromatisieren Sie mit Fruchtesenz. Abkühlen lassen. 10-12 Streifen auf einem gefetteten Backblech formen
		Schokoladenkekse	1 Beschickung	Stellen Sie einen Rührteig aus 250 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 25 g Kakaopulver, Salz und Backpulver her. Geben Sie Vanilleextrakt dazu. Abkühlen lassen. Den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, wie gewünscht in Form bringen und gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Croissants *	1 Beschickung	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Vor dem Servieren abkühlen lassen
		Meringen	1 Beschickung	Bereiten Sie eine Mischung aus 2 Eiweiß, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln zu. Den Teig mit Vanille und Mandelaroma verfeinern. 20-24 Stücke auf einem gefetteten Backblech formen
		Obstkuchen	+ 800 – 1500 g	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen
		Obstkuchen	1 Beschickung	Bereiten Sie einen Teig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu. Den Teig auf die Crisp-Platte geben und mit 700 – 800 g klein geschnittenem frischen Obst füllen, das mit Zucker und Zimt gemischt ist
	Obstkuchen *	300 – 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
	MUFFINS & CUPCAKES	Muffins	1 Beschickung	Bereiten Sie einen Rührteig für 16-18 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
		Soufflé	+ 2 – 6 Portionen	Bereiten Sie eine Soufflé-Mischung mit Zitrone, Schokolade oder Obst zu und gießen Sie sie in eine mikrowellenfeste Form mit hohem Rand
Käsekuchen-Cupcake		1 Beschickung	Bereiten Sie eine Mischung für 12-15 Stücke vor, unter Verwendung von geriebenem weichen Käse und gewürfeltem Speck oder Schinken. In einzelne Muffinformen füllen.	
DESSERT	Früchtekompott	300 – 800 ml	Das Obst abschälen und entkernen. In Stücke schneiden und in den Dampfeinsatz geben	
	Bratäpfel	4 – 8 Stück	Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter	
	Heiße Schokolade	2 – 8 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu. Aromatisieren Sie mit Vanille oder Zimt. Fügen Sie zum Eindicken Maisstärke hinzu	
	Brownies	1 Beschickung	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Verteilen Sie den Rührteig auf dem mit Backpapier abgedeckten Backblech	
EIER	Verquirlt	2 – 10 Stück	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu	
	Ochsenaugen	1 – 6 Stück	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein	
	Omelette	1 Beschickung		
	Eierpudding	1 – 2 Beschickungen	Bereiten Sie eine Mischung aus 0,5 Liter Milch, 4 Eigelb, 100 g Zucker und 40 g Mehl zu. Geben Sie Milch in einen Behälter und stellen Sie ihn in den Ofen. Bei Aufforderung, die heiße Milch vorsichtig in die Mischung aus Eigelb, Mehl und Zucker gießen und weiter kochen	
	SNACKS	Popcorn	- 90 – 100 g	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Glasdrehteller. Garen Sie immer nur eine Tüte
Hähnchenflügel *		300 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
Chicken Nuggets *		+ 200 – 600 g		
Panierter Käse *		100 – 400 g	Bepinseln Sie den Käse vor dem Garen mit etwas Öl. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
Falafel		100 – 400 g	Die Crisp-Platte leicht einfetten. Die Falafel vor dem Kochen mit Öl bestreichen	
Zwiebelringe *		+ 100 – 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
Geröstete Nüsse		50 – 200 g		

ZUBEHÖR							
	Für MW/Ofen geeigneter Behälter	Dampfgarer (komplett)	Dampfeinsatz (Unten + Deckel)	Dampfeinsatz (unten)	Grillrost	Rechteckiges Backblech	Crisp-Platte

REINIGUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Verwenden Sie niemals Dampfreinigungsgeräte. Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

INNEN- UND AUßENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofaser Tuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen, den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.
- Aktivieren Sie die „Selbstreinigung“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.

ZUBEHÖR

Alle Zubehörteile, mit Ausnahme der Crisp-Platte, sind spülmaschinenfest.

Die Crisp-Platte darf nur mit Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen durch sanftes Scheuern mit einem Tuch entfernen. Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

WiFi FAQs

Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

Der installierte WiFi-Adapter unterstützt WiFi b/g/n für europäische Länder.

Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

Folgende Router-Einstellungen sind erforderlich: 2,4 GHz aktiviert, WiFi b/g/n, DHCP und NAT aktiviert.

Welche WPS-Version wird unterstützt?

WPS 2,0 oder höher. Lesen Sie die Router-Dokumentation.

Gibt es Unterschiede zwischen der Verwendung eines Smartphones (oder Tablets) mit Android oder iOS?

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es besteht kein Unterschied.

Kann ich mobiles 3G-Tethering anstelle eines Routers verwenden?

Ja, aber Cloud-Dienste sind für fest vernetzte Geräte konzipiert.



Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und der WiFi-Betrieb aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartgerät nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie davor alle anderen Datenverbindungen.

Wie kann ich überprüfen, ob das Gerät mit meinem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden ist?

Rufen Sie die Router-Konfiguration auf (siehe Handbuch des Routers) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Gerätes auf der Seite für drahtlose verbundene Geräte aufgeführt ist.

Wo finde ich die MAC-Adresse des Geräts?

Drücken Sie , tippen Sie dann auf  WiFi oder sehen Sie auf Ihrem Gerät nach: Auf einem Schild sind SAID- und MAC-Adressen angegeben. Die MAC-Adresse besteht aus einer Ziffern- und Buchstabenkombination beginnend mit „88:e7“.

Wie kann ich überprüfen, ob der WiFi-Betrieb des Geräts aktiviert ist?

Verwenden Sie Ihr Smartgerät und die 6th Sense Live App, um zu prüfen, ob das Gerätenetzwerk sichtbar und mit der Cloud verbunden ist.

Gibt es etwas, das verhindern kann, dass das Signal das Gerät erreicht?

Prüfen Sie, ob die von Ihnen verbundenen Geräte die gesamte verfügbare Bandbreite aufbrauchen. Stellen Sie sicher, dass Ihre WiFi-aktivierten Geräte die vom Router gestattete Maximalanzahl nicht überschreiten.

Wie weit sollte der Router vom Ofen entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um einige Räume abzudecken. Dies hängt jedoch sehr vom Baumaterial der Wände ab. Sie können die Signalstärke prüfen, indem Sie Ihr Smartgerät neben dem Haushaltsgerät platzieren.

Was kann ich tun, wenn meine drahtlose Verbindung das Gerät nicht erreicht?

Sie können spezielle Geräte zur Erweiterung Ihrer WiFi-Heimnetzabdeckung verwenden, beispielsweise Zugangspunkte, WiFi-Repeater und Powerline-Bridge (über Stromnetz) (wird nicht mit dem Gerät geliefert).

Wie kann ich den Namen und das Passwort für mein Wireless-Netzwerk herausfinden?

Sehen Sie in den Unterlagen des Routers nach. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein vernetztes Gerät auf die Seite zur Geräteeinrichtung zu gelangen.

Was kann ich tun, wenn mein Router den WiFi-Kanal der Nachbarn nutzt?

Zwingen Sie den Router dazu, Ihren WiFi-Netzwerkkanal zu verwenden.

Was kann ich tun, wenn auf dem Display erscheint oder der Ofen nicht in der Lage ist, eine stabile Verbindung zu meinem Heim-Router herzustellen?

Das Gerät ist möglicherweise richtig mit dem Router verbunden, kann jedoch nicht auf das Internet zugreifen. Um das Gerät mit dem Internet zu verbinden, müssen Sie die Router- und/oder Funkanbieter-Einstellungen überprüfen.

Router-Einstellungen: NAT muss eingeschaltet sein, Firewall und DHCP müssen richtig konfiguriert sein. Unterstützte Passwort-Verschlüsselung: WEP, WPA, WPA2. Um einen anderen Verschlüsselungstyp zu versuchen, siehe Router-Handbuch.

Funkanbiereinstellungen: Wenn Ihr Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen für die Verbindung mit dem Internet festgelegt hat, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdienstanbieter, wie Sie Geräte, neben Computern, mit dem Internet verbinden können.

Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?

Schalten Sie nach dem Einrichten des Netzwerks die Stromversorgung aus, warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie dann den Backofen ein: Überprüfen Sie, ob die App den UI-Status des Geräts zeigt. Wählen Sie einen Zyklus oder eine andere Option aus und überprüfen Sie seinen Status in der App.

Einige Einstellungen benötigen mehrere Sekunden, um in der App aufzuscheinen.








Wie kann ich mein Whirlpool-Benutzerkonto ändern, die Verbindung meiner Geräte jedoch aufrechterhalten?

Sie können ein neues Konto erstellen, aber vergessen Sie nicht, Ihre Geräte vom alten Konto zu entfernen, bevor Sie sie auf ein neues Konto verschieben.

Ich habe meinen Router gewechselt – was muss ich tun?

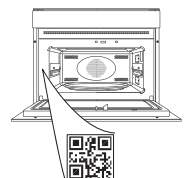
Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Die Funktion startet nicht. Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar.	Der Demomodus läuft.	Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Demomodus für Laden“ zum Beenden.
Das  -Symbol wird auf dem Display angezeigt.	Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Einstellungen haben sich geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Sehen Sie im Abschnitt „WiFi FAQs“ nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, verbinden Sie sich mit dem Netzwerk: Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernbedienung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land den Fernbetrieb von elektronischen Geräten gestattet.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

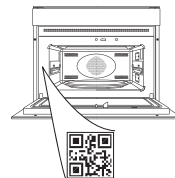
- QR-Code-Verwendung bei Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.whirlpool.eu
- Alternativ können Sie **unsere Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.





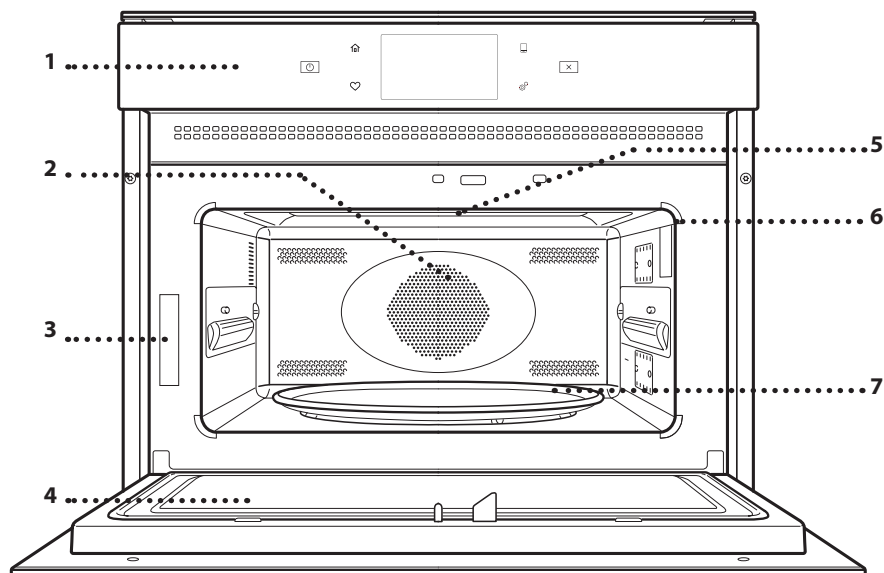
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS



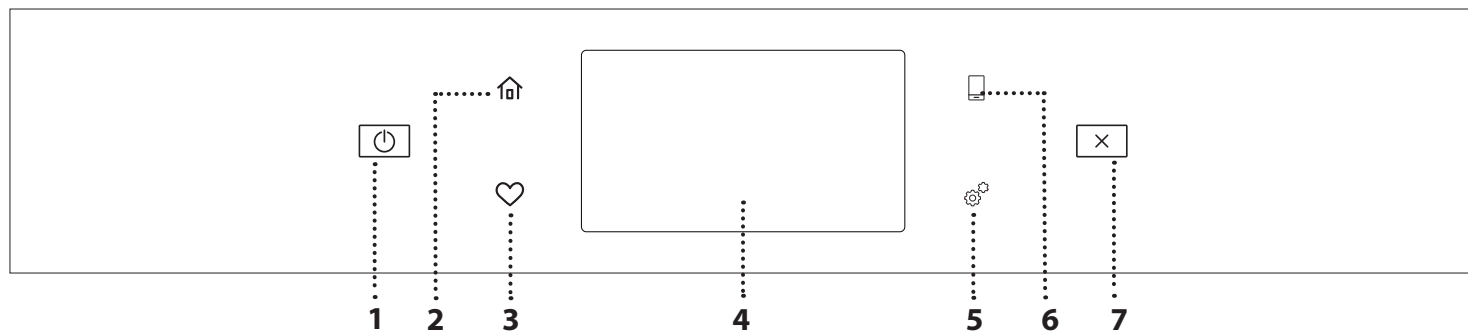
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant rond (invisible)
3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément de chauffage supérieur/grill
6. Éclairage
7. Plaque tournante

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN

5. OUTILS
Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four

6. TÉLÉCOMMANDE

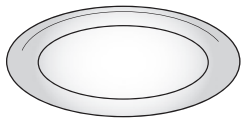
Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANNULATION

Pour arrêter une fonction du four excepté l'Horloge, la Minuterie de cuisson et le Verrouillage des commandes.

ACCESSOIRES

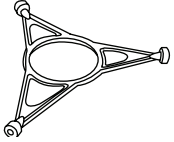
PLAQUE TOURNANTE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson. La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les

autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

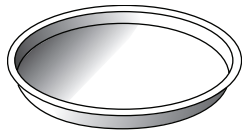
SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAT CRISP

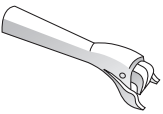


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

Le plat Crisp doit toujours être placé au centre du plateau rotatif en verre et il peut être préchauffé lorsqu'il est

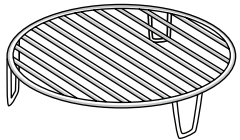
vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

RACK DE CÂBLE



Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du grill, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air.

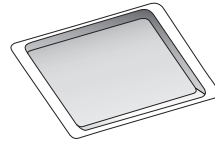
Elle doit être utilisée comme base

pour le plat crisp dans certaines fonctions « 6th Sense Crisp Fry ».

Placez la grille métallique sur la plaque tournante en vous assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

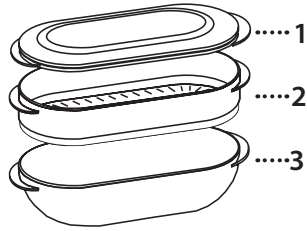


Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes.

Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.

Veillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.

PANIER-VAPEUR



Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire..

Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni.

Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

Le fond du cuiseur vapeur a été conçu pour être également utilisé en combinaison avec la fonction de nettoyage vapeur spéciale.

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

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

FONCTIONS DE CUISSON

FONCTIONS MANUELLES

• FOUR À MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

Puissance (W)	Recommandée pour
900	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.
750	Cuisson de légumes.
650	Cuisson de la viande et du poisson.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

Action	Aliments	Puissance (W)	Durée (min)
Réchauffer	2 tasses	900	1 - 2
Réchauffer	Purée 1 kg	900	10 - 12
Décongeler	Viande émincée 500 g	160	15 - 16
Cuisson	Génoise	750	7 - 8
Cuisson	Crème anglaise	500	16 - 17
Cuisson	Pain de viande	750	20 - 22

• CRISP

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat Crisp spécial.

Aliments	Durée (min)
Gâteau au levain	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

• AIR PULSÉ

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

Aliments	Temp. (°C)	Durée (min)
Soufflé	175	30 - 35
Gâteau au fromage	170 *	25 - 30
Biscuits	175 *	12 - 18

* Préchauffage nécessaire

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire, grille métallique

• AIR PULSÉ + MO

Pour préparer des plats en peu de temps. Nous vous suggérons d'utiliser la grille afin d'optimiser la circulation de l'air.

Aliments	Puissance (W)	Temp. (°C)	Durée (min)
Rôtis	350	170	35 - 40
Tourtière	160	180	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRILL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Aliments	Niveau du Gril	Durée (min)
Rôtie	Élevée	5 - 6
Crevettes	Moyen	18 - 22

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRIL + MO

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et grill.

Aliments	Puissance (W)	Niveau du Gril	Durée (min)
Gratin de pommes de terre	650	Moyen	20 - 22
Pommes de terre en robe de chambre	650	Élevée	10 - 12

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBOGRIL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions grill et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Aliments	Niveau du Gril	Durée (min)
Kebab de poulet	Élevée	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRIL TURBO + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments, combinez les fonctions four à micro-ondes, grill, et chaleur pulsée.

Aliments	Puissance (W)	Niveau du Gril	Durée (min)
Cannelloni congelés	650	Élevée	20-25
Côtelettes de porc	350	Élevée	30-40

Accessoires recommandés : Grille métallique

• PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson.

• FONCTIONS SPÉCIALES

» MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments à peine cuits chauds et croustillants (viandes, aliments frits, ou gâteaux).

» LEVAGE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.


Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

• DÉCONGÉLATION 6th SENSE

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

DÉCONGELER PAIN CRISP

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies Décongélation et Crisp, votre pain aura l'air tout juste sorti du four. Utilisez cette fonction pour décongeler et réchauffer rapidement des petits pains surgelés, des baguettes et croissants. Le plat Crisp doit être utilisé en combinaison avec cette fonction.

Aliments	Poids
DÉCONGELER PAIN CRISP 	50 - 800 g
VIANDES	100 - 2000 g
VOLAILLE	100 - 3000 g
POISSON	100 - 2000 g
LÉGUMES	100 - 2000 g
PAIN	100 - 2000 g

• RÉCHAUFFAGE 6th SENSE

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes. Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat, en particulier pour les aliments congelés.

N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

• VAPEUR 6th SENSE

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. La phase de préparation génère automatiquement de la vapeur, amenant à ébullition l'eau versée au fond du panier-vapeur. La durée de cette phase peut varier. Le four procède alors avec la cuisson à la vapeur des aliments, selon le temps réglé.

Réglez 1- 4 minutes pour les légumes doux comme les brocolis et les poireaux ou 4- 8 minutes pour les légumes plus durs comme les carottes et les pommes de terre.

N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

Accessoires nécessaires : Panier-vapeur


• 6th SENSE CRISP FRY


La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes. Il est possible de faire frire une variété d'aliments prédéfinis, qu'ils soient frais ou congelés.

Suivez le tableau suivant pour utiliser les accessoires comme indiqué et obtenir les meilleurs résultats de cuisson pour chaque type d'aliment (frais ou congelé*).

Aliments	Poids / portions
ESCALOPES PANÉES Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	100 - 500 g
BOULETTES DE VIANDE Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	200 - 800 g
POISSON-FRITES * Répartir uniformément sur le plat crisp	1 - 3 pt
CREVETTES PANÉES * Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 500 g
RONDELLES DE CALAMAR PANÉ * Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 500 g
BÂTONNETS DE POISSON PANÉ * Répartir uniformément sur le plat crisp. Retourner quand cela vous est demandé	100 - 500 g
POMMES DE TERRE FRITES * Répartir uniformément sur le plat crisp	200 - 500 g
POMMES DE TERRE FRITES Peler les pommes de terre et les couper en quartiers. Immerger dans de l'eau froide salée pendant 30 min. Sécher avec un torchon et peser. Enduisez d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique. Retourner quand cela vous est demandé	200 - 500 g
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 600 g
AUBERGINES Couper, saler et laisser reposer pendant 30 mn. Laver, sécher et peser. Enduisez d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installer le plat sur une grille métallique. Retourner quand cela vous est demandé	200 - 600 g
PIMENT Couper en tranches, peser et revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installer le plat sur une grille métallique	200 - 500 g
COURGETTE Couper en tranches, peser et revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installer le plat sur une grille métallique	200 - 500 g
PATATES RISSOLÉES Peler et hacher. Immerger dans de l'eau froide salée pendant 30 min. Sécher avec un torchon et peser. Enduisez d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique. Ajouter et retourner quand cela vous est demandé	100 - 600 g
NUGGETS DE POULET * Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	200 - 600 g
FROMAGE PANÉ * Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	100 - 400 g
FALAFEL Graissez légèrement le plat à griller. Ajouter et retourner les aliments quand cela vous est demandé	100 - 400 g
FRITURE DE POISSONS * Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 500 g
ONION RINGS * Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	100 - 500 g

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE

 Pour défiler à travers un menu ou une liste :
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

 Pour sélectionner ou confirmer :
Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur < .

Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

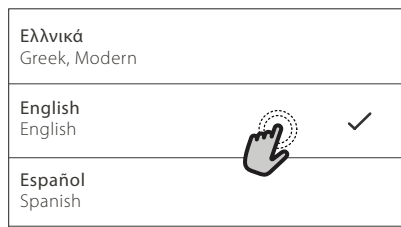
1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.



- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.



En appuyant sur < vous reviendrez à l'écran précédent.

2. CONFIGURATION WIFI

La fonction 6th Sense Live vous permet de faire fonctionner le four à distance depuis un dispositif mobile. Pour permettre de contrôler l'appareil à distance, vous devrez compléter le processus de connexion avec succès en premier lieu. Ce processus est nécessaire pour enregistrer votre appareil et le connecter à votre réseau domestique.

- Appuyez sur « CONFIGURER MAINTENANT » pour paramétrer la connexion.



Autrement, appuyez sur « IGNORER » pour connecter votre produit ultérieurement.

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

Pour utiliser cette fonction, vous aurez besoin : d'un smartphone ou d'une tablette et d'un routeur sans fil connecté à Internet.

Merci d'utiliser votre dispositif intelligent pour vérifier que le signal de votre réseau sans fil domestique est fort près de l'appareil.

Conditions requises minimales.

Dispositif intelligent : Android 4.3 (ou plus) avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS 8 (ou plus).

Routeur sans fil : 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Téléchargez l'application 6th Sense Live

La première étape pour connecter votre appareil consiste à télécharger l'application sur votre dispositif mobile. L'application 6th Sense Live vous guidera à travers toutes les étapes énumérées ici. Vous pouvez télécharger l'application 6th Sense Live depuis l'APP Store ou le Google Play Store.

2. Créer un compte

Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous devrez créer un compte. Cela vous permettra de mettre en réseau vos appareils et également de les visualiser et de les contrôler à distance.

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Vous aurez besoin du numéro d'identifiant Smart Appliance (SAID) pour compléter le processus d'enregistrement. Vous pouvez trouver son code unique sur la plaque d'identification fixée au produit.

4. Connexion au Wi-Fi

Suivez la procédure de paramétrage de balayage pour connexion. L'application vous guidera à travers le processus de connexion de votre appareil au réseau sans fil de votre domicile.

Si votre routeur prend en charge WPS 2.0 (ou plus), sélectionnez « MANUEL », puis appuyez sur « Configuration WPS » : Appuyez sur le bouton WPS sur votre routeur sans fil, pour établir une connexion entre les deux produits.

Si nécessaire, vous pouvez également connecter le produit manuellement en utilisant « Rechercher un réseau ».

Le code SAID est utilisé pour synchroniser un dispositif intelligent à votre appareil.

L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.

La procédure de connexion aura seulement besoin d'être réalisée à nouveau si vous changez les paramètres de votre routeur (par exemple le nom de réseau ou le mot de passe ou le fournisseur de données).

3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement. Autrement, vous aurez besoin de les régler manuellement.

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date.

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date..

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.


Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffer le four à 200 °C, idéalement en utilisant la fonction « Préchauffage rapide ».

Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

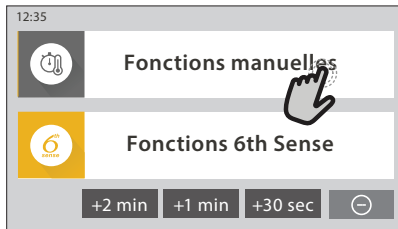
UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

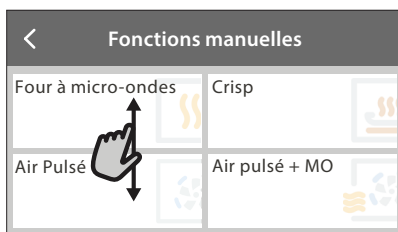
- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions manuelles et 6th Sense.

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.



- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.



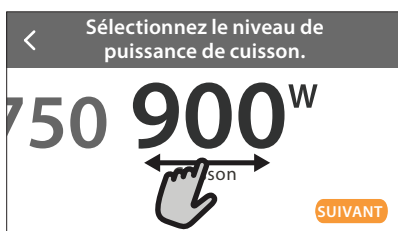
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

PUISSANCE / TEMPERATURE / NIVEAU DU GRIL

- Faites défiler à travers les valeurs suggérées et sélectionnez celle dont vous avez besoin.

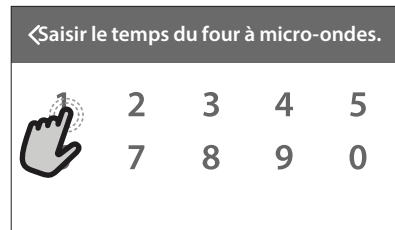


En fonction « Air pulsé », vous pouvez appuyer sur  pour activer le préchauffage.

DURÉE

En fonctions four à micro-ondes et four à micro-ondes combiné, vous devez toujours régler une durée de cuisson.

- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.



- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

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

- Pour commencer à régler la durée, appuyez sur « Régler le temps de cuisson ».



Pour effacer une durée réglée pendant la cuisson et ainsi gérer manuellement la fin de la cuisson, appuyez sur la valeur de durée, puis sélectionnez « ANNULATION ».

3. RÉGLAGE DES FONCTIONS 6th SENSE

Les fonctions 6th Sense vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant à partir de ceux indiqués dans la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnés par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

- Choisir un type de recette dans la liste.
- Sélectionner une fonction.

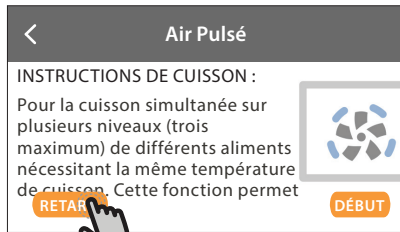
Les fonctions sont affichées par des catégories alimentaires dans le menu « ALIMENTS 6th SENSE (voir les tableaux correspondants) et par fonctions des recettes dans le menu « LIFESTYLE ».

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

Avant de démarrer une fonction non-micro-ondes, vous pouvez retarder la cuisson : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée.



- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « ACTIVER MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE » pour lancer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

Pour programmer une heure de début de cuisson différée, la phase de préchauffage du four doit être désactivée : Le four atteindra progressivement la température désirée, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson.

- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur .

5. DÉMARRER LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran.

En fonctions four à micro-ondes, une protection au démarrage est prévue. La porte doit être ouverte et fermée avant de démarrer la fonction.

- Ouvrez la porte.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur « DÉBUT ».

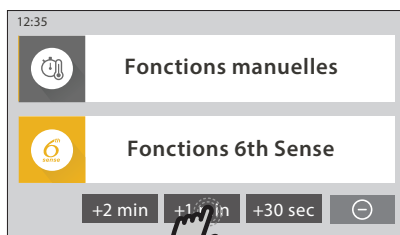
Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

- Appuyez sur pour arrêter la fonction active à tout moment.

6. JET START

Dans le bas de l'écran d'accueil, se trouve une barre qui montre trois durées différentes. Appuyez sur l'une d'elles pour démarrer la cuisson avec la fonction micro-ondes réglée à pleine puissance (900 W).

- Ouvrez la porte.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur la durée de cuisson que vous voulez cuire.



7. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage.

Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée.

- Ouvrez la porte.
- Enfouez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur « TERMINÉ » pour démarrer la cuisson.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez changer les réglages par défaut du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous permettent de ce faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Appuyez sur l'icône pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

8. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines fonctions 6th Sense nécessiteront de tourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon.

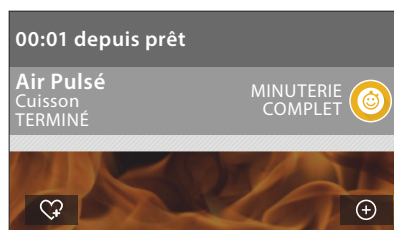
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Vérifiez les aliments.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

9. FIN DE CUISSON

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

Avec certaines fonctions, une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez prolonger la durée de cuisson ou enregistrer la fonction en favori.




- Appuyez sur pour l'enregistrer comme favori.
- Appuyez sur pour prolonger la cuisson.

10. FAVORIS

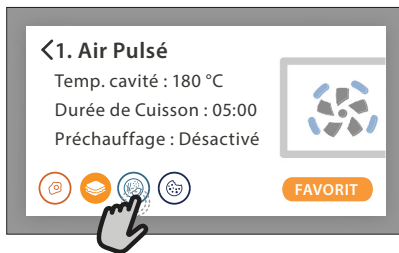
La fonction Favoris stocke les réglages du four pour vos recettes favorites.

Le four détecte automatiquement les fonctions que vous utilisez le plus souvent. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, vous pouvez appuyer sur  pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages. L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures favorites de repas, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.


- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.



- Appuyez sur « FAVORI » pour enregistrer la fonction.

Une fois que vous avez enregistré les fonctions comme favoris, l'écran principal affichera les fonctions que vous avez choisies pour l'heure du jour effective.



Pour visualiser le menu favoris, appuyez sur  : Les fonctions seront divisées par différentes heures de repas et certaines suggestions seront proposées.

- Appuyez sur l'icône des repas pour indiquer les listes correspondantes.



En appuyant sur , vous pouvez visualiser l'historique des fonctions les plus récemment utilisées..


- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

CHANGER LES RÉGLAGES



Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur « ÉDITER ».
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SUIVANT » : L'écran affichera les nouveaux attributs.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Sur l'écran Favoris, vous pouvez également effacer des fonctions que vous avez enregistrées :

- Appuyez sur  sur la fonction pertinente.
- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

Vous pouvez également changer l'heure quand les différents repas sont indiqués :

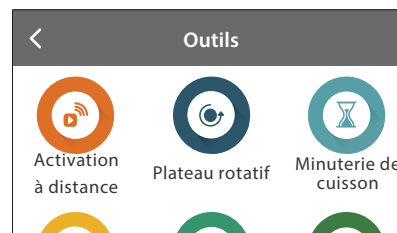
- Appuyez sur  .
- Sélectionnez  « Préférences ».
- Sélectionnez « Heures et dates ».
- Appuyez sur « Vos heures de repas ».
- Défilez à travers la liste et appuyez sur l'heure correspondante.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Chaque créneau de temps peut être combiné avec un repas uniquement.

11. OUTILS

Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment.

Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



ACTIVATION À DISTANCE

Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.

PLATEAU ROTATIF

Cette option arrête la rotation du plateau rotatif afin de vous permettre d'utiliser des récipients de grande taille et carrés résistants au four à micro-ondes qui ne peuvent pas tourner librement à l'intérieur du produit.



MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur  .
- Appuyez sur  .

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « REJETER » pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée.
- Appuyez sur « RÉGLER NOUVELLE MINUTERIE » pour régler à nouveau la minuterie.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



AUTONETTOYAGE

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires. Verser une tasse d'eau potable dans le fond du cuiseur vapeur fourni (3) uniquement sur un récipient micro-ondes et activer la fonction.

Accessoires nécessaires : Vapeur



MUTE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les fonctions et alarmes.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône  .

Pour désactiver le verrouillage :

- Appuyez sur l'écran.
- Faites glisser le message indiqué vers le haut.



PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.



WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.



INFOS

Pour éteindre « Conserver le mode Démo », réinitialiser le produit et obtenir d'autres informations sur le produit.

CONSEILS UTILES

CUIRE AU MICRO-ONDES

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

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

La plupart des aliments continueront de cuire après que le four à micro-ondes a fini de les cuire. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson.

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

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

LIQUIDES

Les liquides peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans générer de bulles visibles. Cela pourrait provoquer des débordements soudains de liquides chauds. Pour éviter cela, évitez d'utiliser des récipients à goulot étroit, agitez le liquide avant de mettre le récipient dans le four à micro-ondes et laissez une petite cuillère immergée dans le récipient. Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du four à micro-ondes.

SURGELÉ

Pour des résultats optimum, nous recommandons de décongeler les aliments directement sur le bac collecteur en verre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au four à micro-ondes.

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

NOURRITURE POUR BÉBÉS

Lorsque vous réchauffez des aliments ou liquides dans un petit pot pour bébé ou un biberon, agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage. Assurez-vous que le couvercle du récipient ou la tétine du biberon sont enlevés avant de le réchauffer.

GÂTEAUX ET PAIN

Pour la pâtisserie et la boulangerie, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Air pulsé ». Sinon, pour diminuer les temps de cuisson, vous pouvez sélectionner « Air pulsé + MO », avec la puissance du four à micro-ondes réglée à une valeur inférieure à 160W dans le but de conserver la tendreté et saveur des aliments.

Avec la fonction « Air pulsé », utilisez des moules à gâteaux en métal noir et placez-les toujours sur la grille.

Une plaque de cuisson rectangulaire un plat de cuisson allant au four peuvent aussi être utilisés pour cuire certains aliments, comme les biscuits ou les petits pains.

Si vous utilisez la fonction « Air pulsé + MO », utilisez uniquement des récipients allant au four à micro-ondes, et placez-les sur la grille métallique.

Pour vérifier si le gâteau ou le pain est prêt, insérez un bâtonnet de bois au centre : S'il est propre lorsque vous le retirez, le gâteau ou le pain est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

PIZZA





Pour obtenir une cuisson uniforme et une croûte de pizza croustillante en peu de temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Dynamic Crisp » avec l'accessoire spécial fourni.

En variante, pour des pizzas plus grandes, il est possible d'utiliser le plateau de cuisson rectangulaire avec la fonction « Air pulsé » : dans ce cas, préchauffez le four à une température de 200° C et étendez le fromage mozzarella sur la pizza au deux tiers de la cuisson.




























VIANDES ET POISSONS

Afin d'obtenir un brunissage parfait en surface en un très court laps de temps, tout en maintenant l'intérieur de la viande ou du poisson moelleux et juteux, il est recommandé d'utiliser des fonctions qui combinent la fonction air pulsé avec les micro-ondes, comme le « Turbogril + micro-ondes » ou « Air pulsé + micro-ondes ».








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

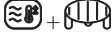


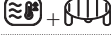





Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson		
RAGÔT ET PÂTES AU FOUR	Lasagnes		4 à 10 portions	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait		
	Cannelloni		400 - 1500 g			
	Lasagnes *		500 - 1200 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium		
	Cannelloni *		400 - 1500 g			
RIZ, PÂTES & CÉRÉALES	RIZ ET PÂTES		Riz	100 - 400 g ∞•	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau salée et le riz dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2-3 tasses d'eau pour chaque tasse de riz.	
			Riz au lait	2 à 4 portions ∞•	Ajoutez l'eau et le riz dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Ajoutez du lait quand le four le demande. Pour 2 portions, utiliser 75 ml de riz, 200 ml d'eau et 300 ml de lait.	
			Pâtes	1 à 4 portions ∞•	Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez les pâtes quand le four vous y invite, puis couvrez pendant la cuisson. Utilisez environ 750 ml d'eau pour 100 g de pâtes	
	GRAINES ET CÉRÉALES	Boulgour			Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de boulgour	
		Quinoa			Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de quinoa	
		Millet			Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3 tasses d'eau pour chaque tasse de millet	
		Amarante			Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3-4 tasses d'eau pour chaque tasse d'amarante	
		Épeautre			Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3-4 tasses d'eau pour chaque tasse d'épeautre	
		Orge			Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3-4 tasses d'eau pour chaque tasse d'orge	
		Sarrasin			Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3 tasses d'eau pour chaque tasse de sarrasin	
		Couscous			Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de couscous	
		Gruau d'avoine			1-2 portions ∞•	Ajoutez de l'eau salée et des flocons d'avoine dans un récipient à bords hauts, mélangez et insérez-le dans le four

* Congelés ∞• Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

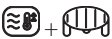





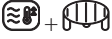


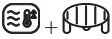
















Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson			
BŒUF	Rôti de bœuf	 + 	800 - 1500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper			
	Rôti de veau			Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper			
	Steak		2 - 6 morceaux	Appliquez de l'huile avec un pinceau et ajoutez du romarin. Frottez avec du sel et du poivre noir. Répartissez uniformément sur la grille métallique			
	Hamburger		2 - 6 morceaux	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson			
	Hamburger *		100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage			
PORC	Rôti de porc	 + 	800 - 1500 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper			
	Côtelettes			2 - 6 morceaux	Appliquez de l'huile avec un pinceau et ajoutez du romarin. Frottez avec du sel et du poivre noir. Répartissez uniformément sur la grille métallique		
	Côtes		700 - 1200 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté de l'os vers le bas			
	Bacon		50 - 150 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp			
AGNEAU	Agneau rôti	 + 	1000 - 1500 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et de l'ail haché. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper			
	Côtelette			2 - 8 morceaux	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément sur la grille		
POULET	Poulet rôti		800 - 2500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut			
	Morceaux de poulet				400 - 1200 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté peau vers le bas	
	Escalope/Blanc de poulet				300 - 1000 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage	
CANARD	Canard rôti	 + 	800 - 2000 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et du paprika. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le bas			
	Morceaux de canard				400 - 1400 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté peau vers le bas	
VIANDE CUITE À LA VAPEUR	Escalopes de poulet		300 - 800 g 		Répartissez uniformément dans le plateau vapeur		
	Escalopes de dinde				4 - 8 morceaux 	Ajoutez le hot dog dans le fond du cuiseur vapeur et couvrez avec de l'eau. Chauffer sans couvercle	
	Hot dog						
PLATS DE VIANDE	Pain de viande		4-8 portions	Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air			
	Tourtière			 + 	1 fournée	Préparer un mélange de viande en sauce pour 6-9 moules individuels. Revêtir le moule à gâteau graissé d'une pâte découpée, garnir avec la viande en sauce et fermer avec un couvercle	
	Kebab					400 - 1200 g	Frottez avec de l'huile et aromatisez avec des herbes. Répartissez uniformément sur la grille métallique
	Escalopes panées			 + 	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	Saucisses et Würstel					200 - 800 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent
	Boulettes de viande					 + 	200 - 800 g

ACCESSOIRES

						
Récipient étanche Four/Mo	Cuiseur vapeur (Complet)	Panier-vapeur (Fond + couvercle)	Panier-vapeur (fond)	Grille métallique	Plaque à pâtisserie rectangulaire	Plat Crisp

Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson	
POISSONS & FRUITS DE MER	POISSON ENTIER	Poisson entier rôti	 600 - 1200 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil	
		Poisson entier cuit à la vapeur	 600 - 1200 g		
	ESCALOPES ET STEAKS CUITS À LA VAPEUR	Darne de thon		300 - 800 g ^{o•}	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Darne de saumon			
		Darne d'espadon			
		Filet de bar			
		Filet de daurade			
		Autres filets			
		Filet de truite			
	Autre steak				
	GRATIN DE POISSON	Gratin de poisson	 500 - 1200 g	Couvrez avec de la chapelure et ajoutez des noisettes de beurre	
		Gratin de poisson *	 600 - 1200 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
	FRUITS DE MER CUITS À LA VAPEUR	Pétoncles	 1 - 6 morceaux	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
		Moules	 400 - 1000 g	Assaisonnez avec de l'huile, du poivre, du citron, de l'ail et du persil avant la cuisson. Mélangez	
		Crevettes	 100 - 600 g	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
	POISSON ET FRUITS DE MER FRITS	Poisson-frites *		1 - 3 portions	Répartissez uniformément dans le plat crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre
		Crevettes panées *		100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Rondelles de calamar pané *			
Bâtonnets de poisson pané *					
Friture de poissons *					
Darne de poisson		300 - 800 g			

* Congelés ^{o•} Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

	Catégories d'aliments	Accessoires	Quantité	Info cuisson	
LÉGUMES	LÉGUMES RÔTIS	Pommes de terre	 + 	300 - 1200 g	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Légumes farcis		600 - 2200 g	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair de légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.
		Burger végétarien *		2 - 6 morceaux	Graissez légèrement la plaque crisp
		Pommes de terre en robe de chambre		200 - 1000 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Faites une croix sur le haut de la pomme de terre et versez avec la crème et votre assaisonnement favori.
		Pommes de terre en quartier		300 - 800 g	Coupées en quartiers, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
	LÉGUMES GRATINÉS	Pommes de terre	 + 	4 à 10 portions	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
		Brocoli		600 - 1500 g	Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
		Choux-fleurs	 + 	600 - 1500 g	Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
		Patates rissolées		100 - 500 g	Peler et hacher. Immergez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Séchez avec un torchon et pressez pour faire sortir l'humidité en excès. Assaisonnez avec du sel, du poivre noir, du poivre de Cayenne et du paprika. Répartissez uniformément sur le plat Crisp graissé
		Légumes *		400 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	LÉGUMES CUITS À LA VAPEUR	Pommes de terre en morceaux		300 - 1000 g 	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le fond du cuiseur-vapeur
		Petits pois		200 - 500 g 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Carottes			
		Brocoli		200 - 500 g 	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Choux-fleurs			
		Asperges		200 - 500 g 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Citrouille		200 - 500 g 	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Choux de Bruxelles		200 - 500 g 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Épi de maïs		300 - 1000 g 	
		Piments		200 - 500 g 	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
Autres légumes			Répartissez uniformément dans le plateau vapeur		
LÉGUMES SURGELÉS À LA VAPEUR	Petits pois *				
	Brocolis *				
	Choux de Bruxelles *		300 - 800 g 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
	Carottes *				
	Asperges *				
	Autres légumes *				

ACCESSOIRES


 Récipient étanche Four/Mo

 Cuiseur vapeur (Complet)
















 Panier-vapeur (Fond + couvercle)

 Panier-vapeur (fond)

 Grille métallique

 Plaque à pâtisserie rectangulaire

 Plat Crisp

	Catégories d'aliments	Accessoires	Quantité	Info cuisson	
LÉGUMES	LÉGUMES FRITS	Pommes de terre frites *	200 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
		Pommes de terre frites		200 - 500 g	Peler les pommes de terre et les couper en quartiers. Immergez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Lavez, séchez et pesez. Mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de pommes de terre sèches. Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Croquettes de pommes de terre		100 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Aubergine		200 - 600 g	Hachez et plongez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Lavez, séchez et pesez. Mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g d'aubergine sèche. Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Piment	 + 	200 - 500 g	Coupez en tranches, pesez et mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de poivron sec. Salez. Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Courgette		200 - 500 g	Coupez en tranches, pesez et mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de courgettes sèches. Salez et poivrez avec du poivre noir. Répartir uniformément sur le plat Crisp
GÂTEAUX SALÉS	Quiche Lorraine		1 fournée	Chemisez le plat crisp avec la pâte et percez-la avec une fourchette.	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 8 portions	
	Gâteau salé	 + 	1 fournée	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
	Strudel aux légumes		800 - 1500 g	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite	
	Petits pains		1 fournée	Préparez un mélange de légumes hachés. Vaporisez d'huile et cuisez dans un moule pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir. Ajoutez du fromage frais et assaisonnez avec du sel, du vinaigre balsamique et des épices. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure	
PAIN	Petits pains *		1 fournée	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
	Gâteau de pain		1 - 2 morceaux	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson	
	Petits pains précuits		1 fournée	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
	Scones		1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson	
	Petits pains en boîte		1 fournée	Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur un plat crisp graissé	
	Pizza		2 - 6 portions	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson	
PIZZA	Pizza fine *		250 - 500 g °•	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plat de cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon	
	Pizza épaisse *		300 - 800 g °•	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
	Pizza froide		200 - 500 g	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise en moule		1 fournée	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
GÂTEAUX MOELLEUX		Gâteau moelleux aux fruits en moule	 + 	900 - 1900 g	Préparez une pâte à gâteau selon votre recette préférée en utilisant des fruits frais coupés en tranches ou râpés. Versez dans un moule chemisé et graissé
		Gâteau moelleux au chocolat en moule		600 - 1200 g	Préparez un mélange à gâteau au chocolat selon votre recette préférée. Versez dans un moule chemisé et graissé

* Congelés °• Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

	Catégories d'aliments	Accessoires	Quantité	Info cuisson	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	PÂTISSERIES ET TARTES	Biscuits		1 fournée	Faites une pâte à partir de 250 g de farine, 100 g de beurre salé, 100 g de sucre, 1 œuf. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Façonnez en 10-12 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
		Biscuits au chocolat		1 fournée	Battez 250 g de farine, 150 g de beurre, 100 g de sucre, 1 œuf, 25 g de poudre de cacao, du sel et de la levure. Ajoutez de l'essence de vanille. Laissez refroidir. Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le plat crisp
		Croissants *		1 fournée	Répartissez uniformément sur le plat crisp. Laissez refroidir avant de servir
		Meringues		1 fournée	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco desséchée. Aromatisez avec de la vanille et de l'essence d'amande. Façonnez en 20-24 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
		Tarte farcie aux fruits		800 - 1500 g	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle
		Tarte aux fruits		1 fournée	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. Chemisez le plat crisp avec la pâte et remplissez avec 700-800 g de fruits frais en tranches mélangés avec du sucre et de la cannelle
		Tarte aux fruits *		300 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
MUFFINS ET CUPCAKES	Muffins		1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson	
	Soufflé		2 - 6 portions	Préparez un soufflé avec du citron, du chocolat ou des fruits et versez dans un plat profond allant au four	
	Gâteau au fromage		1 fournée	Préparez un mélange pour 12-15 morceaux en utilisant du fromage mou râpé et du bacon ou du jambon en morceaux. Remplissez dans des moules à muffins individuels.	
DESSERTS	Compote de fruits		300 - 800 ml ↔	Pelez et évidez les fruits. Coupez-les en morceaux et placez-le dans le panier du cuiseur vapeur	
	Pommes au four		4 à 8 morceaux	Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre	
	Chocolat chaud		2 - 8 portions	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Aromatisez avec de la vanille ou de la cannelle. Ajoutez de l'amidon de maïs pour augmenter la densité	
	Brownies		1 fournée	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson	
ŒUFS	Brouillés		2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique	
	Oeufs miroir		1 - 6 morceaux	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage	
	Omelette		1 fournée		
	Crème anglaise		1 - 2 lot	Faites un lot de 0,5 litre de lait, 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre et 40 g de farine. Versez le lait dans un récipient et placez-le dans le four. Quand le four le demande, versez lentement le lait chaud dans le mélange de jaunes d'œufs, de farine et de sucre et poursuivez la cuisson	
COLLATIONS	Pop-corn	-	90 - 100 g ↔	Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois	
	Ailes de poulet *		300 - 600 g ↔	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	Nuggets de poulet *		200 - 600 g		
	Fromage pané *		100 - 400 g	Appliquez un peu l'huile avec un pinceau sur le fromage avant la cuisson. Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	Falafel		100 - 400 g	Graissez légèrement la plaque crisp. Frottez le falafel avec de l'huile avant la cuisson	
	Onion Rings *		100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	Noix rôties		50 - 200 g		

ACCESSOIRES

Récipient étanche Four/Mo

Cuiseur vapeur (Complet)

Panier-vapeur (Fond + couvercle)

Panier-vapeur (fond)

Grille métallique

Plaque à pâtisserie rectangulaire

Plat Crisp

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Activez la fonction « Autonettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat Crisp.

Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

Faq Wifi

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

L'adaptateur WiFi supporte du WiFi b/g/n pour les pays européens.

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2,4 GHz activés, WiFi b/g/n, DHCP et NAT activés.

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

Y-a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone (ou d'une tablette) avec Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser n'importe quel système d'exploitation, cela ne fait aucune différence.

Puis-je utiliser une connexion 3G mobile à la place d'un routeur ?

Oui, mais les services du cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.



Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet à domicile fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique ?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs sans fil connectés.

Où puis-je trouver l'adresse MAC de l'appareil ?

Appuyez sur  puis appuyez sur  WiFi ou regardez sur votre appareil : Il y a une étiquette qui indiquent le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres commençant par « 88:e7 ».

Comment puis-je vérifier si la fonctionnalité sans fil de l'appareil est activée ?

Utilisez votre dispositif intelligent et l'application 6th Sense Live pour vérifier si le réseau de l'appareil est visible et connecté au cloud.

Y-a-t-il quelque chose qui puisse empêcher le signal d'atteindre l'appareil ?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible. Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

À quelle distance le routeur doit-il être du four ?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent près de l'appareil.

Que puis-je faire si ma connexion sans fil n'atteint pas l'appareil ?

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture Wi-Fi domestique, comme les points d'accès, les répéteurs Wi-Fi et les ponts de puissance (non fournis avec l'appareil).

Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe de mon réseau sans fil ?

Voir la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur montrant les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de paramétrage du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

Que puis-je faire si mon routeur utilise le canal WiFi du voisinage ?

Forcez le routeur à utiliser votre canal WiFi personnel.

Que puis-je faire si l'écran affiche ou si le four est incapable d'établir une connexion stable à mon routeur domestique ?

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse.

Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et le DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrement de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrement, consultez le manuel du routeur.

Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service Internet a fixé le nombre d'adresses MAC en mesure de se connecter à Internet, vous pouvez être dans l'impossibilité de connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Veuillez demander à votre fournisseur de service Internet comment connecter des dispositifs autres que les ordinateurs à Internet.

Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après réglage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes, puis allumez le four : Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil. Sélectionnez un cycle ou une autre option et vérifiez son statut sur l'application.

Certains réglages prennent quelques secondes pour apparaître dans l'application.








Comment puis-je changer mon compte Whirlpool tout en conservant mes appareils connectés ?

Vous pouvez créer un nouveau compte, mais rappelez-vous d'enlever vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

J'ai changé mon routeur, que dois-je faire ?

Vous pouvez soit conserver les mêmes paramètres (nom de réseau et mot de passe) ou effacer les paramètres précédents de l'appareil et les reconfigurer.

DÉPANNAGE

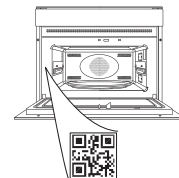
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  « Info » puis sélectionnez « Remise aux valeurs d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
La fonction ne démarre pas. La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur  , appuyez sur  « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.
L'icône  s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les réglages du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez que le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur. Voir le chapitre « FAQ WI-FI ». Si les réglages de votre réseau sans fil domestique ont changé, connectez-vous au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Un fonctionnement à distance n'est pas autorisé dans votre pays.	Vérifiez si votre pays permet un fonctionnement à distance des appareils électroniques avant de les acheter.



* Disponible sur certains modèles uniquement

Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

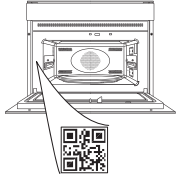




DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

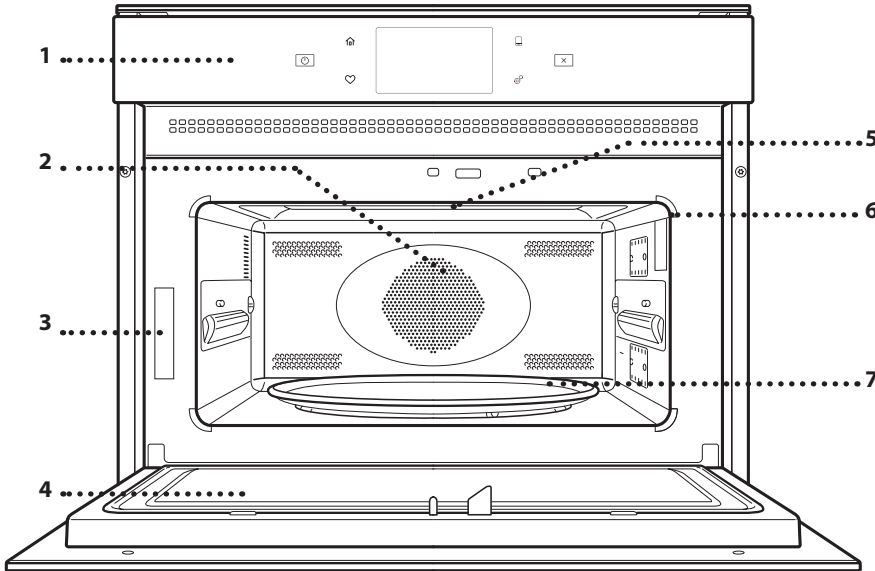
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



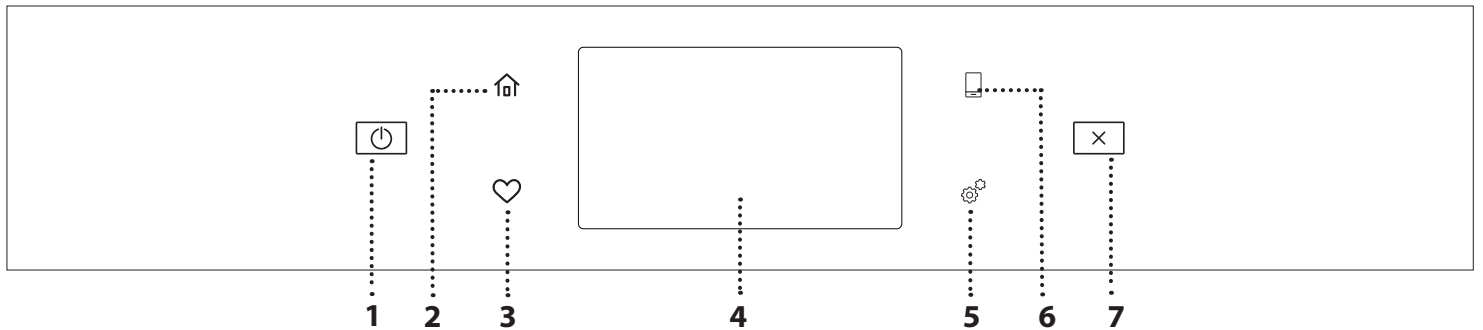
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



- 1. Bedieningspaneel
- 2. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
- 3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
- 4. Deur
- 5. Bovenste verwarmingselement/grill
- 6. Lamp
- 7. Draaiplateau

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



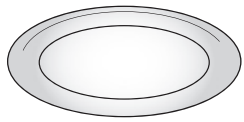
- 1. AAN / UIT**
Om de oven aan en uit te draaien.
- 2. HOOFDMENU**
Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

- 3. FAVORIET**
Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.
- 4. DISPLAY**
- 5. TOOLS**
Om uit verschillende opties te kiezen en om de oveninstellingen en -voorkeuren te wijzigen

- 6. AFSTANDSBEDIENING**
Om het gebruik van de 6th Sense Live Whirlpool-app in te schakelen.
- 7. ANNULEREN**
Om eender welke ovenfunctie uit te schakelen, tenzij de Klok, de Kookwekker en de Bedieningsvergrendeling.

ACCESSOIRES

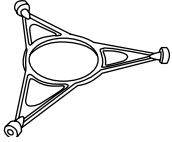
DRAAIPLATEAU



Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt.

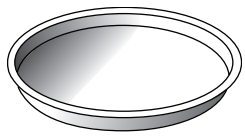
Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, maar niet voor de bakplaat.

PLATEAU DRAGER



Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten.

CRISPERPLAAT

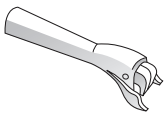


Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies.

De crisperplaat moet altijd in het midden van de glazen draaitafel worden geplaatst. De plaat kan

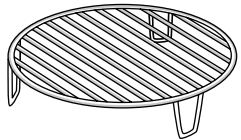
voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

ROOSTER



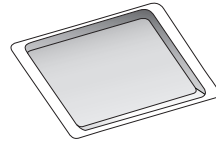
Hiermee kan het voedsel dichterbij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie gezorgd.

Het moet gebruikt worden als basis voor de crisperplaat in sommige functies van "6th Sense Crisp Fry".

Plaats het rooster op het draaiplateau, zodat het niet in contact met andere oppervlakken komt.

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT

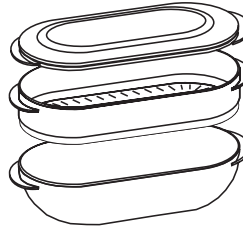


Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; Nooit gebruiken met magnetronovens.

Plaats de plaat horizontaal en laat het rusten op het rooster in de ovenruimte.

Let op: Wanneer de bakplaat wordt gebruikt, hoeven het draaiplateau en de drager niet verwijderd te worden.

STOOMPAN



1 Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom.

Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.

Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

Plaats de stoompan op het glazen draaiplateau en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.

De bodem van de stoompan werd ontworpen om ook te worden gebruikt met de speciale stoomreinigingsfunctie.

Andere accessoires die er niet bij zijn geleverd, kunnen afzonderlijk worden aangekocht via de klantendienst.

Er is een aantal accessoires verkrijgbaar op de markt. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron en bestand tegen oventemperaturen.

Er mogen nooit metalen schalen voor voedsel of drank voor bereiding in de magnetron worden gebruikt.

Altijd zorgen dat de voedingsmiddelen en accessoires niet in contact met de binnenwanden van de oven komen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Let op dat het draaiplateau niet losraakt bij het plaatsen of verwijderen van andere accessoires.

BEREIDINGSFUNCTIES



HANDMATIGE FUNCTIES

• MAGNETRON

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

Vermogen (W)	Aanbevolen voor
900	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte.
750	Bereiden van groenten.
650	Bereiden van vlees en vis.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
90	Ijs zacht laten worden.

Handeling	Gerecht	Vermogen (W)	Duur (min.)
Opwarmen	2 koppen	900	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree 1 kg	900	10 - 12
Ontdooien	Gehakt 500 kg	160	15 - 16
Bereiden	Luchtige cake	750	7 - 8
Bereiden	Eiercustard	500	16 - 17
Bereiden	Gehaktbrood	750	20 - 22

• CRISP

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant. Deze functie kan alleen worden gebruikt met de speciale crisperplaat.

Gerecht	Duur (min.)
Gegiste cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat

• HETELUCHT

Voor het bereiden van gerechten met resultaten die vergelijkbaar zijn met een conventionele oven. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden.

Gerecht	Temp. (°C)	Duur (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cupcake met Kaas	170 *	25 - 30
Koekjes	175 *	12 - 18

* Voorverwarmen nodig

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat / Rooster

• HETELUCHT + MW

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden. Het is raadzaam om het rooster te gebruiken om de luchtcirculatie te optimaliseren.

Gerecht	Vermogen (W)	Temp. (°C)	Duur (min.)
Braadstuk	350	170	35 - 40
Vleespastei	160	180	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

• GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Gerecht	Grillniveau	Duur (min.)
Toast	Hoog	5 - 6
Garnalen	Medium	18 - 22

Aanbevolen accessoires: Rooster

• GRILL + MW

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

Gerecht	Vermogen (W)	Grillniveau	Duur (min.)
Aardappelgratin	650	Medium	20 - 22
Gepofte aardappelen	650	Hoog	10 - 12

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBOGRILL

Voor perfecte resultaten, een combinatie van de grill en ovenluchtconvectie. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Gerecht	Grillniveau	Duur (min.)
Kip kebab	Hoog	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBOGRILL + MW

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

Gerecht	Vermogen (W)	Grillniveau	Duur (min.)
Ingevroren cannelloni	650	Hoog	20-25
Varkenskarbonade	350	Hoog	30-40

Aanbevolen accessoires: Rooster

• SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen.

• SPECIALE FUNCTIES

» WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten, inclusief vlees, gefrituurde gerechten of gebak.

» RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.


Hiermee kunnen alle types voedingsmiddelen volledig automatisch worden bereid. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

• 6th SENSE DEFROST

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Plaats het voedsel altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau, voor de beste resultaten.

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

Deze exclusieve Whirlpool-functie dient om bevroren brood te ontdooien. Door de combinatie van Ontdooien en de Crisp-technologieën smaakt uw brood alsof het pas gebakken is en ziet het er ook zo uit. Gebruik deze functie om snel broodjes, baguettes en croissants te ontdooien en op te warmen. De crisperplaat dient te worden gebruikt met deze functie.

Gerecht	Gewicht
ONTDOOIEN VERS BROOD 	50 - 800 g
VLEES	100 - 2000 g
GEVOGELTE	100 - 3000 g
VIS	100 - 2000 g
GROENTE	100 - 2000 g
BROOD	100 - 2000 g

• 6th SENSE OPNIEUW OPWARMEN

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. Laat na de opwarming het voedsel nog 1-2 minuten liggen, dat verbetert het resultaat, vooral van bevroren voedsel.

Open de deur niet tijdens deze functie.

• 6th SENSE STOOM

Voor het stomen van voedsel als groenten of vis, met behulp van de bijgeleverde stoompan. De voorbereidingsfase genereert automatisch stoom, door het water dat op de bodem van de stoompan is gegoten aan de kook brengen. De tijdsinstellingen voor deze fase kunnen variëren. De oven gaat vervolgens verder met het stomen van het voedsel, volgens de tijdsinstelling.

Stel 1-4 minuten in voor zachte groenten zoals broccoli en prei en 4-8 minuten voor hardere groenten zoals wortelen en aardappelen.

Open de deur niet tijdens deze functie.

Benodigde accessoires: Stoompan

• 6th SENSE CRISP FRY

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig. Het is mogelijk om verschillende vooringestelde gerechten, vers dan wel ingevroren, te bakken.

Volg de onderstaande tabel om de aangegeven accessoires te gebruiken voor de beste kookresultaten voor elk gerecht (vers of ingevroren*).

Gerecht	Gewicht / porties
GEPANEERDE EN GEBAKKEN FILET Bedeck met een weinig olie alvorens te bereiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	100 - 500 g
GEHAKTBALLEN Bedeck met een weinig olie alvorens te bereiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	200 - 800 g
VIS EN FRIET * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	1 - 3 porties
GEPANEERDE GARNALEN * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	100 - 500 g
GEPANEERDE INKTVISRINGEN * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	100 - 500 g
GEPANEERDE VISSTICK * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Omdraaien als dit wordt gevraagd	100 - 500 g
GEBAKKEN AARDAPPELS * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	200 - 500 g
GEBAKKEN AARDAPPELS Schillen en in repen snijden. 30 minuten laten weken in koud gezouten water. Droog af met een handdoek en weeg. Bestrijk met olijfolie (5%). Uitspreiden op de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster. Omdraaien als dit wordt gevraagd	200 - 500 g
AARDAPPELKROKETTEN Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	100 - 600 g
AUBERGINE Hak, bestrooi met zout en laat 30 minuten rusten. Spoel, droog en weeg. Bestrijk met olijfolie (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster. Omdraaien als dit wordt gevraagd	200 - 600 g
PAPRIKA Snijd in plakken, weeg en borstel olijfolie over de stukken (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	200 - 500 g
COURGETTE Snijd in plakjes, weeg en borstel olijfolie over de stukken (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	200 - 500 g
RÖSTI Schillen en fijnmaken. 30 minuten laten weken in koud gezouten water. Droog af met een handdoek en weeg. Bestrijk met olijfolie (5%). Uitspreiden op de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster. Toevoegen en keren als dit wordt gevraagd	100 - 600 g
KIPNUGGETS * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	200 - 600 g
KAASKROKETTEN * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	100 - 400 g
FALAFEL Vet de crisperplaat in met een beetje olie. Voeg voedsel toe en draai om als dit wordt gevraagd	100 - 400 g
GEMENGDE GEBAKKEN VIS * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	100 - 500 g
UIENRINGEN * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	100 - 500 g

GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



Om door een menu of een lijst te scrollen:

U hoeft gewoon met uw vinger over het display te vegen om door de items of waarden te scrollen.



Om te selecteren of te bevestigen:

Raak het scherm aan om de gewenste waarde of het gewenste item in het menu te selecteren.

Om terug te keren naar het vorige scherm:

Raak < aan.

Om een instelling te bevestigen of om naar het volgende scherm te gaan:

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

EERSTE GEBRUIK

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.

De instellingen kunnen daarna worden gewijzigd door op  te drukken om zo het "Tools"-menu te openen.

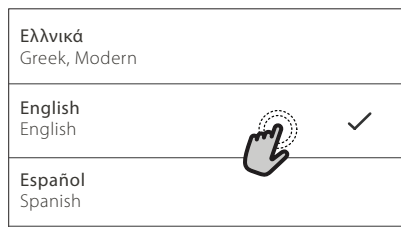
1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet.

- Veeg over het scherm om door de lijst van beschikbare talen te scrollen.



- Raak de gewenste taal aan.



Door < aan te raken, keert u terug naar het vorige scherm.

2. WIFI INSTELLEN

Met de 6th Sense Live-functie kunt u de oven vanop een afstand bedienen met een mobiel toestel.

Om ervoor te zorgen dat het apparaat vanop een afstand kan worden bediend, moet u eerst het verbindingsproces goed afronden. Dit proces is noodzakelijk om uw apparaat te registreren en het met uw thuisnetwerk te verbinden.

- Raak "NU INSTELLEN" aan om de verbinding in te stellen.



U kan ook "OVERSLAAN" aanraken om uw product later te verbinden.

DE VERBINDING INSTELLEN

Voor deze functie heeft u het volgende nodig: Een smartphone of tablet en een draadloze router die verbonden zijn met het internet.

Controleer met uw smarttoestel of het signaal van uw draadloos thuisnetwerk sterk is vlak bij het apparaat.

Minimumvereisten.

Smarttoestel: Android 4,3 (of hoger) met een scherm van 1280x720 (of hoger) of iOS 8 (of hoger).

Draadloze router: 2,4Ghz wifi b/g/n.

1. Download de 6th Sense Live-app

De eerste stap om uw apparaat te verbinden, is het downloaden van de app op uw mobile device. De 6th Sense Live-app begeleidt u door alle hier aangegeven stappen. U kan de 6th Sense Live-app downloaden via de App Store of de Google Play Store.

2. Een account aanmaken

Als u dit nog niet gedaan heeft, moet u een account aanmaken. Hiermee kan u uw apparaten verbinden met een netwerk en ze ook in het oog houden en ze vanop een afstand bedienen.

3. Uw apparaat registreren

Volg de instructies in de app om uw apparaat te registreren. U heeft het Smart Appliance Identifier-nummer (SAID) nodig om de registratie te kunnen voltooien. U vindt deze unieke code op het identificatieplaatje op het product.

4. Met wifi verbinden

Volg de Scan-to-Connect-instellingsprocedure. De app begeleidt u bij het verbinden van uw apparaat aan uw draadloos netwerk bij u thuis.

Als uw router WPS 2,0 (of hoger) ondersteunt, selecteert u "HANDMATIG" en raakt u dan "WPS instellen" aan: Druk op de WPS-toets op uw draadloze router om een verbinding te maken tussen de twee producten.

U kunt het product indien nodig ook handmatig verbinden met behulp van "Zoek een netwerk".

De SAID-code wordt gebruikt om een smarttoestel met uw apparaat te synchroniseren.

Het MAC-adres wordt getoond voor de WiFi-module.

De verbindingsprocedure zal alleen opnieuw moeten worden uitgevoerd als u de instellingen van uw router wijzigt (bijv. netwerknaam of wachtwoord of gegevensverstrekker).

3. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

Als u de oven met uw thuisnetwerk verbindt, worden de tijd en datum automatisch ingesteld. Anders moet u die handmatig instellen.

- Raak de nummers aan om de tijd in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Zodra u de tijd heeft ingesteld, stelt u de datum in.

- Raak de gewenste nummers aan om de datum in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Na een lange stroomonderbreking moet u de tijd en datum opnieuw instellen.

4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verhit de oven tot 200 °C, bij voorkeur met de functie "Snel voorverwarmen".

Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

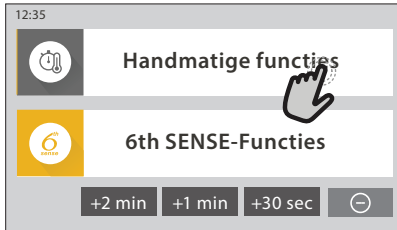
DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

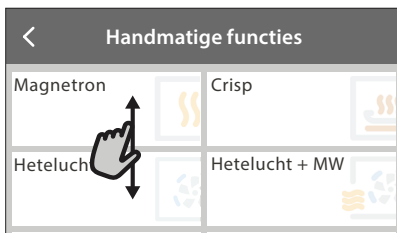
- Druk op  of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

Op het display kunt u kiezen tussen Handmatige en 6th Sense-functies.

- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.



- Scrol naar boven of beneden om de lijst te bekijken.



- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die kunnen worden gewijzigd.

VERMOGEN / TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

- Scrol door de voorgestelde waarden en selecteer degene die u nodig heeft.



In de functie "Hetelucht" kunt u  aanraken om voorverwarmen te activeren.

DUUR

Voor functies met magnetron en gecombineerde functies moet u altijd een bereidingstijd instellen.

- Raak de nummers aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen.

- Om de duur in te stellen, tikt u op "Bereidingstijd instellen".



Raak de waarde van de duur aan en selecteer daarna "STOP" om tijdens de bereiding een ingestelde duur te annuleren en de bereiding zo handmatig te onderbreken.

3. 6th SENSE-FUNCTIES INSTELLEN

Met de 6th Sense-functies kunt u een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden door te kiezen uit de gerechten in de lijst. De meeste bereidingsinstellingen worden automatisch door het apparaat geselecteerd om de beste resultaten te bekomen.

- Kies een bereidingstype uit de lijst.
- Kies een functie.

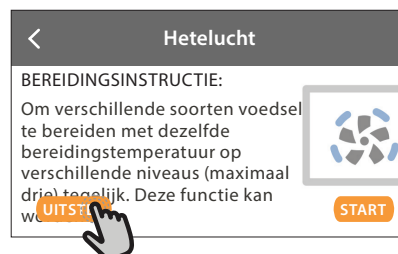
De functies worden weergegeven onderverdeeld in categorieën van levensmiddelen in het menu 6th SENSE VOEDSEL (zie de overeenkomstige tabellen) en volgens de kenmerken van het recept in het menu LIFESTYLE.

- Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.

4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

U kunt de bereiding uitstellen alvorens een functie zonder magnetron te starten: De functie schakelt in op het tijdstip dat u op voorhand selecteert.

- Druk op "DELAY" (UITSTEL) om de gewenste starttijd in te stellen.



- Zodra u het gewenste uitstel heeft ingesteld, raakt u "STARTVERTRAGING" aan om de wachttijd in te laten gaan.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie wordt automatisch ingeschakeld na de berekende tijdsduur.

Om een uitgestelde kookstarttijd te kunnen programmeren, moet de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld zijn: De oven bereikt geleidelijk de door u gewenste temperatuur, hetgeen betekent dat de bereidingstijden iets langer zullen zijn dan de tijden die in de bereidingstabel vermeld zijn.

- Om de functie meteen in te schakelen en het programmeerde uitstel te annuleren, raakt u  aan.

5. START DE FUNCTIE


- Nadat u de instellingen heeft geconfigureerd, raakt u "START" aan om de functie in te schakelen.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display.

Functionies met magnetron zijn voorzien van een startbeveiliging. De deur moet geopend en gesloten worden voordat de functie wordt gestart.

- Open de deur.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur.
- Raak "START" aan.

U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken.

- Druk op  om de actieve functie op eender welk moment te stoppen.

6. JET START

Onderaan het beginscherm staat een balk die drie tijdsduren toont. Raak een van de tijdsduren aan om de bereiding met de magnetronfunctie op maximaal vermogen (900 W) te starten.

- Open de deur.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur.
- Raak de bereidingstijd van uw keuze aan.



7. VOORVERWARMING

Als het voorverwarmen voorheen werd ingeschakeld, wordt de status van de voorverwarmingsfase aangegeven op het display zodra de functie in werking is getreden.


Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te starten.

Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben

op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

U kunt de standaardinstelling van de voorverwarmingsoptie wijzigen voor bereidingsfuncties waarbij u dat handmatig kunt doen.

- Selecteer een functie waarbij u de voorverwarmingsfunctie handmatig kunt selecteren.
- Druk op het pictogram  om de voorverwarming in of uit te schakelen. De functie is standaard ingesteld.

8. HET BEREIDEN PAUZEREN

Bij sommige 6th Sense-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

Het is mogelijk dat de oven op dezelfde manier aangeeft het voedsel te controleren nog voor de bereiding is afgerond.

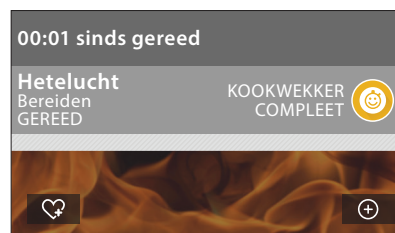
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.



- Controleer het voedsel.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

9. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

Met sommige functies kunt u na de bereiding de bereidingstijd verlengen of de functie als favoriet bewaren.




- Raak  aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Raak  aan om de bereidingstijd te verlengen.

10. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recepten op.

De oven detecteert automatisch de functies die u het vaakst gebruikt. Nadat u een functie een aantal keer heeft gebruikt, zal worden voorgesteld om de functie aan uw favorieten toe te voegen.

EEN FUNCTIE OPSLAAN

Nadat een functie is voltooid, kunt u  aanraken om ze op te slaan als een favoriet. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen. Met het display kunt u de functie opslaan door maximaal 4 favoriete maaltijd tijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.

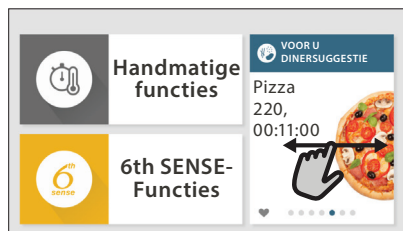
- Raak de symbolen aan om er minstens een te selecteren.




- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.

WANNEER OPGESLAGEN


Nadat u functies als favorieten heeft opgeslagen, geeft het hoofdscherm de functies weer die u voor het huidige tijdstip heeft opgeslagen.



Om het favorietenmenu te bekijken, drukt u op : De functies worden onderverdeeld volgens verschillende maaltijd tijden en sommige suggesties worden aangeboden.

- Raak het maaltijdsymbool aan om de bijbehorende lijsten weer te geven.



Door  aan te raken, kunt u ook de geschiedenis bekijken van de functies die u het meest recent heeft gebruikt.

- Scrol door de aangeboden lijst.
- Raak het gewenste recept of de gewenste functie aan.
- Raak "START" aan om de bereiding in te schakelen.

INSTELLINGEN WIJZIGEN


In het favorietenscherf kunt u een afbeelding of een naam toevoegen aan elke favoriet om hem volgens uw voorkeuren te personaliseren.

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Raak "BEWERKEN" aan.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "VOLGENDE" aan: op het display worden de



nieuwe eigenschappen getoond.

- Raak "OPSLAAN" aan om de wijzigingen te bevestigen.

In het favorietenscherf kunt u ook opgeslagen functies verwijderen:


- Raak de  aan bij de gewenste functie.
- Raak "VERWIJDEREN" aan.

U kan ook de tijd wijzigen wanneer de verschillende maaltijden worden weergegeven:

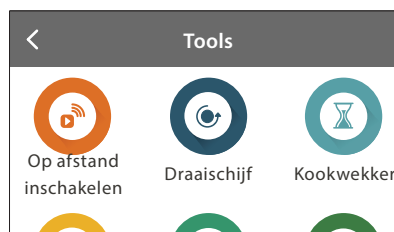
- Druk op .
- Selecteer  "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijd tijden" aan.
- Scrol door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.

Ieder tijdvak kan maar aan één maaltijd worden toegewezen.

11. TOOLS

Druk op eender welk moment op  om het "Tools"-menu te openen.

Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.



OP AFSTAND INSCHAKELEN

Om het gebruik van de 6th Sense Live Whirlpool-app in te schakelen.

DRAAISCHIJF

Met deze optie stopt u de rotatie van het draaiplateau, zodat u grote, vierkante magnetronbestendige schalen kunt gebruiken die niet vrij in de magnetron kunnen draaien.

KOOKWEKKER


Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden.

Als de wekker eenmaal is gestart, blijft deze aftellen zonder invloed te hebben op de functie.

Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op .
- Raak  aan.

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

- Raak "SLUITEN" aan om de wekker te annuleren of een nieuwe duur voor de wekker in te stellen.
- Raak "NIEUWE TIMER INSTELLEN" aan om de wekker opnieuw in te stellen.



LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.



ZELFREINIGING

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet een kop drinkwater alleen op de bodem van de bijgeleverde stoompan (3) of in een magnetronbestendige recipiënt en schakel de functie in.

Benodigde accessoires: Stomer



MUTE

Raak het symbool aan om het geluid van alle geluiden en alarmen aan of uit te zetten.



BEDIENINGSVERGREDELING

Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen, zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

Om de vergrendeling in te schakelen:

- Raak het symbool  aan.

Om de vergrendeling uit te schakelen:

- Raak het display aan.
- Veeg naar boven op het weergegeven bericht.



VOORKEUREN

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.



WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.



INFO

Om "Demo-modus opslaan" uit te schakelen, het product te resetten en meer informatie over het product op te roepen.

NUTTIGE TIPS

MAGNETRONBEREIDING

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

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

De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Neem daarom de tijd om het gerecht te laten staan om de bereiding te voltooien.

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

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

VLOEISTOFFEN

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

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

BEVROREN ETENSWAREN

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

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

BABYVOEDING

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

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

CAKES EN BROOD

Geadviseerd wordt om voor cakes en broodproducten de "Hetelucht"-functie te gebruiken. Om de bereidingstijden te verkorten, kunt u ook "Hetelucht + MW" selecteren, waarbij het vermogen van de magnetron wordt ingesteld op een waarde van maximaal 160 W om de etenswaren zacht en geurig te houden.

Gebruik met de "Hetelucht"-functie taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

Anders kan de rechthoekige bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven aangewend worden om bepaalde etenswaren zoals koekjes of broodjes te bereiden.

Als u de functie "Hetelucht + MW" gebruikt, gebruik dan alleen schalen die geschikt zijn voor de magnetron en plaats ze op het meegeleverde rooster.

Om te controleren of het item dat u aan het bakken bent gaar is moet u een prikker in het midden steken: Als de prikker er droog uitkomt is de cake of het brood klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwellt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzigtiger.

Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

PIZZA









Om snel voor een uniforme bereiding en een krokante pizzabodem te zorgen, is het raadzaam om de functie "Crisp" in combinatie met het speciale meegeleverde accessoire te gebruiken.

Anders is het voor grotere pizza's mogelijk om de rechthoekige bakplaat te gebruiken, samen met de "Hetelucht"-functie: in dit geval de oven tot de temperatuur van 200° C voorverwarmen en de mozzarella over de pizza verdelen op tweederde van het bereidingsproces.

VLEES EN VIS

Om snel en perfect te bruinen terwijl de binnenkant van het vlees of de vis zacht en sappig blijft, raden wij aan om functies te gebruiken die hetelucht combineren met microgolven, zoals "Turbo grill + magnetron" of "Hetelucht + magnetron".

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













Categorieën levensmiddelen		Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Lasagne	 + 	4 - 10 porties	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen	
	Cannelloni		400 - 1500 g		
	Lasagne *		500 - 1200 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
	Cannelloni *		400 - 1500 g		
RIJST, PASTA & GRANEN	RIJST & PASTA		Rijst	100 - 400 g 	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Voeg zout water en rijst toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2-3 koppen water voor elke kop rijst.
			Rijstepap	2 - 4 porties 	Giet water en rijst op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Voeg melk toe wanneer de oven dat aangeeft. Gebruik voor 2 porties 75 ml rijst, 200 ml water en 300 ml melk.
			Pasta	1 - 4 porties 	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg de pasta toe als dit wordt aangegeven en kook deze met het deksel gesloten. Gebruik ongeveer 750 ml water voor elke 100 g pasta
	ZADEN & GRANEN		Bulgur	100 - 400 g	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 koppen water voor elke kop bulgur
			Quinoa		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 koppen water voor elke kop quinoa
			Gierst		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3 koppen water voor elke kop gierst
			Amarant		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 koppen water voor elke kop amarant
			Spelt		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 koppen water voor elke kop spelt
			Gerst		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 koppen water voor elke kop gerst
			Boekweit		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3 koppen water voor elke kop boekweit
			Couscous		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 kopjes water voor elke kop couscous
			Havermoutpap		

* Bevroren  Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

Categorieën levensmiddelen		Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
BIEFSTUK	Rosbief		800 - 1500 g	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Gebraden kalfsvlees			Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Steak		2 - 6 stuks	Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig over het grillrooster
	Hamburger		2 - 6 stuks	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding
	Hamburger *		100 - 500 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming
VARKENSVLEES	Gebraden varkensvlees		800 - 1500 g	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Karbonades		2 - 6 stuks	Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig over het grillrooster
	Ribbetjes		700 - 1200 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig op de crisperplaat met het been aan de onderkant
	Bacon		50 - 150 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
LAMSVLEES	Gebraden lamsvlees		1000 - 1500 g	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout, peper en gehakte knoflook. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Kotelet		2 - 8 stuks	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig op een rooster
KIP	Gebraden Kip		800 - 2500 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst naar boven
	Kipstukken		400 - 1200 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op de crisperplaat met het vel aan de onderkant
	Kipfilet / kippenborst		300 - 1000 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming
EEND	Gebraden eend		800 - 2000 g	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout, peper en paprika. Plaats het in de oven met de borst naar beneden
	Eendstukjes		400 - 1400 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op de crisperplaat met het vel aan de onderkant
GESTOOMD VLEES	Kipfilets		300 - 800 g	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
	Kalkoenfilets			
	Hotdog		4 - 8 stuks	Voeg hotdogs toe op de bodem van de stoompan en bedek met water. Zonder deksel bereiden
VLEESGERECHTEN	Gehaktbrood		4-8 porties	Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen
	Vleespastei		1 baksel	Maak een mengsel van vlees en jus voor 6-9 opdienbakjes. Bekleed de ingevette bakjes met kruimeldeeg, vul ze met het mengsel en sluit ze af met een deksel van een bladerdeeg
	Kebab		400 - 1200 g	Bestrijk met olie en breng op smaak met kruiden. Verdeel gelijkmatig over het grillrooster
	Gepaneerde Gebakken Filet		100 - 500 g	Borstel olie over de vis. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	Worsten & Saucijzen		200 - 800 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen
	Gehaktballen		200 - 800 g	Bereid volgens uw favoriete recept en maak ballen van ongeveer 30-40 g per stuk. Borstel olie over de vis. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat

ACCESSOIRES

Magnetron/ Ovenbestendig bakje	Stoompan (compleet)	Stoompan (Onderkant + deksel)	Stoompan (onderkant)	Rooster	Rechthoekige bakplaat	Crisperplaat

	Categorieën levensmiddelen	Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
VIS & ZEEVRUCHTEN	HELE VIS	Geroosterde Hele Vis	 + 	600 - 1200 g	Borstel olie over de vis. Kruid met citroensap, look en peterselie
		Gestoomde Hele Vis		600 - 1200 g	
	GESTOOMDE FILETS & STEAKS	Tonijnsteak		300 - 800 g 	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Zalmsteak			
		Zwaardvissteak			
		Zeebaarsfilet			
		Zeebrasemfilet			
		Andere filet			
		Forelfilet			
		Overige steak			
	VISGRATIN	Visgratin	 + 	500 - 1200 g	Bedek met paneermeel en besprenkel met boterkrollen
		Visgratin *		600 - 1200 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	GESTOOMDE VIS	Coquilles		1 - 6 stuks	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Mosselen		400 - 1000 g	Kruid met olie, peper, citroen, look en peterselie vóór de bereiding. Meng alles goed
		Garnalen		100 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
	GEBAKKEN VIS & ZEEVRUCHTEN	Vis en friet *		1-3 porties	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af
		Gepaneerde garnalen *		100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Gepaneerde inktvisringen *			
		Gepaneerde vissticks *			
		Gemengde gebakken vis *			
Vismoot		300 - 800 g			

* Bevroren  Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

	Categorieën levensmiddelen	Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
GROENTEN	GEROOSTERDE GROENTEN	Aardappelen	300 - 1200 g	Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen
		Gevulde groenten	600 - 2200 g	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Voeg zout toe en breng op smaak met knoflook en kruiden naar keuze.
		Vegetarische burger *	2 - 6 stuks	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie
		Gepofte aardappelen	200 - 1000 g	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Snijd een kruis bovenop de aardappel en giet er zure room en uw favoriete topping over.
		Aardappelpartjes	300 - 800 g	Snijd in partjes, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen
	GEGRATINEERDE GROENTEN	Aardappelen	4 - 10 porties	Snijd in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
		Broccoli	600 - 1500 g	Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
		Bloemkool	600 - 1500 g	Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
		Rösti	100 - 500 g	Schillen en fijnmaken. Laat 30 minuten in koud zout water weken. Droog af met een handdoek en pers overtollig vocht uit. Breng op smaak met zout, zwarte peper, cayennepeper en paprika. Verdeel gelijkmatig over de ingevette crisperplaat
		Groente *	400 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	GESTOOMDE GROENTEN	Aardappelpartjes	300 - 1000 g ◦•	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig op de bodem van de stoompan
		Doperwtten	200 - 500 g ◦•	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Wortels	200 - 500 g ◦•	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Broccoli		
		Bloemkool		
		Asperges	200 - 500 g ◦•	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Pompoen	200 - 500 g ◦•	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Spruitjes	200 - 500 g ◦•	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Maïskolf	300 - 1000 g ◦•	
		Paprika's	200 - 500 g ◦•	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
	Overige groenten	200 - 500 g ◦•	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster	
	GESTOOMDE DIEPVRIES-GROENTEN	Doperwtten *	300 - 800 g ◦•	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Broccoli *		
		Spruitjes *		
		Worteltjes *		
		Asperges *		
		Overige groenten *		

ACCESSOIRES

Magnetron/
Ovenbestendig bakje

Stoompan
(compleet)
















Stoompan
(Onderkant + deksel)

Stoompan
(onderkant)





























Rooster

Rechthoekige
bakplaat

Crisperplaat

	Categorieën levensmiddelen	Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
GROENTEN	GEBAKKEN GROENTE	Gebakken aardappels*		200 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Gebakken aardappels		200 - 500 g	Schillen en in repen snijden. Laat 30 minuten in koud zout water weken. Spoel, droog en weeg. Meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge aardappelen. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Aardappelkroketten		100 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Aubergine		200 - 600 g	Hak en laat 30 minuten in koud zout water weken. Spoel, droog en weeg. Meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge aubergine. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Paprika	 + 	200 - 500 g	Snij in stukjes, weeg en meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge paprika. Kruid met zout. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Courgette		200 - 500 g	Snij in plakjes, weeg en meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge courgette. Kruid met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
HARTIGE TAARTEN	Quiche Lorraine		1 baksel	Bekleed de crisperplaat met het deeg en prik erin met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 8 porties	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
	Hartige cake	 + 	1 baksel	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept	
	Groentenstrudel		800 - 1500 g	Maak een mengsel van gehakte groenten. Besprenkel met olie en kook 15-20 minuten in een pan. Laat afkoelen. Voeg verse kaas toe en kruid met zout, balsamicoazijn en specerijen. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht	
	Broodjes		1 baksel	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Maak er broodjes mee alvorens ze te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen	
BROOD	Broodjes *		1 baksel	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	
	Brood in blik		1 - 2 stuks	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodreceptiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen	
	Broodjes voorgebakken		1 baksel	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	
	Scones		1 baksel	Maak een scone of kleinere stukken op een ingevette crisperplaat	
	Broodjes ingeblikt		1 baksel	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	
	PIZZA	Pizza		2 - 6 porties	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit op een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
Dunne pizza *			250 - 500 g °•	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
Dikke pizza *			300 - 800 g °•		
Koude Pizza			200 - 500 g	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	
TAART & GEBAKJES	RIJZENDE CAKES	Sponscake in vorm		1 baksel	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
		Rijzende vruchtencake in vorm	 + 	900 - 1900 g	Bereid een cakebeslag volgens uw favoriete recept met versnipperd, gehakt of gesneden vers fruit. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
		Rijzende chocoladecake in vorm		600 - 1200 g	Bereid een chocolade-cacao cakebeslag volgens uw favoriete recept. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat

* Bevroren °• Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

	Categorieën levensmiddelen	Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
TAART & GEBAKJES	GEBAKJES & GEVULDE TAARTEN	Koekjes		1 baksel	Maak een beslag van 250 g bloem, 100 g gezouten boter, 100 g suiker en 1 ei. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verdeel het beslag in 10-12 repen op een ingevette bakplaat
		Chocolade Koekjes		1 baksel	Maak deeg met 250 g meel, 150 g boter, 100 g suiker, 1 ei, 25 g cacao-poeder, zout en bakpoeder. Voeg vanille-essence toe. Laat afkoelen. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm, maak deegfiguurtjes met de gewenste vorm en verdeel ze gelijkmatig over de crisperplaat
		Croissants *		1 baksel	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Laat afkoelen alvorens te serveren
		Meringues		1 baksel	Maak een beslag van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100 g gedroogde kokos. Breng dit op smaak met vanille en amandelessence. Verdeel het in 20-24 stukken op een ingevette bakplaat
		Vruchtentaart	 + 	800 - 1500 g	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel
		Vruchtentaart		1 baksel	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei. Verspreid het deeg over de crisperplaat en vul het met 700-800 g schijfjes verse vruchten, vermengd met suiker en kaneel
		Vruchtentaart *		300 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
MUFFINS & CUPCAKES	Muffins		1 baksel	Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	
	Soufflé	 + 	2 - 6 porties	Maak een soufflé met citroen, chocolade of fruit en giet het mengsel in een ovenvaste schaal met een hoge rand	
	Cupcake met Kaas		1 baksel	Maak een mix voor 12-15 stuks van geraspte zachte kaas en spek- of hamblokjes. Vul de muffinvormpjes.	
DESSERTS	Vruchtenmoes		300- 800 ml	Schil het fruit en verwijder de niet-eetbare delen. Snijd in stukjes en leg op het stoomrooster	
	Gebakken appels		4 - 8 stuks	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter	
	Warme chocolade		2-8 porties	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt. Breng op smaak met vanille of kaneel. Voeg maïszetmeel toe om de dichtheid te verhogen	
	Brownies		1 baksel	Bereid volgens uw favoriet recept. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid het deeg hierop uit	
EIEREN	Roerei		2 - 10 stuks	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt	
	Spiegelei		1 - 6 stuks	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming	
	Omelet		1 baksel		
	Eiercustard		1 - 2 baksels	Maak een beslag van 0,5 liter melk, 4 eierdooiers, 100 g suiker en 40 g bloem. Giet de melk in een schaal en plaats deze in de oven. Wanneer de oven hierom vraagt, giet voorzichtig de hete melk bij het mengsel van eierdooiers, bloem en suiker en ga door met de bereiding	
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer	
	Kippenvleugels *		300 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	
	Kipnuggets *	 + 	200 - 600 g		
	Kaaskroketten *		100 - 400 g	Borstel een weinig olie over de kaas vóór de bereiding. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	
	Falafel		100 - 400 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie. Bestrijk de falafel met olie voor de bereiding	
	Uienringen *	 + 	100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	
Geroosterde Noten		50 - 200 g			

ACCESSOIRES



Magnetron/
Ovenbestendig bakje



Stoompan
(compleet)



Stoompan
(Onderkant + deksel)



Stoompan
(onderkant)



Rooster



Rechtthoekige
bakplaat



Crisperplaat

REINIGEN

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik nooit stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.
- Activeer de functie "Zelfreinigen" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg. Gebruik deze functie regelmatig.

ACCESSOIRES

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de crisperplaat.

De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

WIFI-FAQ's

Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde wifi-adapter ondersteunt wifi b/g/n voor Europese landen.

Welke instellingen moeten worden geconfigureerd in de routersoftware?

De volgende routerinstellingen zijn vereist: 2,4 GHz ingeschakeld, Wifi b/g/n, DHCP en NAT ingeschakeld.

Welke versie van WPS wordt ondersteund?

WPS 2.0 of hoger. Controleer de routerdocumentatie.

Zijn er verschillen tussen het gebruik van een smartphone (of tablet) met Android of iOS?

U kan eender welk besturingssysteem gebruiken, er is geen verschil.

Kan ik mobiele 3G-tethering gebruiken in plaats van een router?

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.


Hoe kan ik controleren of mijn internetverbinding werkt en de draadloze functionaliteit is ingeschakeld?

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit voordat u het probeert.

Hoe kan ik controleren of het apparaat is verbonden met mijn draadloos thuisnetwerk?

Ga naar uw routerconfiguratie (zie routerhandleiding) en controleer of het MAC-adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met apparaten met een draadloze verbinding.

Waar kan ik het MAC-adres van het apparaat vinden?

Druk op , raak daarna  WiFi aan of kijk op uw apparaat: Er is een etiket met het SAID-nummer en het MAC-adres. Het MAC-adres bestaat uit een combinatie van nummers en letters die begint met "88:e7".

Hoe kan ik controleren of de draadloze functionaliteit van het apparaat is ingeschakeld?

Gebruik uw smarttoestel en de 6th Sense Live-app om te controleren of het apparaatnetwerk zichtbaar is verbonden met de cloud.

Is het mogelijk dat het signaal het apparaat niet kan bereiken?

Controleer of de toestellen die u heeft verbonden niet alle beschikbare bandbreedte opgebruiken. Zorg ervoor dat uw toestellen waarvoor wifi is ingeschakeld het door de router toegelaten maximaal aantal niet overschrijden.

Hoe ver moet de router zijn verwijderd van de oven?

Normaal gezien is het wifi-signaal sterk genoeg om een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw smart-apparaat naast het apparaat te plaatsen.

Wat kan ik doen als mijn draadloze verbinding het apparaat niet bereikt?

U kunt specifieke toestellen gebruiken om thuis het bereik van uw wifi uit te breiden, zoals access points, wifi-repeaters en powerline extenders (niet inbegrepen bij het apparaat).

Hoe vind ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloos netwerk?

Raadpleeg de routerdocumentatie. Er zit meestal een sticker op de router met de informatie die u nodig hebt om de instellingenpagina van het apparaat te bereiken via een aangesloten apparaat.

Wat kan ik doen als mijn router gebruik maakt van het wifi-kanaal van de buurt?

Dwing de router om het wifi-kanaal van bij u thuis te gebruiken.

Wat kan ik doen als verschijnt op het display of als de oven geen stabiele verbinding kan maken met mijn router thuis?

Het is mogelijk dat het apparaat verbonden is met de router, maar geen toegang heeft tot internet. Om het apparaat met internet te verbinden, moet u de instellingen van de router en/of de provider controleren.

Routerinstellingen: NAT moet zijn ingeschakeld en de firewall en het DHCP moeten correct zijn geconfigureerd.

Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2.

Raadpleeg de handleiding van de router om een ander type versleuteling te proberen.

Instellingen van de provider: Als uw internetprovider het aantal MAC-adressen heeft ingesteld dat verbinding met internet kan maken, kunt u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres is de unieke identificatie van een apparaat. Vraag uw internetprovider hoe u andere apparaten dan computers op internet kunt aansluiten.

Hoe kan ik controleren of gegevens worden verzonden?

Nadat het netwerk is ingesteld, schakelt u de voeding uit, u wacht 20 seconden en zet dan de oven aan: Controleer of de app de UI-status van het apparaat weergeeft. Selecteer een cyclus of een andere optie en controleer de status ervan op de app.

Sommige instellingen verschijnen pas na enkele seconden op de app.








Hoe kan ik mijn Whirlpool-account wijzigen zonder dat de verbindingen van mijn apparaten worden verbroken?

U kunt een nieuw account maken, maar vergeet niet om uw apparaten uit uw oude account te verwijderen voordat u ze naar uw nieuwe account verplaatst.

Ik heb een nieuwe router - wat moet ik doen?

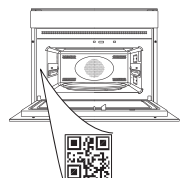
U kunt dezelfde instellingen (netwerknamen en -wachtwoorden) behouden ofwel de vorige instellingen van het apparaat verwijderen en de instellingen opnieuw configureren.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F". Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer dan "Fabrieksreset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
De functie gaat niet van start. De functie is niet beschikbaar in de demo-modus.	De demo-modus is actief.	Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.	De WiFi-router staat uit. De routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet. De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk. De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Controleer of de WiFi-router verbonden is met het internet. Controleer of het WiFi-sigitaal dichtbij het apparaat sterk is. Probeer de router te herstarten. Raadpleeg het hoofdstuk "WiFi-FAQ's". Als de instellingen van uw draadloze thuisnetwerk zijn gewijzigd, maak dan verbinding met het netwerk: Druk op  , raak  "WiFi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Bedienen vanop afstand is niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of in uw land elektronische apparaten van op een afstand mogen worden bediend.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

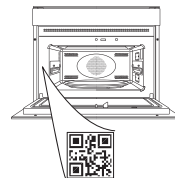
- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website docs.whirlpool.eu
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



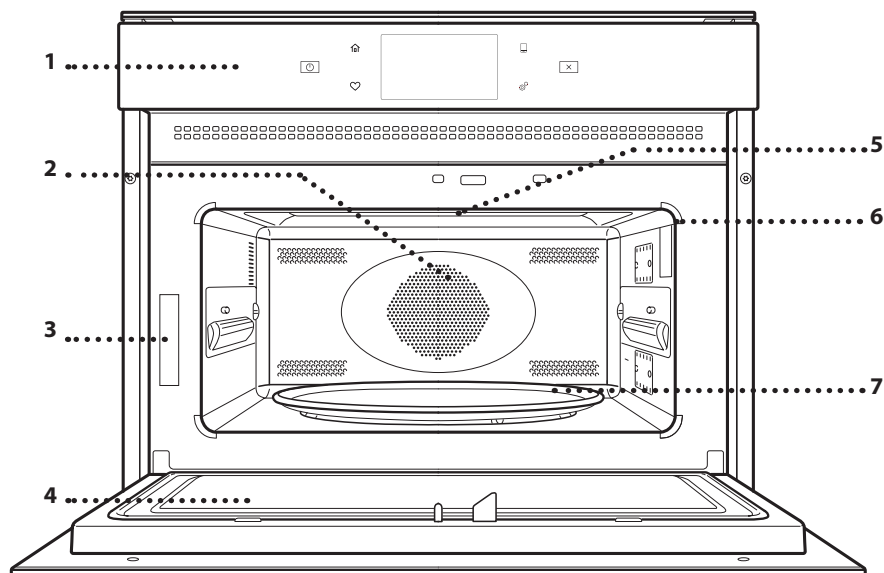
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.whirlpool.eu/register

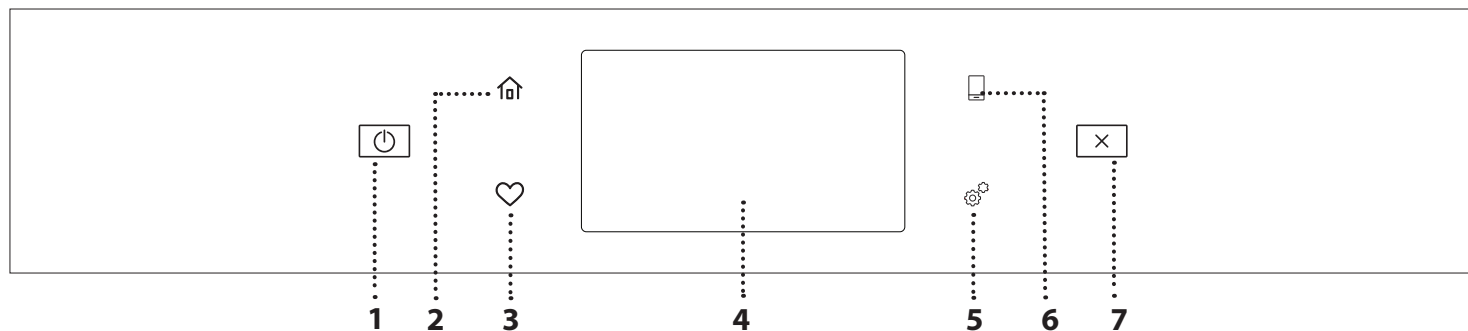
EFETUE A LEITURA DO CÓDIGO QR NO SEU APARELHO PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES



Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Painel de controlo
2. Resistência circular (invisível)
3. Placa de identificação (não remover)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Luz
7. Prato rotativo

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO**1. LIG./ DESL**

Para ligar e desligar o forno.

2. HOME

Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITO

Para aceder à lista das suas funções favoritas.

4. VISOR**5. FERRAMENTAS**

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências

6. CONTROLO REMOTO

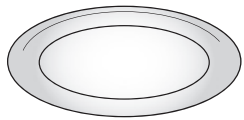
Para permitir a utilização da aplicação 6th Sense Live da Whirlpool.

7. CANCELAR

Para interromper qualquer função do forno, exceto Relógio, Temporizador de cozinha e Bloqueio de teclas.

ACESSÓRIOS

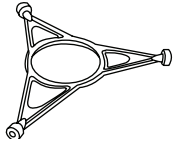
PRATO ROTATIVO



Colocado no respetivo suporte, o prato rotativo de vidro pode ser utilizado com todos os métodos de cozedura.

O prato rotativo tem sempre de ser utilizado como base para outros recipientes ou acessórios, à exceção do tabuleiro de assar.

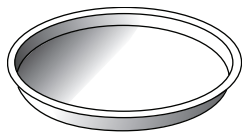
SUPORTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize apenas o suporte para o prato rotativo de vidro.

Não apoie outros acessórios no suporte.

PRATO CRISP

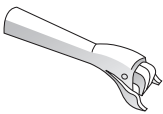


Apenas para utilização com as funções designadas.

O prato Crisp deve ser sempre posicionado no centro do prato rotativo de vidro e pode ser

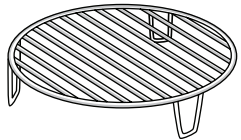
preaquecido quando estiver vazio, utilizando a função especial para este efeito. Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp.

MANÍPULO PARA O PRATO CRISP



Útil para retirar o prato Crisp quente do forno.

GRELHA METÁLICA



Permite posicionar os alimentos mais próximos do grelhador, para alourar o prato de forma ideal e permitir uma excelente circulação do ar quente.

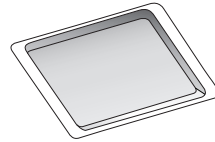
Deve ser utilizada como base do prato Crisp em algumas funções "6th Sense Crisp Fry".

Coloque a grelha metálica sobre o prato rotativo, certificando-se de que esta não entra em contacto com outras superfícies.

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência

TABULEIRO DE ASSAR RETANGULAR

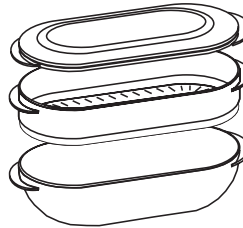


Utilize o tabuleiro de assar apenas com funções que permitam a cozedura de convecção; nunca o utilize em combinação com o micro-ondas.

Introduza o tabuleiro na horizontal, apoiando-o no suporte do compartimento de cozedura.

Nota: Não é necessário retirar o prato rotativo e o respetivo suporte quando utilizar o tabuleiro de assar.

VAPORIZADOR



Para cozer alimentos a vapor, como peixe ou legumes, coloque-os no cesto (2) e deite água potável (100 ml) na parte inferior do vaporizador (3) de forma a obter a quantidade certa de vapor.

Para cozinhar alimentos, tais como batatas, massa, arroz ou cereais, coloque-os diretamente na parte inferior do vaporizador (não é necessário o cesto) e junte a quantidade adequada de água potável para a quantidade de alimentos que pretende cozinhar.

Para obter os melhores resultados, tape o vaporizador com a tampa (1) fornecida.

Coloque sempre o vaporizador no prato rotativo de vidro e utilize-o apenas com as funções de cozedura adequadas ou com a função de micro-ondas.

A base do vaporizador foi concebida para ser utilizada também em conjunto com a função de limpeza a vapor especial.

Técnica quaisquer outros acessórios que não sejam fornecidos.

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que estes são adequados para serem utilizados no micro-ondas e que são resistentes às temperaturas do forno.

Os recipientes metálicos para alimentos ou bebidas nunca devem ser utilizados na função de micro-ondas.

Certifique-se sempre de que os alimentos e os acessórios não entram em contacto com as paredes interiores do forno.

Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Tenha cuidado para não retirar o prato rotativo da posição correta ao introduzir ou retirar outros acessórios.

FUNÇÕES DE COZEDURA

FUNÇÕES MANUAIS

• MICROONDAS

Para cozinhar rapidamente e aquecer alimentos ou bebidas.

Potência (W)	Recomendado para
900	Aquecimento rápido de bebidas ou outros alimentos com elevado teor de água.
750	Cozinhar legumes.
650	Cozinhar carne e peixe.
500	Cozinhar molhos para carne ou molhos que contenham queijo ou ovos. Terminar tartes de carne ou gratinados de massa.
350	Cozedura lenta. Perfeito para derreter manteiga ou chocolate.
160	Descongelar alimentos congelados ou amolecer manteiga e queijo.
90	Amolecimento de gelados.

Ação	Alimento	Potência (W)	Duração (min.)
Reaquecer	2 copos	900	1 - 2
Reaquecer	Purê de batata (1 kg)	900	10 - 12
descongelar	Carne picada (500 g)	160	15 - 16
Cozedura	Pão-de-ló	750	7 - 8
Cozedura	Creme de ovo	500	16 - 17
Cozedura	Rolo carne	750	20 - 22

• CRISP

Para dar um tom dourado perfeito a um prato, tanto na parte superior como na parte inferior dos alimentos. Esta função só pode ser utilizada com o prato especial Crisp.

Alimento	Duração (min.)
Bolo levedado	7 - 10
Hambúrguer	8 - 10 *

* Vire o alimento a meio da cozedura.

Acessórios necessários: Prato Crisp, manípulo para o prato Crisp

• AR FORÇADO

Para cozinhar refeições de forma a obter resultados semelhantes ao de um forno convencional. O tabuleiro de assar ou outro recipiente para forno podem ser utilizados para cozinhar determinados alimentos.

Alimento	Temp. (°C)	Duração (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cupcake de queijo	170 *	25 - 30
Biscoitos	175 *	12 - 18

* É necessário preaquecer

Acessórios recomendados: tabuleiro de assar retangular / grelha metálica

• AR FORÇADO + MW

Para preparar pratos de forno num curto período de tempo. Sugerimos que utilize a grelha para otimizar a circulação do ar.

Alimento	Potência (W)	Temp. (°C)	Duração (min.)
Assados	350	170	35 - 40
Empadão de carne	160	180	25 - 35

Acessórios recomendados: Grelha metálica

• GRILL

Para alourar, grelhar e gratinar. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

Alimento	Nível do grill	Duração (min.)
Pão torrado	Alto	5 - 6
Gambas	Médio	18 - 22

Acessórios recomendados: Grelha metálica

• GRELHADOR + MW

Para cozinhar rapidamente e para gratinar pratos, combinando as funções de micro-ondas e de grelhador.

Alimento	Potência (W)	Nível do grill	Duração (min.)
Batatas gratinadas	650	Médio	20 - 22
Batatas com casca	650	Alto	10 - 12

Acessórios recomendados: Grelha metálica

• TURBO GRILL

Para obter resultados perfeitos, combinando as funções de grelhador e de convecção de ar do forno. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

Alimento	Nível do grill	Duração (min.)
Espetadas de frango	Alto	25 - 35

Acessórios recomendados: Grelha metálica

• TURBO GRILL + MW

Para cozinhar rapidamente e alourar alimentos, combinando as funções de micro-ondas, grelhador e convecção de ar do forno.

Alimento	Potência (W)	Nível do grill	Duração (min.)
Canelones congelados	650	Alto	20-25
Costeletas de porco	350	Alto	30-40

Acessórios recomendados: Grelha metálica

• PRAQUECIMENTO RÁPIDO

Para preaquecer rapidamente o forno antes de um ciclo de cozedura.

• FUNÇÕES ESPECIAIS

» MANTER QUENTE

Para manter quentes e estaladiços os alimentos acabados de cozinhar, incluindo carne, fritos ou bolos.

» FERMENTAR

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.


Estas permitem cozinhar todos os tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

• 6th SENSE DEFROST

Para a descongelação rápida de diferentes tipos de alimentos, bastando para tal especificar o seu peso. Para obter os melhores resultados, coloque sempre o alimento diretamente no prato rotativo de vidro.

CRISP BREAD DEFROST

Esta função exclusiva da Whirlpool permite-lhe descongelar pão congelado. Combinando tecnologias Defrost e Crisp, parecer-lhe-á que o seu pão foi acabado de cozer. Utilize esta função para descongelar e aquecer rapidamente bolas de pão, baguetes e croissants. O prato Crisp deve ser utilizado juntamente com esta função.

Alimento	Peso
CRISP BREAD DEFROST 	50 - 800 g
CARNE	100 - 2000 g
AVES	100 - 3000 g
PEIXE	100 - 2000 g
LEGUMES	100 - 2000 g
PÃO	100 - 2000 g

• 6th SENSE REAQUECER

Para aquecer refeições prontas congeladas ou à temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos numa travessa ou num prato resistente ao calor adequado para fornos micro-ondas. Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio. Terminado o processo de reaquecimento, deixe os alimentos repousar durante 1 ou 2 minutos para obter melhores resultados, sobretudo no caso dos alimentos congelados.

Não abra a porta do forno durante esta função.

• 6th SENSE STEAM

Para cozinhar alimentos a vapor, tais como legumes ou peixe, utilizando o vaporizador fornecido. A fase de preparação produz vapor automaticamente, fazendo com que a água colocada na parte inferior do vaporizador ferva. Os tempos desta fase podem variar. De seguida, o forno cozinha os alimentos a vapor de acordo com o tempo definido.

Programe 1-4 minutos para vegetais moles, tais como brócolos e alhos franceses, ou 4-8 minutos para vegetais mais duros, como cenouras e batatas.

Não abra a porta do forno durante esta função.

Acessórios necessários: Vaporizador


• 6th SENSE CRISP FRY


Esta saudável e exclusiva função combina a qualidade da função crisp com as propriedades da circulação de ar quente. Permite obter resultados de fritura crocantes e saborosos, com uma quantidade de óleo incrivelmente reduzida comparativamente com as formas de confecção

tradicionais, eliminando mesmo a necessidade de óleo em algumas receitas. É possível fritar uma variedade de alimentos pré-definidos, tanto frescos como congelados. Siga a seguinte tabela para utilizar os acessórios como indicado e obter os melhores resultados de cozedura para cada tipo de alimento (frescos ou congelados*).

Alimento	Peso / porções
FILETE PANADO FRITO Cubra com uma camada fina de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	100 - 500 g
ALMÔNDEGAS Cubra com uma camada fina de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	200 - 800 g
PEIXE COM BATATAS FRITAS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp	1 - 3 pt
CAMARÕES PANADOS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp	100 - 500 g
CALAMARES PANADOS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp	100 - 500 g
DOURADINHOS PANADOS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho	100 - 500 g
BATATAS FRITAS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp	200 - 500 g
BATATAS FRITAS Descasque e corte em palitos. Deixe de molho em água fria com sal durante 30 min. Seque com um pano de cozinha e pese-as. Pincele com azeite (5%). Distribua pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho	200 - 500 g
CROQUETES DE BATATA Distribua uniformemente pelo prato Crisp	100 - 600 g
BERINGELA Corte, salteie e deixe repousar durante 30 min. Lave, seque e pese. Pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho	200 - 600 g
PIMENTA Corte às fatias, pese e pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	200 - 500 g
CURGETE Corte às fatias, pese e pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	200 - 500 g
BATATAS PICADAS FRITAS Descasque e triture. Deixe de molho em água fria com sal durante 30 min. Seque com um pano de cozinha e pese-as. Pincele com azeite (5%). Distribua pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha. Adicione e vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho	100 - 600 g
NUGGETS DE FRANGO * Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	200 - 600 g
QUEIJO PANADO * Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	100 - 400 g
FALAFEL Unte ligeiramente o prato Crisp. Adicione e vire os alimentos quando tal lhe for solicitado pelo aparelho	100 - 400 g
PEIXE FRITO MISTO * Distribua uniformemente pelo prato Crisp	100 - 500 g
ANÉIS DE CEBOLA * Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	100 - 500 g

COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL

 Para percorrer um menu ou uma lista:
Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.

 Para selecionar ou confirmar:
Toque no ecrã para selecionar o valor ou a opção de menu pretendido(a).

Para regressar ao ecrã anterior:

toque em < .

Para confirmar uma definição ou avançar para o ecrã seguinte:

toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

As definições podem ser alteradas posteriormente, premindo  para aceder ao menu "Ferramentas".

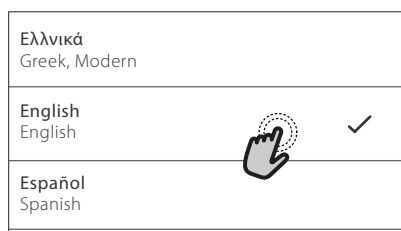
1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.



- Toque no idioma pretendido.

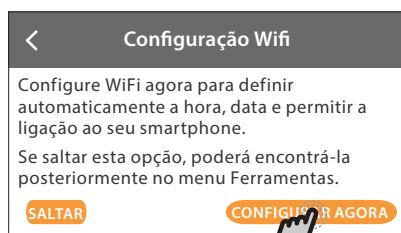


Ao tocar em < , regressa ao ecrã anterior.

2. CONFIGURAR O WI-FI

A funcionalidade 6th Sense Live permite-lhe operar o forno remotamente, a partir de um dispositivo móvel. Para permitir que o aparelho seja controlado remotamente, terá de concluir primeiro com sucesso o processo de ligação. Este processo é necessário para registar o seu aparelho e ligá-lo à sua rede doméstica.

- Toque em "CONFIGURAR AGORA" para configurar a ligação.



De outro modo, toque em "SALTAR" para ligar o seu produto mais tarde.

COMO CONFIGURAR A LIGAÇÃO

Para usar esta funcionalidade, necessita de: um smartphone ou tablet e de um router sem fios ligado à Internet.

Utilize o seu dispositivo inteligente para verificar se o sinal da sua rede sem fios doméstica é forte junto do aparelho.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android 4,3 (ou superior) com um ecrã de 1280x720 (ou superior) ou iOS 8 (ou superior).

Router sem fios: 2,4Ghz Wi-Fi b/g/n.

1. Descarregar a aplicação 6th Sense Live

O primeiro passo para ligar o seu aparelho é descarregar a aplicação no seu dispositivo móvel. A aplicação 6th Sense Live irá guiá-lo por todos os passos aqui indicados. Pode descarregar a aplicação 6th Sense Live a partir da App Store ou da Google Play Store.

2. Criar uma conta

Se ainda não o tiver feito, terá de criar uma conta. Isto permitir-lhe-á ligar os seus aparelhos em rede e também visualizá-los e controlá-los remotamente.

3. Registrar o seu aparelho

Siga as instruções na aplicação para registar o seu aparelho. Precisar-se-á do número Smart Appliance Identifier (SAID) para completar o processo de registo. Pode encontrar o seu código único na placa de identificação que acompanha o produto.

4. Ligar à rede Wi-Fi

Siga o procedimento de configuração "scan-to-connect". A aplicação irá guiá-lo pelo processo de ligação do seu aparelho à sua rede sem fios doméstica.

Se o seu router suportar WPS 2,0 (ou superior), seleccione "MANUAL" e, em seguida, toque em "Configuração WPS": prima o botão WPS no seu router sem fios para estabelecer uma ligação entre os dois produtos.

Se necessário, pode também ligar o produto manualmente, através da opção "Procurar uma rede".

O código SAID é utilizado para sincronizar um dispositivo inteligente com o seu aparelho.

O endereço MAC é apresentado para o módulo Wi-Fi.

Só será necessário voltar a realizar o procedimento de ligação, se alterar as definições do seu router (p. ex., nome da rede, palavra-passe ou fornecedor de dados).

3. DEFINIR A HORA E A DATA

Ao ligar o forno à sua rede doméstica, a hora e a data serão definidas automaticamente. Caso contrário, terá de defini-las manualmente.

- Toque nos números relevantes para definir a hora.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Uma vez definida a hora, terá de definir a data.

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Após um longo corte de energia, é necessário definir a hora e a data novamente.

4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno para 200 °C, de preferência utilizando a função "Preaquecimento rápido".

É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

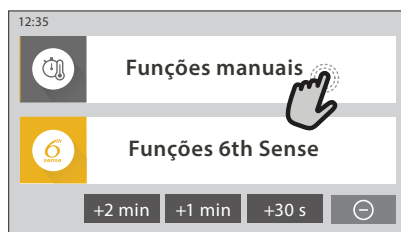
UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

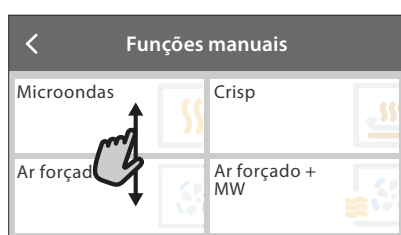
- Para ligar o forno, prima  ou toque em qualquer ponto do ecrã.

O visor permite-lhe optar entre funções Manuais e 6th Sense.

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.



- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.



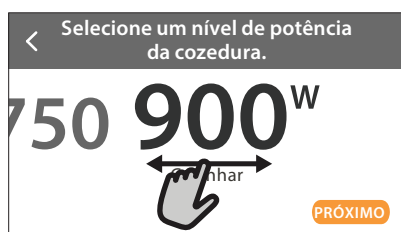
- Toque na função necessária para a selecionar.

2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

POTÊNCIA / TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

- Percorra os valores sugeridos e selecione o valor necessário.

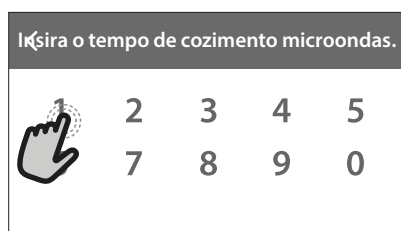


Na função "Ar forçado", pode tocar em  para ativar o preaquecimento.

DURAÇÃO

Nas funções de micro-ondas e de micro-ondas combinado, é sempre necessário definir um tempo de cozedura.

- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.



- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

Para as funções que não utilizam micro-ondas, não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente.

- Para começar a definir a duração, toque em "Definir tempo de cozedura".



Para cancelar uma duração definida e gerir manualmente o fim da cozedura, toque no valor da duração e, em seguida, selecione "PARAR".

3. DEFINIR FUNÇÕES 6th SENSE

As funções 6th Sense permitem-lhe preparar uma ampla variedade de pratos, de entre os indicados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

- Escolha um tipo de cozedura da lista.
- Selecione uma função.

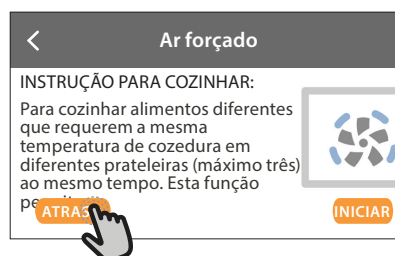
As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu ALIMENTOS 6th SENSE (ver tabelas correspondentes) e por funções de receitas no menu LIFESTYLE.

- Depois de selecionar uma função, indique simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.

4. COMO DEFINIR UM INÍCIO DIFERIDO


Antes de iniciar uma função sem micro-ondas, pode atrasar a cozedura: A função irá iniciar-se à hora previamente selecionada.

- Toque em "ATRASSO" para definir a hora de início pretendida.



- Depois de definir o atraso pretendido, toque em "INÍCIO DIFERIDO" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

Para programar uma hora de início de cozedura retardada, a fase de pré-aquecimento da câmara de cozimento deve ser desactivada: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela de cozedura.

- Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de atraso programado, toque em .

5. INICIAR A FUNÇÃO


- Uma vez configuradas as definições, toque em "INÍCIO" para ativar a função.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor.

Nas funções de micro-ondas é disponibilizada uma proteção de arranque. Antes de iniciar a função, é necessário abrir e fechar a porta.

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no interior do forno e feche a porta.
- Toque em "INÍCIO".

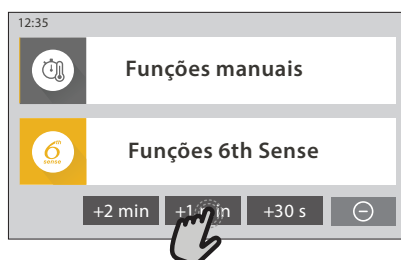
Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

- Prima  para parar a função ativa a qualquer altura.

6. JET START

Na parte inferior do ecrã inicial encontra-se uma barra que exhibe três durações diferentes. Toque numa delas para iniciar a cozedura com a função de micro-ondas definida para a potência máxima (900 W).

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no interior do forno e feche a porta.
- Toque no tempo de cozedura pretendido.



7. PRAQUECIMENTO

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, depois de iniciada a função.


Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida.

Abra a porta.

- Coloque os alimentos no forno.
- Feche a porta e toque em "CONCLUÍDO" para iniciar a cozedura.

Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento.

Pode alterar a predefinição da opção de preaquecimento para as funções de cozedura que lhe permitem realizá-lo manualmente.

- Selecione uma função que permita selecionar a função de preaquecimento manualmente.
- Toque no ícone  para ativar ou desativar o preaquecimento. Tal será definido como uma opção predefinida.

8. INTERROMPER A COZEDURA

Algumas das funções 6th Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Abra a porta.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

Antes do fim da cozedura, o forno irá solicitar-lhe que verifique os alimentos da mesma forma.

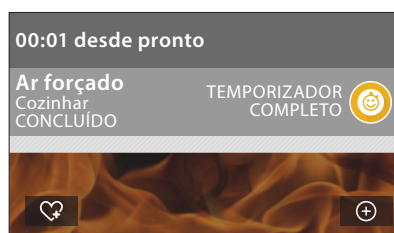
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.



- Verifique os alimentos.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

9. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.

Com algumas funções, uma vez concluída a cozedura, pode prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.




- Toque em  para guardá-la como favorito.
- Toque em  para prolongar a cozedura.

10. FAVORITOS

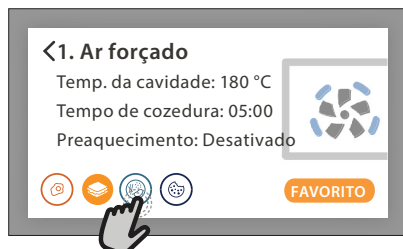
A função Favoritos guarda as definições do forno para as suas receitas favoritas.

O forno deteta automaticamente as funções utilizadas com maior frequência. Após um determinado número de utilizações, ser-lhe-á solicitado que adicione a função aos seus favoritos.

COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Uma vez concluída uma função, pode tocar em  para guardá-la como favorito. Isto permite-lhe usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições. O visor permite-lhe guardar a função, indicando até 4 refeições favoritas, incluindo pequeno-almoço, almoço, snack e jantar.

- Toque nos ícones para selecionar pelo menos uma.




- Toque em "GUARDAR COMO FAVORITO" para guardar a função.

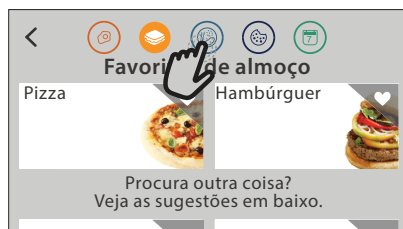
GUARDADAS

Depois de guardar as funções como favoritos, o ecrã principal apresentará as funções guardadas para a hora atual do dia.



Para visualizar o menu de favoritos, prima : as funções serão divididas pelas diferentes horas das refeições e serão disponibilizadas algumas sugestões.

- Toque no ícone das refeições para exibir as listas correspondentes.



Toçar em  permite-lhe também visualizar o histórico das funções utilizadas mais recentemente.

- Percorra a lista apresentada.
- Toque na receita ou na função pretendida.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a cozedura.

ALTERAR AS DEFINIÇÕES



No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome a cada favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque em "EDITAR".
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "PRÓXIMO": o visor irá apresentar os novos atributos.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as alterações.

No ecrã de favoritos, pode também eliminar funções guardadas:


- toque em  na função correspondente.
- Toque em "REMOVER".

Pode também alterar a hora quando são apresentadas as várias refeições:

- Prima .
- Selecione  "Preferências".
- Selecione "Horas e datas".
- Toque em "As suas horas de refeição".
- Percorra a lista e toque na hora correspondente.
- Toque na respetiva refeição para alterá-la.

Cada intervalo de tempo apenas pode ser combinado com uma refeição.

11. FERRAMENTAS

Prima  para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura.

Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.



REMOTO ATIVADO

Para permitir a utilização da aplicação 6th Sense Live da Whirlpool.

PRATO ROTATIVO

Esta opção interrompe a rotação do prato rotativo, para permitir-lhe utilizar recipientes adequados para micro-ondas, grandes e quadrados, que podem não rodar livremente no interior do produto.

TEMPORIZADOR DE COZINHA



Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo.

Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

O temporizador continuará a contagem decrescente, indicada no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima .
- Toque em .

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

- Toque em "DISPENSAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração do temporizador.
- Toque em "DEF. TEMPOR. NOVO" para definir novamente o temporizador.



LUZ

Para acender ou apagar a luz do forno.



LIMPEZA AUTOMÁTICA

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Verta um copo de água potável na base do vaporizador fornecida (3) apenas ou num recipiente adequado para micro-ondas e ative a função.

Acessórios necessários: Vaporizador



MUDO


Toque no ícone para silenciar ou não silenciar todos os sons e alarmes.



BLOQUEIO DE TECLAS

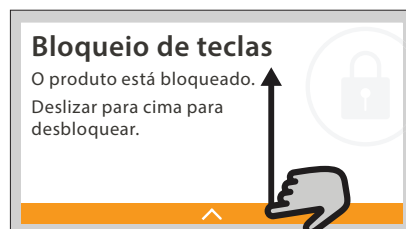
O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para ativar o bloqueio:

- Toque no ícone .

Para desativar o bloqueio:

- Toque no visor.
- Deslize o dedo para cima na mensagem exibida.



PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno.



WI-FI

Para alterar definições ou configurar uma nova rede doméstica.



INFO

Para desativar o "Modo de demonstração loja", repor o produto e obter informação adicional acerca do mesmo.

CONSELHOS ÚTEIS

COZEDURA COM MICRO-ONDAS

As micro-ondas apenas penetram a comida até uma certa profundidade, por isso, quando cozinhar várias peças ao mesmo tempo, deixe um espaço entre estas para permitir que o máximo de área de superfície seja exposta às micro-ondas.

Os pedaços pequenos cozinham mais rapidamente que os grandes: Corte os alimentos em pedaços de igual tamanho para uma cozedura uniforme.

A maioria dos alimentos continua a cozinhar após o micro-ondas ter terminado a sua cozedura. Por isso, permita sempre um período de repouso para concluir a cozedura.

Retire quaisquer fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno para cozedura com micro-ondas.

A película plástica deve ser cortada ou picada com um garfo, para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante o processo de cozedura.

LÍQUIDOS

Os líquidos podem sobreaquecer além do ponto de ebulição, sem borbulhar. Isto pode levar a que os líquidos transbordem subitamente. Para prevenir esta situação, evite recipientes de gargalo estreito, mexa o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas e deixe a colher de chá no recipiente.

Após aquecer, volte a mexer os alimentos antes de remover cuidadosamente o recipiente do forno micro-ondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para melhores resultados, recomendamos a descongelação diretamente no tabuleiro coletor de vidro. Se necessário, é possível utilizar um recipiente de plástico fino que seja adequado para micro-ondas.

Os alimentos cozidos, guisados e os molhos de carne descongelam melhor se mexidos ocasionalmente durante o processo de descongelação. Separe os pedaços à medida que comecem a descongelar: as porções separadas irão descongelar mais rapidamente.

ALIMENTOS PARA CRIANÇAS

Ao aquecer comida ou líquidos num recipiente de comida para bebé ou num biberão, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Isto permite assegurar que o calor é bem distribuído e evitar o risco de escaldões ou queimaduras.

Certifique-se de que a tampa do recipiente ou a tetina do biberão foram retiradas antes de aquecer.

BOLOS E PÃO

Para cozinhar bolos e pães recomendamos a utilização da função "Ar Forçado". Em alternativa, para diminuir os tempos de cozedura, poderá seleccionar as funções "Ar forçado + MW", sendo que a potência do micro-ondas não poderá exceder 160 W para conservar a suavidade e o odor dos alimentos.

Com a função "Ar Forçado" utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha metálica fornecida.

Em alternativa, para cozinhar certos alimentos, tais como biscoitos ou pãezinhos, pode utilizar o tabuleiro retangular ou outro recipiente adequado para forno.

Quando utilizar as funções "Ar forçado + MW", use apenas recipientes adequados para micro-ondas, colocando-as na grelha metálica fornecida.

Para verificar se os alimentos estão devidamente cozinhados, insira um espeto no centro dos mesmos: se sair limpo, significará que o bolo ou o pão está cozido.

Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

PIZZA





Para obter uma cozedura uniforme e uma base estaladiça rapidamente, recomendamos a utilização da função "Crisp" juntamente com o acessório especial fornecido.

Alternativamente, e para pizzas maiores, é possível utilizar o tabuleiro para assar retangular com a função "Ar Forçado": neste caso, preaqueça o forno a 200 °C e polvilhe mozzarella sobre a pizza quando tiverem decorrido dois terços do processo de cozedura.

CARNE E PEIXE

Para obter uma superfície perfeitamente dourada dos alimentos num curto período de tempo e manter, em simultâneo, o interior da carne e do peixe tenro e suculento, recomendamos que utilize as funções de ar forçado e de micro-ondas combinadas como, por exemplo, "Turbo grill + micro-ondas" ou "Ar Forçado + micro-ondas".

Para obter os melhores resultados de cozedura possíveis, defina a potência do micro-ondas para 350 W.

	Categorias de alimentos		Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
GUIADO E MASSA NO FORNO	Lasanha			4 - 10 porções	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um tostado perfeito
	Canelones			400 - 1500 g	
	Lasanha *			500 - 1200 g	
	Canelones *			400 - 1500 g	
ARROZ, MASSA & (CEREALS) CEREAIS	ARROZ E MASSAS	Arroz		100 - 400 g ◦•	Defina o tempo de cozedura recomendado para o arroz. Adicione água, uma pitada de sal e arroz ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2-3 copos de água para cada chávena de arroz.
		Papa de arroz		2 - 4 porções ◦•	Adicione água e arroz ao vaporizador e tape com a tampa. Adicione leite quando tal lhe for solicitado pelo forno. Para 2 porções, use 75 ml de arroz, 200 ml de água e 300 ml de leite.
		Massa		1 - 4 doses ◦•	Defina o tempo de cozedura recomendado para a massa. Adicione a massa quando tal lhe for solicitado pelo forno e continue a cozer tapada. Use aproximadamente 750 ml de água para cada 100 g de massa
	SEMENTES E CEREAIS	Bulgur		100 - 400 g	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2 copos de água para cada chávena de bulgur
		Quinoa			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2 copos de água para cada chávena de quinoa
		Milhete			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3 copos de água para cada chávena de milhete
		Amaranto			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3-4 copos de água para cada chávena de amaranto
		Espelta			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3-4 copos de água para cada chávena de espelta
		Cevada			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3-4 copos de água para cada chávena de cevada
		Trigo sarraceno			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3 copos de água para cada chávena de trigo sarraceno
		Cuscuz			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2 copos de água para cada chávena de couscous
		Papas de aveia			

* Congelado ◦• Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

	Categorias de alimentos	Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura	
CARNE	VACA	Carne assada		800 - 1500 g	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
		Vitela assada			Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal e pimenta. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
		Bife		2 - 6 unidades	Pincele com azeite e alecrim. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pela grelha
		Hambúguer		2 - 6 unidades	Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar
		Hambúguer *		100 - 500 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer
	PORCO	Porco assado		800 - 1500 g	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal e pimenta. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
		Costeletas		2 - 6 unidades	Pincele com azeite e alecrim. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pela grelha
		Costeletas		700 - 1200 g	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Distribua uniformemente pelo prato Crisp com a parte do osso virada para baixo
		Bacon		50 - 150 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	BORREGO	Borrego Assado		1000 - 1500 g	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal, pimenta e alho picado. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
		Costeleta		2 - 8 unidades	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Distribua uniformemente pela grelha
	FRANGO	Frango assado		800 - 2500 g	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima
		Pedaços de frango		400 - 1200 g	Pincele com azeite e tempere a gosto. Distribua uniformemente pelo prato Crisp com a pele virada para baixo
		Filete/peito de frango		300 - 1000 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer
	PATO	Pato assado		800 - 2000 g	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal, pimenta e colorau. Leve ao forno com a parte do peito virada para baixo
		Pedaços pato		400 - 1400 g	Pincele com azeite e tempere a gosto. Distribua uniformemente pelo prato Crisp com a pele virada para baixo
	CARNE AO VAPOR	Filetes de frango		300 - 800 g ☉	Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Filetes peru			
		Cachorro-quente		4-8 unidades ☉	Adicione a salsicha à base do vaporizador e tape com a tampa. Aqueça sem tampa
	PRATOS CARNE	Rolo carne		4-8 porções	Prepare de acordo com a sua receita favorita e molde numa forma de pão, pressionando para evitar a formação de bolhas de ar
Empadão de carne			1 fornada	Prepare uma mistura de molho de carne para 6-9 formas de tarte individuais. Coloque a massa quebrada na forma de bola untada, encha com o molho de carne e feche com uma tampa para massa folhada	
Espetadas			400 - 1200 g	Pincele com azeite e tempere com ervas aromáticas. Distribua uniformemente pela grelha	
Filete panado frito			100 - 500 g	Pincele com azeite. Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
Salsichas e wurstel			200 - 800 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer. Pique as salsichas com um garfo para evitar que rebentem	
Almôndegas			200 - 800 g	Prepare de acordo com a sua receita favorita e forme bolas com aproximadamente 30-40 g de peso cada. Pincele com azeite. Distribua uniformemente pelo prato Crisp	

ACESSÓRIOS

Num rec. adeq. p/ forno

Vaporizador (Completo)

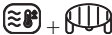


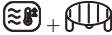





Vaporizador (Fundo + tampa)

Vaporizador (fundo)

Grelha metálica

Tabuleiro de assar retangular

Prato Crisp

Categorias de alimentos		Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura	
PEIXE E MARISCO	PEIXE INTEIRO	Peixe inteiro assado	 600 - 1200 g	Pincele com azeite. Tempere com sumo de limão, alho e salsa	
		Peixe inteiro ao vapor	 600 - 1200 g		
	FILETES E BIFES AO VAPOR	Bife de atum		300 - 800 g ◦•	Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Bife de salmão			
		Bife espadarte			
		Filete de robalo			
		Filete de dourada			
		Outro filete			
		Filete de truta			
	GRATINADO DE PEIXE	Gratinado de peixe		500 - 1200 g	Cubra com miolo de pão e polvilhe com cachos de manteiga
		Gratinado de peixe*		600 - 1200 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	MARISCO AO VAPOR	Vieiras		1 - 6 unidades	Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Mexilhão		400 - 1000 g	Tempere com azeite, pimenta, alho e salsa antes de cozinhar. Mexa bem
		Camarões		100 - 600 g	Distribua uniformemente na grelha a vapor
	PEIXE E MARISCO FRITO	Peixe com batatas fritas *		1 - 3 porções	Distribua uniformemente pelo prato Crisp alternando entre os filetes de peixe e as batatas
		Camarões panados *		100 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
		Calamares panados *			
		Douradinhos panados *			
		Peixe frito misto *			
	Posta de peixe		300 - 800 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer. Tempere os bifes com azeite e cubra com sementes de sésamo	

* Congelado ◦• Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

	Categorias de alimentos	Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura	
LEGUMES	LEGUMES ASSADOS	Batatas	+	300 - 1200 g	Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
		Legumes recheados		600 - 2200 g	Retire o recheio com uma colher e encha com uma mistura do próprio vegetal, carne picada e queijo ralado. Tempere com alho, sal e ervas aromáticas a gosto.
		Hambúguer vegetariano *		2 - 6 unidades	Unte ligeiramente o prato Crisp
		Batatas com casca		200 - 1000 g	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Faça um corte em cruz no topo da batata, cubra com natas azedas e a sua cobertura favorita.
		Batatas, (Wedges) fatiadas		300 - 800 g	Corte às fatias, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
	LEGUMES GRATINADOS	Batatas	+	4 - 10 porções	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima
		Brócolis		600 -1500 g	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima
		Couve-flor	+	600 -1500 g	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima
		Batatas picadas fritas		100 - 500 g	Descasque e triture. Deixe de molho em água fria com sal durante 30 minutos. Seque com um pano de cozinha e esprema qualquer excesso de humidade. Tempere com sal, pimenta preta, pimenta-caiena e colorau. Distribua uniformemente pelo prato Crisp untado
		Legumes *		400 - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	LEGUMES AO VAPOR	Pedaços de batata		300 - 1000 g ◦●	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente pela base do vaporizador
		Ervilhas		200 - 500 g ◦●	Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Cenouras			
		Brócolis		200 - 500 g ◦●	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Couve-flor			
		Espargos		200 - 500 g ◦●	Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Abóbora		200 - 500 g ◦●	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Couves-de-bruxelas		200 - 500 g ◦●	Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Maçaroca de milho		300 - 1000 g ◦●	
		Pimentos		200 - 500 g ◦●	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente na grelha a vapor
	Outros vegetais			Distribua uniformemente na grelha a vapor	
	LEGUMES CONGELADOS AO VAPOR	Ervilhas *			
		Brócolos *			
		Couves de bruxelas *		300 - 800 g ◦●	Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Cenouras *			
		Espargos *			
		Outros legumes *			

ACESSÓRIOS

Num rec. adeq. p/ forno

Vaporizador (Completo)
















Vaporizador (Fundo + tampa)

Vaporizador (fundo)





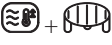



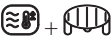















Grelha metálica

Tabuleiro de assar retangular

Prato Crisp

Categorias de alimentos		Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
LEGUMES	Batatas fritas *		200 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Batatas fritas		200 - 500 g	Descasque e corte em palitos. Deixe de molho em água fria com sal durante 30 minutos. Lave, seque e pese. Misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de batatas secas. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Croquetes de batata		100 - 600 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Beringela		200 - 600 g	Corte e deixe de molho em água fria com sal durante 30 minutos. Lave, seque e pese. Misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de beringela seca. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Pimenta	 + 	200 - 500 g	Corte às fatias, pese e misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de pimenta seca. Tempere com sal. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Curgete		200 - 500 g	Corte às fatias, pese e misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de curgete seca. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
BOLOS SALGADOS	Quiche Lorraine		1 fornada	Coloque a massa no prato Crisp e pique-a com um garfo. Prepare uma mistura para a quiche lorraine. suficiente para 8 porções
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Bolo salgado	 + 	1 fornada	Coloque a massa para 8-10 doses numa tabuleiro próprio e pique-a com um garfo. Recheie a massa de acordo com a sua receita favorita
	Strudel de legumes		800 - 1500 g	Prepare uma mistura de vegetais cortados aos pedaços. Tempere com azeite e deixe cozinhar num frigideira durante 15-20 minutos. Deixe arrefecer. Adicione queijo e tempere com sal, vinagre balsâmico e especiarias. Enrole e dobre a parte exterior
	Rolls		1 fornada	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
PÃO	Rolls *		1 fornada	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar
	Pão de forma		1 - 2 unidades	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Molde num tabuleiro próprio antes de deixar levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
	Bolas pré-cozidas		1 fornada	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar
	Scones		1 fornada	Molde num único scone ou em pedaços mais pequenos sobre um prato Crisp untado
	Pães enlatados		1 fornada	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar
PIZZA	Pizza		2 - 6 porções	Prepare a massa da pizza com 150 ml de água, 15 g de fermento, 200-225 g de farinha, óleo e sal. Deixe a massa crescer utilizando a função dedicada do forno. Estenda a massa num tabuleiro de assar ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre
	Pizza fina *		250 - 500 g ^{o•}	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Pizza alta *		300 - 800 g ^{o•}	
	Pizza fresca		200 - 500 g	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
BOLOS E DOCES	Pão de ló na forma		1 fornada	Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada
	Bolo fermentado de fruta em forma	 + 	900 - 1900 g	Prepare uma massa de bolo de acordo com a sua receita favorita, utilizando fruta fresco cortada aos pedaços ou em fatias. Despeje na forma devidamente forrada e untada
	Bolo fermentado de chocolate em forma		600 - 1200 g	Prepare uma massa de bolo de chocolate/cacau de acordo com a sua receita favorita. Despeje na forma devidamente forrada e untada

* Congelado ^{o•} Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

	Categorias de alimentos	Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura	
BOLOS E DOCES	BOLINHOS E TARTES RECHEADAS	Biscoitos		1 fornada	Prepare uma fornada de 250 g de farinha, 100 g de manteiga com sal, 100 g de açúcar e 1 ovo. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Molde 10-12 tiras no tabuleiro de assar untado
		Biscoito de chocolate		1 fornada	Faça uma massa com 250 g de farinha, 150 g de manteiga, 100 g de açúcar, 1 ovo, 25 g de cacau em pó, sal e fermento em pó. Adicione essência de baunilha. Deixe arrefecer. Espalhe de forma a atingir 5 mm de espessura, molde como requerido e distribua uniformemente pelo prato Crisp
		Croissants *		1 fornada	Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Deixe arrefecer antes de servir
		Merengues		1 fornada	Prepare uma fornada com 2 claras de ovo, 80 g de açúcar e 100 g de coco ralado. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoa. Molde 20-24 unidades no tabuleiro de assar untado
		Tarte recheada com fruta		800 - 1500 g	Revista um tabuleiro com a massa e polvilhe o fundo com pão ralado para absorver o sumo da fruta. Encha com a fruta fresca cortada misturada com açúcar e canela
		Tarte de frutas		1 fornada	Prepare a massa com 180 g de farinha, 125 g de manteiga e 1 ovo. Coloque a tarte no prato Crisp, juntando 700/800 g de fruta cortada aos pedaços misturada com açúcar e canela
	Tarte de frutas *		300 - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio	
	MUFFINS E CUPCAKES	Muffins		1 fornada	Prepare uma massa para 16-18 unidades, consoante a sua receita favorita e encha os moldes de papel com a massa. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar
		Soufflé		2 - 6 porções	Prepare uma mistura de soufflé com limão, chocolate ou fruta e deite-a num recipiente adequado para fornos micro-ondas com um rebordo alto
Cupcake de queijo			1 fornada	Prepare uma mistura para 12-15 unidades, usando queijo-creme em pedaços e bacon ou presunto cortado em cubos. Deite em formas para muffins individuais.	
SOBREMESAS	Compota de fruta		300 - 800 ml ☉	Descasque e retire o caroço da fruta. Corte aos pedaços e coloque na grelha a vapor	
	Maçãs assadas		4-8 unidades	Retire o caroço e encha com maçapão ou canela, açúcar e manteiga	
	Chocolate quente		2 - 8 porções	Prepare num único recipiente, de acordo com a sua receita favorita. Adicione baunilha ou canela. Adicione amido de milho ou aumente a densidade	
	Brownies		1 fornada	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Disponha a massa no tabuleiro de assar cobrindo-a com papel manteiga	
OVOS	Mexidos		2 - 10 unidades	Prepare num único recipiente, de acordo com a sua receita favorita	
	Ovo estrelado		1 - 6 unidades	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer	
	Omelete		1 fornada		
	Crema de ovo		1 - 2 fornada	Prepare uma fornada de 0,5 litros de leite, 4 gemas de ovo, 100 g de açúcar e 40 g de farinha. Deite o leite num recipiente e leve ao forno. Quando o forno lhe solicitar, verta suavemente o leite quente na mistura de gemas de ovo, farinha e açúcar, e continue a cozedura	
SNACKS	Pipocas	-	90 - 100 g ☉	Coloque sempre a embalagem diretamente no prato rotativo de vidro. Prepare apenas um saco de cada vez	
	Asas de frango *		300 - 600 g ☉	Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
	Nuggets de frango *		200 - 600 g		
	Queijo panado *		100 - 400 g	Pincele o queijo com um pouco de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
	Falafel		100 - 400 g	Unte ligeiramente o prato Crisp. Pincele o falafel com azeite antes de cozinhar	
	Anéis de cebola *		100 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
	Frutos secos torrados		50 - 200 g		

ACESSÓRIOS

 Num rec. adeq. p/ forno

 Vaporizador (Completo)

 Vaporizador (Fundo + tampa)

 Vaporizador (fundo)

 Grelha metálica

 Tabuleiro de assar retangular

 Prato Crisp

LIMPEZA

Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Nunca usar uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

Não utilize um acessório de palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, pois estes podem danificar as superfícies do aparelho.

SUPERFÍCIES INTERIOR E EXTERIOR

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- Periodicamente, ou quando houver derrames, retire o prato rotativo e o respetivo suporte para limpar o fundo do forno, retirando todos os restos de alimentos.
- Ative a função "Limpeza automática" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.

- O grelhador não precisa de ser limpo, uma vez que o calor intenso queima qualquer sujidade. Utilize esta função regularmente.

ACESSÓRIOS

Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça, exceto o prato Crisp.

O prato Crisp deve ser lavado com água e um detergente suave. Para sujidade difícil, esfregue suavemente com um pano. Deixe sempre que o prato Crisp arrefeça antes de o limpar.

FAQs Wi-Fi

Que protocolos de Wi-Fi são suportados?

O adaptador Wi-Fi instalado suporta Wi-Fi b/g/n nos países europeus.

Que definições é necessário configurar no software do router?

São necessárias as seguintes definições do router: 2,4 GHz ativados, Wi-Fi b/g/n, DHCP e NAT ativados.

Que versão de WPS é suportada?

WPS 2,0 ou superior. Verifique a documentação do router.

Há diferenças entre a utilização de um smartphone (ou tablet) com Android ou iOS?

Pode usar o sistema operativo que entender; não há qualquer diferença.

Posso usar a partilha de ligação móvel 3G em vez de um router?

Sim, mas os serviços em cloud estão concebidos para dispositivos permanentemente ligados.



Como posso verificar se a minha ligação à Internet doméstica está a funcionar e se a funcionalidade sem fios está ativada?

Pode procurar a sua rede no seu dispositivo inteligente. Antes de o tentar, desative quaisquer outras ligações de dados.

Como posso verificar se o aparelho está ligado à minha rede sem fios doméstica?

Aceda à configuração do seu router (ver manual do router) e verifique se o endereço MAC do aparelho aparece na página de dispositivos sem fios ligados.

Onde posso encontrar o endereço MAC do aparelho?

Prima  e, em seguida, toque em  Wi-Fi ou procure no seu aparelho: há uma etiqueta que indica o SAID e os endereços MAC. O endereço MAC consiste numa combinação de números e letras, começada por "88:e7".

Como posso verificar se a funcionalidade sem fios do aparelho está ativada?

Use o seu dispositivo inteligente e a aplicação 6th Sense Live para verificar se a rede do aparelho se encontra visível e ligada à nuvem.

Há algo que possa impedir o sinal de chegar ao aparelho?

Verifique se os dispositivos ligados não estão a usar toda a largura de banda disponível. Certifique-se de que os seus dispositivos compatíveis com Wi-Fi não ultrapassam o número máximo permitido pelo router.

A que distância do forno deve estar o router?

Normalmente, o sinal Wi-Fi é suficientemente forte para cobrir várias divisões, mas isso depende muito do material de que são feitas as paredes. Pode verificar a força do sinal colocando o seu dispositivo inteligente junto ao aparelho.

O que posso fazer se a minha ligação sem fios não alcança o aparelho?

Pode usar dispositivos específicos para ampliar a cobertura da sua rede Wi-Fi doméstica, tais como pontos de acesso, repetidores Wi-Fi e pontes de linhas de alimentação (não fornecidos com o aparelho).

Como posso encontrar o nome e a palavra-passe da minha rede sem fios?

Consulte a documentação do router. Há habitualmente um autocolante no router, que apresenta a informação de que necessita para aceder à página de configuração do dispositivo, utilizando um dispositivo ligado.

O que posso fazer se o meu router estiver a usar o canal Wi-Fi da vizinhança?

Force o router a usar o seu canal Wi-Fi doméstico.

O que posso fazer se o visor exibir ou se o forno for incapaz de estabelecer uma ligação estável com o router doméstico?

O aparelho pode ter estabelecido com sucesso uma ligação ao router, mas não ser capaz de aceder à Internet. Para ligar o aparelho à Internet, terá de verificar as definições do router e/ou da operadora.

Definições do router: o NAT tem de estar ligado, a firewall e o DHCP têm de estar corretamente configurados. Encriptação da palavra-passe suportada: WEP, WPA, WPA2. Para experimentar outro tipo de encriptação, consulte o manual do router.

Definições da operadora: se o seu fornecedor de serviços de Internet tiver fixado o número de endereços MAC com permissão de ligação à Internet, poderá não ter possibilidade de ligar o seu aparelho à cloud. O endereço MAC de um dispositivo é o seu identificador único. Pergunte ao seu fornecedor de serviços de Internet como ligar outros dispositivos, que não computadores, à Internet.

Como posso verificar se os dados estão a ser transmitidos?

Após a configuração da rede, desligue a alimentação, aguarde 20 segundos e, depois, ligue o forno: Verifique se a aplicação exibe o estado UI do aparelho. Selecione um ciclo ou outra opção e verifique o seu estado na aplicação.

Algumas definições levam vários segundos para aparecerem na aplicação.








Como posso alterar a minha conta Whirlpool, mas manter as minhas aplicações ligadas?

Pode criar uma conta nova, mas lembre-se de eliminar as suas aplicações da sua conta antiga antes de as mover para a nova.

Mudei de router – o que preciso de fazer?

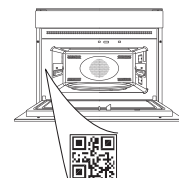
Pode manter as mesmas definições (nome de rede e palavra-passe) ou eliminar as definições anteriores da aplicação e configurar novamente as definições.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F". Prima  , toque em  "Info" e, em seguida, selecione "Reposição de fábrica". Todas as definições guardadas serão eliminadas.
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta ou aguarde até que o processo de arrefecimento esteja concluído.
A função não é iniciada. A função não está disponível no modo de demonstração.	O modo de demonstração está ativo.	Prima  , toque em  "Info" e, em seguida, selecione "Modo de demonstração loja" para sair.
O  ícone é exibido no visor.	O router Wi-Fi está desligado. As definições do router foram alteradas. A ligação sem fios não alcança o aparelho. O forno não consegue estabelecer uma ligação estável à rede doméstica. A conectividade não é suportada.	Verifique se o router Wi-Fi está ligado à Internet. Verifique se o sinal Wi-Fi é forte nas proximidades do aparelho. Tente reiniciar o router. Consulte a secção "FAQs Wi-Fi". Se as definições da sua rede sem fios doméstica tiverem sido alteradas, estabeleça a ligação à rede: prima  , toque em  "Wi-Fi" e, em seguida, selecione "Ligar à rede".
A conectividade não é suportada.	A operação remota não é permitida no seu país.	Antes de efetuar a compra, verifique se o seu país permite a operação remota de aparelhos eletrónicos.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- visitando o nosso website docs.whirlpool.eu
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



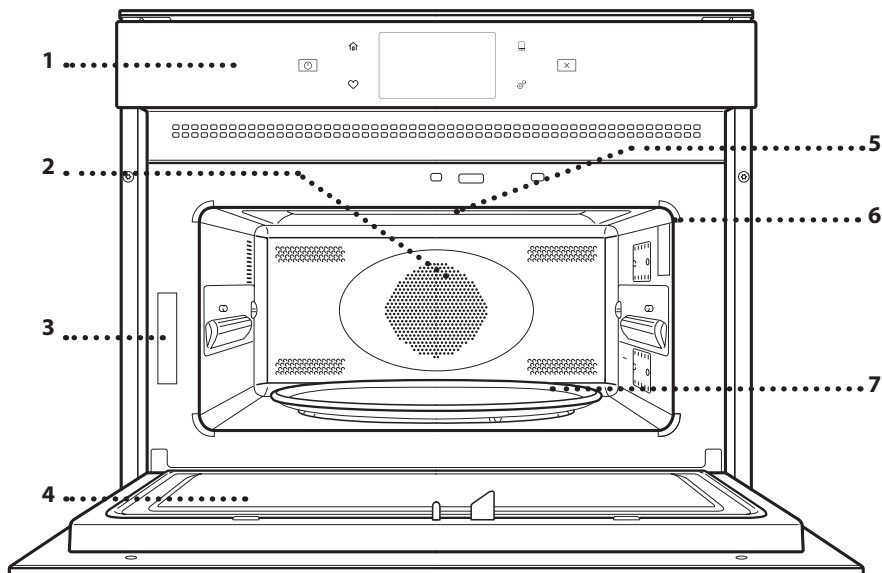
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på www.whirlpool.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance

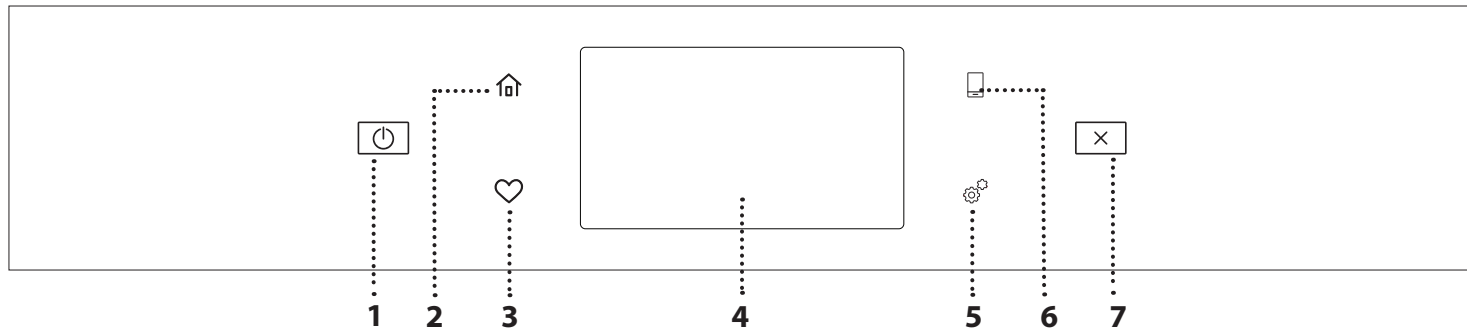
**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT,
FOR AT INDHENTE FLERE
OPLYSNINGER**



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE

1. Betjeningspanel
2. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
4. Låge
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

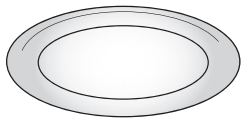
Bruges til at aktivere brug af 6th Sense Live Whirlpool app'en.

7. ANNULLER

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

TILBEHØR

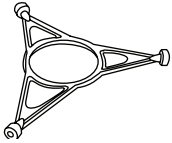
DREJETALLERKENEN



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.

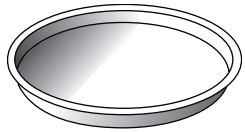
DREJEKRYDSDS



Brug kun drejekrydset til glasdrejetallerkenen.

Andet tilbehør må ikke hvile på drejekrydset.

CRISP-PANDE

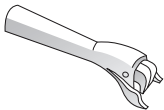


Må kun anvendes med de forudsete funktioner.

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

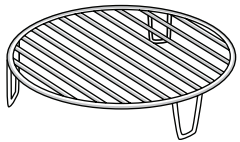
brug af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden.

HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE



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

RIST



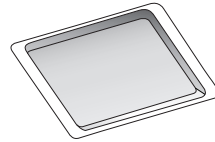
Den giver dig mulighed for at placere maden tættere på grillen, for at brune din ret på en perfekt måde og for at optimere varmluftscirkulationen.

Den skal anvendes som understøtning af crisp-panden i visse "6th 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

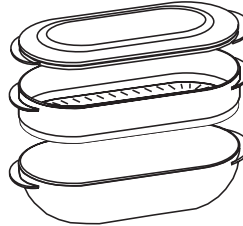


Bradepanden må kun bruges med funktioner, der giver mulighed for varmluftsbagning; den må aldrig anvendes i kombination med mikrobølger.

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



1 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 af iscreme.

Aktion	Mad	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.

Mad	Varighed (min.)
Leavened cake (Surdejskage)	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

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

• 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.

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

* Forvarme påkrævet

Anbefalet tilbehør: Rektangulær bageplade / rist

• VARMLUFT + MB

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

Mad	Effekt (W)	Temp. (°C)	Varighed (min.)
Roasts (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.

Mad	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.

Mad	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 varmluftsbagingsfunktioner for de bedste resultater. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

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

Anbefalet tilbehør: Rist

• TURBO GRILL + MB

Til hurtig tilberedning og brunng af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmluftsfunktioner.

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

Anbefalet tilbehør: Rist

• HURTIG FORVARMNING

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 hævnng af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævnngens kvalitet.


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

• 6th 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 frossent brød. Ved at kombinere både Optøning og Crisp, kommer dit brød til at smage og 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.

Mad	Vægt
OPTØNING SPRØDT BRØD 	50 - 800 g
KØD	100 - 2000 g
FJERKRÆ	100 - 3000 g
FISK	100 - 2000 g
VEGETABLE (GRØNSAGER)	100 - 2000 g
BRØD	100 - 2000 g

• 6th SENSE OPVARMNING

Bruges til at genopvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnen 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.

• 6th 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. Ovnen 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

• 6th 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*).

Mad	Vægt / portioner
STEGT PANERET FILET Smør let med olie inden tilberedning. Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	100 - 500 g
KØDBOLLER Smør let med olie inden tilberedning. Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	200 - 800 g
FISH AND CHIPS * Fordel jævnt på crisp-panden	1 - 3 pt
PANEREDE REJER * Fordel jævnt på crisp-panden	100 - 500 g
PANEREDE BLÆKSPRUTTERINGE * Fordel jævnt på crisp-panden	100 - 500 g
PANERET FISKEFINGER * Fordel jævnt på crisp-panden. Vend på opfordring	100 - 500 g
STEGTE KARTOFLER * Fordel jævnt på crisp-panden	200 - 500 g
STEGTE KARTOFLER 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
KARTOFFELKROKETTER Fordel jævnt på crisp-panden	100 - 600 g
EGGPLANT (AUBERGINE) 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
PEBERFRUGT Snit, vej og smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	200 - 500 g
COURGETTER Snit, vej og smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	200 - 500 g
KARTOFFELPANDEKAGER Skræl og hak. 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. Tilføj og vend på opfordring	100 - 600 g
KYLLINGENUGGETS * Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	200 - 600 g
GRATINERET OST * Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten	100 - 400 g
FALAFEL Smør Crisp-panden let. Tilføj og vend maden på opfordring	100 - 400 g
BLANDET STEGT FISK * Fordel jævnt på crisp-panden	100 - 500 g
LØGRINGE * 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.

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".

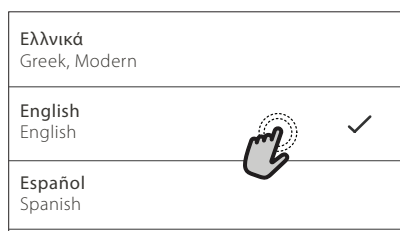
1. VÆLG SPROG

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.

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".

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 4,3 (eller senere) med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS 8 (eller senere).

Trådløs router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download app'en 6th Sense Live

Det første trin i tilslutning af dit apparat er at downloade app'en på din mobile enhed. App'en 6th Sense Live vil guide dig gennem alle de her oplyste trin. Du kan downloade app'en 6th Sense Live fra App 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 OVNEN

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 udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

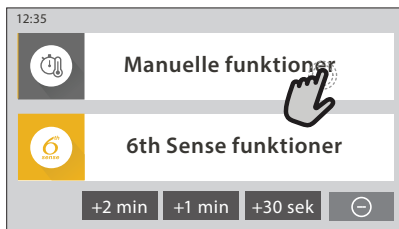
DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

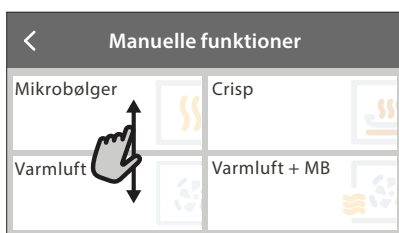
- Tryk på  eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuel og 6th 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 6th SENSE FUNKTIONER

6th 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.

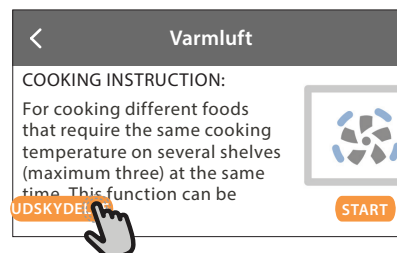
Funktionerne vises efter fødevarer kategorier i menuen 6th SENSE MAD (se de relevante tabeller) og efter opskriftens indhold i menuen LIFESTYLE.

- 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.

For at programmere en forsinket start for tilberedningen skal ovnens forvarmningsfase være deaktiveret: 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 negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere 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 6th 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, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage tilberedningen.

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

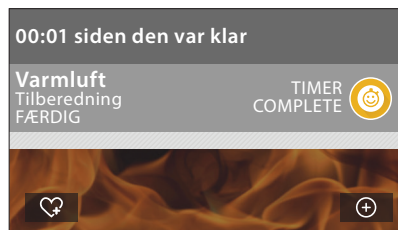
Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.



- Kontrollér maden.
- Luk lågen, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage 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

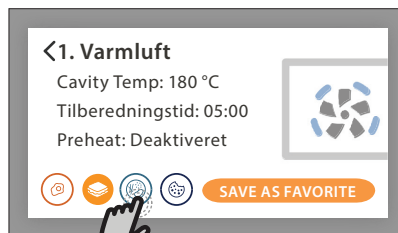
Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til dine favoritopskrifter.

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.

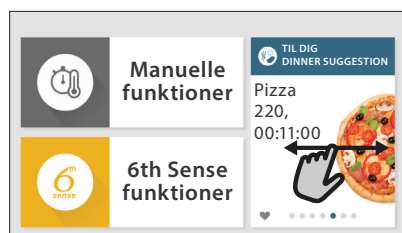
- Bank let på ikonerne, for at vælge mindst en.



- Bank let på "FAVORIT" for at gemme funktionen.

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Når du har gemt funktioner som favoritter, viser hovedskærbilledet 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.



En let banken  giver dig også mulighed for at vise historikken over de senest anvendte funktioner.

- Gennemse den viste listen.
- Bank let på den ønskede opskrift eller funktion.
- Bank let på "START" for at aktivere tilberedningen.

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE



I skærbilledet 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-skærbilledet 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:

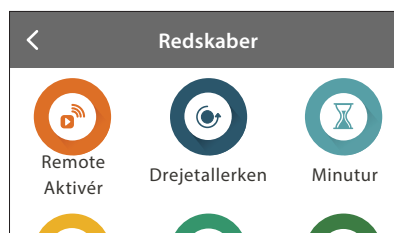
- Tryk på .
- Vælg  "Foretrukne".
- Vælg "Tidspunkter og datoer".
- Bank let på "Tidspunkter for måltider".
- Gennemse listen og bank let på det relevante klokkeslæt.
- Bank let på det relevante måltid, for at ændre det.

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 6th Sense Live Whirlpool app'en.

DREJETALLERKEN

Denne funktion stopper rotation af drejetallerken, 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 ovnlyset.

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 aktivér funktionen.

Krævede tilbehør: Dampkoger



MUTE


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



KONTROLLÅS

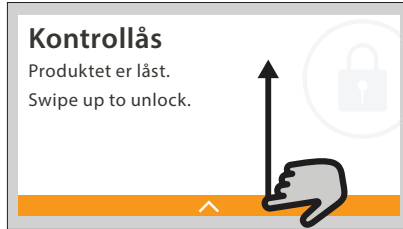
“Kontrollåsen” giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

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 madvarer fortsætter med at tilberedes, efter at tilberedningen i mikrobølgeovnen er færdig. Lad derfor altid maden hvile for at færdiggøre tilberedningen helt.

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 tør op.

BABYMAD

Når du opvarmer babymad eller væske i en sutteflaske eller en beholder, skal du altid røre rundt og kontrollere temperaturen før servering. Så sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og 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 tærtens bund 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 & OVNBAGT 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 & CEREALS (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 & KORNPROD		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	
KØD	OKSEKØD		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	
				Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udkæring	
			2 - 6 stykker	Smør med olie og rosmarin. Drys med salt og sort peber. Fordel jævnt på grillristen	
			2 - 6 stykker	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning	
			100 - 500 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmning	
	SVINEKØD		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	
				2 - 6 stykker	Smør med olie og rosmarin. Drys med salt og sort peber. Fordel jævnt på grillristen
			700 - 1200 g	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt i crisp-panden med bensiden nedad	
			50 - 150 g	Fordel jævnt i crisp-panden	
	LAMMEKØD		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	
			2 - 8 stykker	Smør med olie og gnid med salt og peber. Fordel jævnt på risten	
	KYLLING		800 - 2500 g	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad	
				400 - 1200 g	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt i crisp-panden med skindsiden nedad
			300 - 1000g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmning	
	AND		800 - 2000 g	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt, peber og paprika. Sæt i ovnen med brystsidens nedad	
				400 - 1400 g	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt i crisp-panden med skindsiden nedad
	DAMPKOGET KØD		300 - 800 g	Fordel jævnt i dampristen	
				4 - 8 stykker	Kom hotdoggen i dampkogerens bund og dæk til med vand. Tilbered uden låg
			4-8 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift, læg i brødform og tryk luften ud, for at undgå luftlommer	
	KØDRETTER		1 stk.	Tilbered en kødsovsblanding til 6-9 portionstærteforme. Beklæd den smurte kageform med mørdej, fyld kødsovsen heri og luk med et butterdejslåg	
		400 - 1200 g	Smør med olie og smag til med krydderier. Fordel jævnt på grillristen		
		100 - 500 g	Smør med olie. Fordel jævnt i crisp-panden		
		200 - 800 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmning. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer		
		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

MB/Ovnfast beholder

Dampkoger (Komplet)

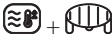


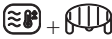





Dampkoger (Bund + Låg)

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	Tunbøf		300 - 800 g ^o	Fordel jævnt i dampristen
		Laksekotelet			
		Sværdfiskesteak			
		Havaborrefilet			
		Brasenfilet			
		Andre fileter			
		Ørredfilet			
		Anden type bøf			
	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			

* Frossen ^o Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

	Madkategorier	Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo	
GRØNTSAGER	STEGTE GRØNTSAGER	Kartofler	+	300 - 1200 g	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen
		Fylde 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.
		Kartoffelbåde		300 - 800 g	Skær i både, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen
	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	
		Kartoffelpandekager		100 - 500 g	Skræl og hak. Stil i blød i saltet vand i 30 minutter. Tør i et viskestykke og pres den overskydende væske ud. Smag til med salt, sort peber, cayennepeber og paprika. Fordel jævnt på den smurte crisp-pande
	Vegetable (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 dampkogerens
		Ærter		200 - 500 g	Fordel jævnt i dampristen
		Gulerødder			
		Broccoli		200 - 500 g	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampristen
		Couliflower (Blomkål)			
		Asparges		200 - 500 g	Fordel jævnt i dampristen
		Græskar		200 - 500 g	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampristen
		Rosenkål		200 - 500 g	
		Majskolbe		300 - 1000 g	Fordel jævnt i dampristen
		Peberfrugter		200 - 500 g	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampristen
Andre grøntsager				Fordel jævnt i dampristen	
DAMPKOGTE FROSNE GRØNTSAGER	Ærter *				
	Broccoli *				
	Rosenkål *				
	Gulerødder *		300 - 800 g	Fordel jævnt i dampristen	
	Asparges *				
Andre grøntsager *					

TILBEHØR



MB/Ovnfast beholder



Dampkoger (Komplet)



Dampkoger (Bund + Låg)



Dampkoger (bund)




















Rist

























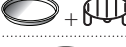

Rektangulær bageplade



Crisp-pande

	Madkategorier	Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
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
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 opskrifts 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
	Småbrød		1 stk.	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som småbrød før hævning. Anvend ovnsens dedicerede hævningsfunktion
BRØD	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
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
	Frugtkage med hævemiddel i form	 + 	900 - 1900 g	Tilbered en kagedej efter din foretrukne opskrift med snittet eller skiveskåret frugt. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
	Choccolate Rising Cake In Tin (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
		Chokoladekager	 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
		Croissanter *	 1 stk.	Fordel jævnt i crisp-panden. Lad dem køle af før servering
		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 portionsmuffinformer.	
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	
	Kyllingenuggets *	 200 - 600 g		
	Gratineret ost *	 100 - 400 g	Smør osten med en smule olie inden tilberedningen. Fordel jævnt i crisp-panden	
	Falafel	 100 - 400 g	Smør crisp-panden let. Pensl dine felafel med olie inden tilberedningen	
	Løgringe *	 100 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden	
	Ristede nødder	 50 - 200 g		

TILBEHØR

 MB/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 jævnligt eller i tilfælde af spild for at fjerne alle madrester.
- Aktivér selvrensningfunktionen "Selvrensende" 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 jævnligt.

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 routerens 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 app'en til at kontrollere, om apparatets netværk er synligt og forbundet til skyen (cloud).

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 routeren 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 forstærkere 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 routerens 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 opretter 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?

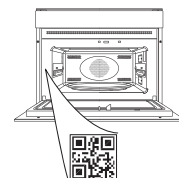
Du kan enten bibeholde de samme opsætningsegenskaber (netværksnavn og password) eller slette de tidligere indstillinger fra apparatet og konfigurere indstillingerne igen.

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 routeren. 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.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

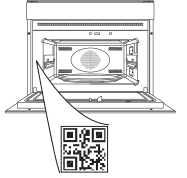
- Brug QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website docs.whirlpool.eu
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet).
Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.





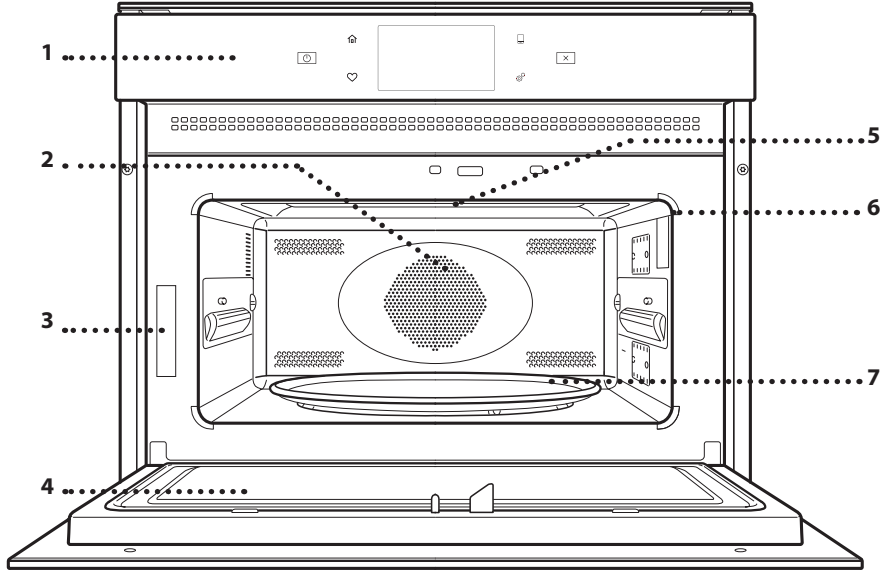
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa
www.whirlpool.eu/register

**SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA
QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN**



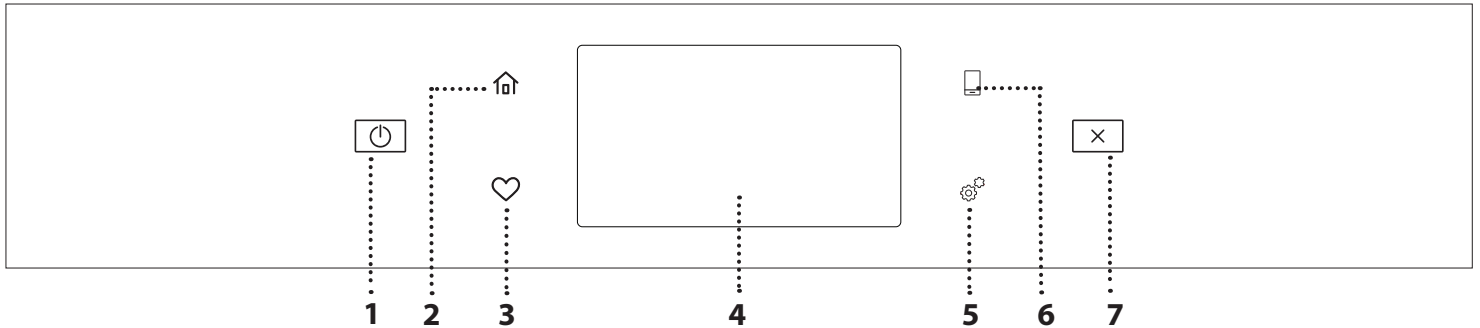
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen
käyttöä.**

TUOTEKUVAUS



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

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ/POIS

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

2. ALOITUS

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

3. SUOSIKKI

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

4. NÄYTTÖ

5. TYÖKALUT

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

6. ETÄOHJAUS

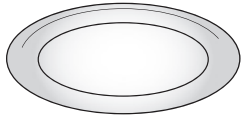
Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

7. PERUUTA

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

TARVIKKEET

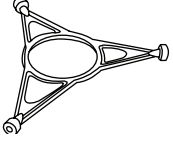
PYÖRIVÄ LAUTANEN



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

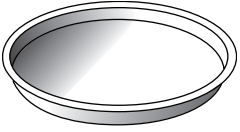
alustana lukuun ottamatta leivinpeltiä.

PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKI



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

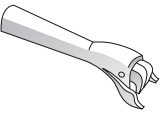
CRISP-ALUSTA



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

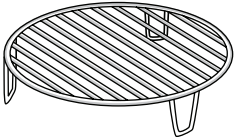
käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle.

CRISP-ALUSTAN KAHVA



Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

RITILÄ



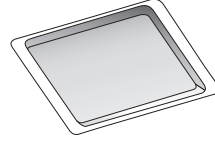
Tämän avulla voit asettaa ruoan lähemmäksi grilliä, jotta se ruskistuu täydellisesti ilman päästessä samalla kiertämään parhaalla mahdollisella tavalla.

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

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

Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

SUORAKULMAINEN LEIVINPELTI

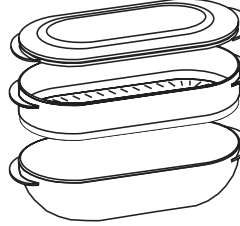


Käytä leivinpeltiä ainoastaan niiden toimintojen kanssa, jotka sallivat perinteisen kypsennyksen; sitä ei saa koskaan käyttää yhdessä mikroaaltovenkän kanssa.

Aseta pelti vaakasuoraan tukien se kypsennysosaston telineeseen.

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

HÖYRYASTIA



.....1 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 höyryastian pohjalle (koria ei tarvita) ja lisää tarvittava määrä juomavettä keitettävän ruuan määrän mukaan.

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

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

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

Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

Saatavilla on 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.

KYSENNYSTOIMINNOT



MANUAALISET TOIMINNOT

• MIKROALTOUUNI

Ruokien ja juomien nopeaan kypsennykseen ja lämmitykseen.

Teho (W)	Suosituks
900	Juomien tai erittäin vesipitoisten ruokien nopea lämmittäminen uudelleen.
750	Vihannesten kypsennys.
650	Lihan ja kalan kypsennys.
500	Lihaa, juustoa tai munaa sisältävien kastikkeiden kypsennys. Lihapiirakoiden tai uunipastan viimeistely.
350	Hidas, varovainen kypsennys. Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen.
160	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmenys.
90	Jäätelön pehmenys.

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

• CRISP

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

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

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta ja Crisp-alustan kahva

• KIERTOILMA

Ruokien kypsennykseen tavalla, joka saa aikaan samanlaiset tulokset kuin perinteisellä uunilla. Tiettyjen ruokien kypsennykseen voidaan käyttää leivinpeltiä tai muuta astiaa, joka voidaan laittaa uuniin.

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

* Tarvitsee esikuumentuksen

Suosittelavat varusteet: Suorakulmainen leivinpelti / Ritiä

• KIERTOILMA + MIKRO

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

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

Suosittelavat varusteet: Ritiä

• GRILLI

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

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

Suosittelavat varusteet: Ritiä

• 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: Ritiä

• TURBOGRILLI

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

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

Suosittelavat varusteet: Ritiä

• TURBOGRILLI + MIKRO

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

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

Suosittelavat varusteet: Ritiä

• NOPEA ESILÄMMITYS

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa.

• ERIKOISTOIMINNOT

» PIDÄ LÄMPIMÄNÄ

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

» KOHOTUS

Makeiden ja 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.

• 6th 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

• 6th SENSE -LÄMMITYS

Joko pakastetun tai huoneenlämpöisen valmisruoan lämmittämiseen. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväälle lautaselle tai astiaan. Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota. Uudelleen kuumennusprosessin lopussa ruoan jättäminen seisomaan 1 – 2 minuutin ajaksi parantaa aina tulosta, etenkin pakasteruokien kohdalla.

Älä avaa luukkuja tämän toiminnon aikana.

• 6th SENSE - HÖYRYTYS

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

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

Älä avaa luukkuja tämän toiminnon aikana.

Tarvittavat varusteet: Höyryastia

• 6th SENSE CRISP FRY

Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessa toiminnossa yhdistyvät crisp-toiminnon laadukkuus lämpimän ilmankierron ominaisuuksien kanssa. Sillä saavutetaan rapeita ja maukkaita paistamistuloksia, huomattavasti pienemmällä öljymäärällä verrattuna perinteiseen kypsennystapaan; joissakin resepteissä ei edes tarvita öljyä lainkaan. On mahdollista friteerata lukuisia 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
LEIVITETTY PAISTETTU FILEE Levitä päälle hieman öljyä ennen kypsennystä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	100 – 500 g
LIHAPULLAT Levitä päälle hieman öljyä ennen kypsennystä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	200 - 800 g
KALA JA RANSKALAISET * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	1 - 3 annosta
LEIVITETYT KATKARAVUT * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	100 – 500 g
LEIVITETYT MUSTEKALARENKAAT * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	100 – 500 g
LEIVITETYT KALAPUIKOT * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Käännä kehotettaessa	100 – 500 g
PAISTETUT PERUNAT * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	200 - 500 g
PAISTETUT PERUNAT Kuori ja leikkaa tikuiksi. Anna liota kylmässä, suolatussa vedessä 30 minuuttia. Kuivaa pyyheliinalla ja punnitse ne. Sivele oliiviöljyllä (5 %). Levitä crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle. Käännä kehotettaessa	200 - 500 g
PERUNAPYÖRYKÄT Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	100 - 600 g
MUNAKOISO Paloittele, suolaa ja anna levätä 30 minuuttia. Pese, kuivaa ja punnitse. Sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle. Käännä kehotettaessa	200 – 600 g
PIPPURI Viipaloi, punnitse ja sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	200 - 500 g
KESÄKURPITSA Viipaloi, punnitse ja sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	200 - 500 g
PERUNALETUT Kuori ja raasta. Anna liota kylmässä, suolatussa vedessä 30 minuuttia. Kuivaa pyyheliinalla ja punnitse ne. Sivele oliiviöljyllä (5 %). Levitä crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle. Lisää ja käännä kehotettaessa	100 - 600 g
KANANUGETIT * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	200 – 600 g
LEIVITETTY JUUSTO * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	100 - 400 g
FALAFEL Voitele Crisp-alusta kevyesti. Lisää ja käännä ruokaa kehotettaessa	100 - 400 g
PAISTETTU KALA-ÄYRIÄISSEOS * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	100 – 500 g
SIPULIRENKAAT * Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle	100 – 500 g

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.

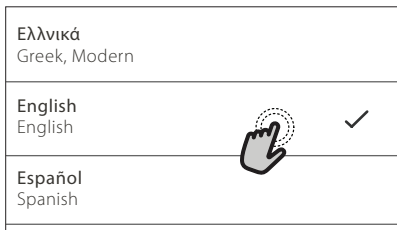
1. KIELEN VALINTA

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

- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.



- Napauta haluamaasi kieltä.



Napsauttamalla < palaat edelliselle näyttösivulle.

2. WIFI-YHTEYDEN ASETUS

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

- Napsauta yhteyden muodostamista varten "VALITSE ASETUKSET NYT".



Jos haluat yhdistää tuotteesi myöhemmin, napsauta "OHITA".

YHTEYDEN ASETTAMINEN

Tämän ominaisuuden käyttämiseen tarvitset seuraavat: Älypuhelin tai tabletti sekä internetiin yhdistetty langaton reititin.

Tarkista älylaitteesi avulla, että kotiverkkosi signaali on riittävän vahva laitteen lähellä.

Vähimmäisvaatimukset.

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

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

1. Lataa 6th Sense Live -sovellus

Laitteen yhdistämisen ensimmäinen vaihe on sovelluksen lataaminen mobiililaitteeseen. 6th Sense Live -sovellus ohjaa sinut seuraavassa luetteloitujen vaiheiden läpi. Voit ladata 6th Sense Live -sovelluksen joko App 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 tunnistelevystä.

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 käytetään älylaitteen synkronoimiseen laitteesi kanssa.

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

Uunin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muussa tapauksessa ne on tehtävä manuaalisesti.

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

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä.

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

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

4. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia.

Suosittellemme tämän vuoksi, että lämmität uunin tyhjänä ennen ruoan valmistamista mahdollisten tuoksujen poistamiseksi.


Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.

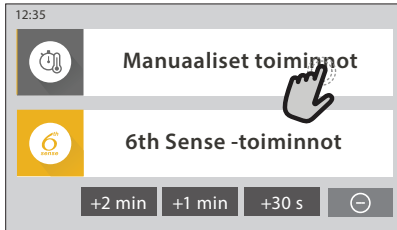
Kuumenna uuni 200 °C:een, mieluiten käyttämällä "Nopea esilämmitys" -toimintoa.

Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

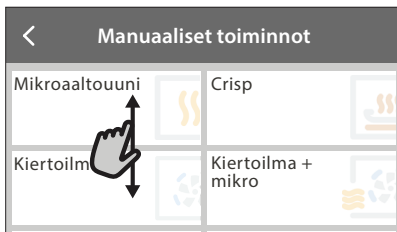
PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

- Voit kytkeä uunin päälle painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.
- Näytöstä valitaan joko manuaaliset tai 6th Sense -toiminnot.
- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.



- Voit tutkia luetteloä 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 napauttamalla .

KESTO

Mikroaalto- ja yhdistetyissä mikroaaltotoiminnoissa on aina asetettava kypsennysaika.

- Aseta haluamasi kypsennysaika napauttamalla kyseisiä numeroita.



- Vahvasta napauttamalla “SEURAAVA”. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan lopuksi.

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 6th SENSE -TOIMINNOT

6th Sense -toiminnolla pystyt valmistamaan runsaasti erilaisia ruokalajeja luettelosta valitsemalla. Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

- Valitse kypsennystyyppi luettelosta.
- Valitse jokin toiminto.

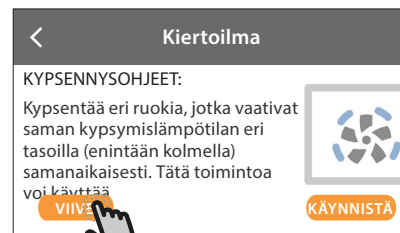
Toiminnot näkyvät ruokalajityyppien mukaisesti 6th SENSE -RUOKALISTA -valikosta (katso kyseiset taulukot) sekä reseptien ominaisuuksien mukaisesti LIFESTYLE-valikosta.

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

4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE


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

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE.



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

Jos haluat ohjelmoida viivästyneen kypsennyksen alkamisajan, uunin esilämmitysvaihe on poistettava käytöstä: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä.

- 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 toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti.

Mikroaaltotoiminnoissa on käytössä käynnistuksen 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

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

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



7. ESILÄMMITYS


Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila.

Kun tämä vaihe on päättynyt, laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.

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

Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esilämmitysaikaa.

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

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

8. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN

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

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

Uunin tulisi kehottaa ennen kypsennyksen loppumista tarkistamaan ruoka vastaavalla tavalla.

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



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

9. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.

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




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

10. SUOSIKIT

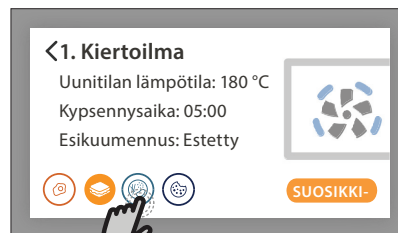
Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptiesi osalta.

Uuni havaitsee automaattisesti toiminnot, joita käytät useimmiten. Sinua kehoitetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on päättynyt, voit tallentaa sen suosikiksi napsauttamalla . Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla. Näyttö mahdollistaa toiminnon tallentamisen ja esittää enintään 4 suosikkiateriaa, mukaan lukien aamiainen, lounas, välipala ja illallinen.

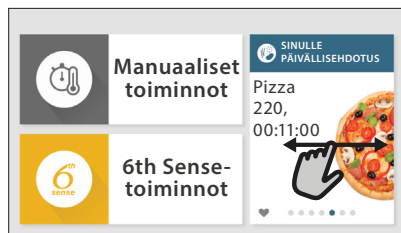
- Valitse vähintään yksi napauttamalla kuvakkeita.




- tallenna toiminto napauttamalla **TALLENNA SUOSIKIKSI**.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

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



Suosikkien valikko saadaan näkyviin painamalla  : Toiminnot jaotellaan eri ateria-aikojen mukaisesti ja ohjelma tarjoaa eri ehdotuksia.

- Voit katsoa kyseisiä luetteloita napsauttamalla ruokalajien kuvakkeita.



Napsauttamalla  voit myös tarkastella viimeksi käyttämiäsi toimintojen historiaa.


- Vieritä luetteloita.
- Valitse haluamasi resepti tai toiminto napauttamalla.
- Voit aktivoida kypsennyksen napauttamalla **KÄYNNISTÄ**.

ASETUSTEN MUUTTAMINEN



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

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta **MUOKKAA**.
- Valitse muutettava määrittäminen.
- Napauta **SEURAAVA**: näytöllä näkyvät uudet ominaisuudet.
- Vahvista muutokset napsauttamalla **"TALLENNA"**.

Suosikinäytöllä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:


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

Voit myös muuttaa aikaa, jona eri ateriat näytetään:

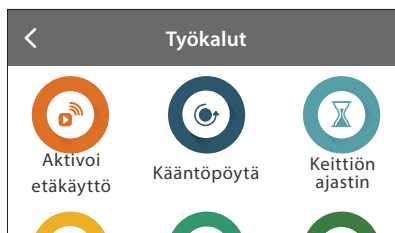
- Paina .
- Valitse  Suositut valinnat.
- Valitse Kellonajat ja päivämäärät.
- Napauta Omat ruoka-ajat.
- vieritä luetteloita ja napauta haluamaasi aikaa.
- Vaihda asianmukaista ateriaa napauttamalla.

Jokainen aika-alue voidaan yhdistää vain yhteen ateriaan.

11. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla .

Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.



ETÄKÄYTÖN AKTIVOINTI

Aktivoi 6th Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

KÄÄNTÖPÖYTÄ

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

KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.

Käynnistyksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta.

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida 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**.

VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

ITSEPUHDISTUS

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

Tarvittavat varusteet: Höyryastia

MYKISTYS

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

SÄÄTIMIEN LUKITUS

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

Lukituksen aktivointi:

- Napsauta kuvaketta .

Lukituksen poistaminen:

- Napauta näyttöä.
- Sipaise näkyvillä oleva viesti ylös.



SUOSITUT VALINNAT

Erilaisten uunin asetusten muuttaminen.

WI-FI

Asetusten muuttaminen tai uuden kotiverkon määrittäminen.

INFO

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

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYS MIKROAALLOILLA

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 sen jälkeen, kun mikroaaltouuni on lopettanut niiden kypsennyksen. Sen vuoksi ruoan on annettava seistä jonkin aikaa kypsennysvaiheen saattamiseksi loppuun.

Poista kaikki paperi- ja muovipussien metallilankoja sisältävät pussinsulkijat, ennen kuin laitat pussin uuniin mikroaaltoja varten.

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

NESTEET

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

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

PAKASTETTU RUOKA

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

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

LASTENRUOKA

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

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

KAKUT JA LEIPÄ

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

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

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

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

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

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

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

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

PIZZA






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

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

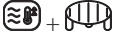


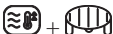















LIHA JA KALA

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

Parhaiden mahdollisten kypsennystulosten saamiseksi aseta mikroaallotien tehotasoksi 350 W.

	Ruokaluokat	Tarvikkeet	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 - 1 200 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota	
	Cannelonit *		400 - 1500 g		
RIISI, PASTA & CEREALS (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.	
			Riisipuuro	2 - 4 annosta ◐•	Lisää vesi ja riisi höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Lisää maito uunin kehottaessa. Käytä 2 annosta varten 75 ml:aa riisiä, 200 ml:aa vettä ja 300 ml:aa maitoa.
			Pasta	1 - 4 annosta ◐•	Aseta pastalle suositeltu kypsennysaika. Lisää pasta, kun uuni näin kehottaa. Kypsennä kannen alla. Käytä noin 750 ml vettä 100 g:lle pastaa
	SIEMENET JA HIUTALEET	Bulgurvehnä		100 - 400 g	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2 kupillista vettä yhtä bulgurvehnä-kupillista kohden
		Kvinoa			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2 kupillista vettä yhtä kvinoakupillista kohden
		Hirssi			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3 kupillista vettä yhtä hirssikupillista kohden
		Amarantti			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3-4 kupillista vettä yhtä amaranttikupillista kohden
		Speltti			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3-4 kupillista vettä yhtä spelttikupillista kohden
		Ohra			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3-4 kupillista vettä yhtä ohrakupillista kohden
		Tattari			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3 kupillista vettä yhtä tattarikupillista kohden
		Kuskus			Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2 kupillista vettä yhtä cous cous -kupillista kohden
		Kaurapuuro			

* Pakastettu ◐• Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsennyksen aikana.

	Ruokaluokat	Tarvikkeet	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	
		Piha		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	Paistettu kana		800 - 2500 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin
		Kananpalat		400 - 1200 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Laita tasaisesti crisp-alustalle nahkapuoli alaspäin
		Kanafilee/kananrinta		300 - 1000 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta
	ANKKA	Paahdettu anka		800 - 2000 g	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa, pippuria ja maustepaprikkaa. Laita uuniin rintapuoli alaspäin
		Ankan palat		400 - 1400 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Laita tasaisesti crisp-alustalle nahkapuoli alaspäin
	HÖYRYTETTY LIHA	Kanafileet		300 - 800 g	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Kalkkunan fileet			
		Hot dog		4 - 8 kappaletta	Lisää hot dog höyrytysastian pohjalle ja peitä vedellä. Kuumenna peittämättä
	LIHARUOAT	Lihamureke		4-8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan ja laita murekevuokaan painellen taikinaa, jotta siihen ei jäisi ilmakuplia
Lihapiiras			1 paistoerä	Valmista lihatäyteseos 6-9 yksittäiselle piirakka-annokselle. Vuoraa rasvattu kakkuvuoka piirakkataikinalla ja sulje voitainasta valmistetulla kannella	
Kebab			400 - 1200 g	Sivele öljyllä ja mausta yrteillä. Aseta tasaisesti grillin ritilälle	
Leivitetty paistettu filee			100 - 500 g	Sivele öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	
Makkarat ja nakit			200 - 800 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi	
Lihapullat			200-800 g	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Muotoile noin 30-40 gramman painoisiksi pulliksi. Sivele öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	

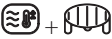


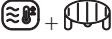






TARVIKKEET

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


















Ritilä

Suorakulmainen
leivinpelti

Crisp-alusta

	Ruokaluokat	Tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja	
KALA JA ÄYRIÄISET	KOKONAINEN KALA	Paahdettu kokonainen kala 	600 - 1200 g	Sivele öljyllä. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja persiljalla	
		Höyrytetty kokonainen kala 	600 - 1200 g		
	HÖYRYTETYT FILEET JA PIHVIT	Tonnikalapihvi		300 - 800 g ◦•	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle
		Lohipihvi			
		Miekkakalapihvi			
		Meriahvenfilee			
		Hammasahvenfilee			
		Muut fileet			
		Taimenfilee			
		Muu pihvi			
	KALAGRATIINI	Kalagratiini 	500 - 1 200 g	Peitä leivänmuuruilla ja levitä päälle voilastuja	
		Kalagratiini * 	600 - 1200 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota	
	HÖYRYTETTY KALA JA ÄYRIÄISET	Kampasimpukat 	1-6 kappaletta	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle	
		Simpukat 	400 - 1000 g	Mausta öljyllä, pippurilla, sitruunalla, valkosipulilla ja persiljalla ennen kypsennystä. Sekoita hyvin	
		Katkaravut 	100 - 600 g	Levitä tasaisesti höyrytysritilälle	
	PAISTETTU KALA JA ÄYRIÄISET	Kala ja ranskalaiset * 		1-3 annosta	Levitä tasaisesti crisp-alustalle vaihdellen vuorotellen kalafileitä ja perunoita
		Leivitetyt katkaravut *		100 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Leivitetyt mustekalarenkaat *			
		Leivitetyt kalapuikot *			
		Paistettu kala-äyriäisseos *			
Kalapihvi		300 - 800 g		Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta. Mausta kalapihvit öljyllä ja peitä seesaminsiemeneillä	

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

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

TARVIKKEET



Mikron/uunin kestävä astia



Höyrytysastia (kaikkine osineen)



Höyryastia (alaosa + kansi)



Höyryastia (alaosa)















Ritilä



Suorakulmainen leivinpelti



Crisp-alusta

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

	Ruokaluokat	Tarvikkeet	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
		Voisarvet *		1 paistoerä	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Anna jäähtyä ennen tarjoilua
		Marengit		1 paistoerä	Valmista taikina 2 munanvalkuaisesta, 80 grammasta sokeria ja 100 grammasta kookoshiutaleita. Mausta vaniljalla ja manteliesanssilla. Muodosta taikinasta 20–24 palaa rasvatulle 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
		Hedelmäpiiras		1 paistoerä	Valmista taikina 180 grammasta jauhoja, 125 grammasta voita ja 1 kananmunasta. Vuoraa crisp-alusta taikinalla ja lisää täytteeksi 700-800 g tuoreita hedelmäviipaleita sekoitettuna sokerin ja kanelin kanssa
		Hedelmäpiirakka *		300 - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
MUFFINSSIT JA KUPPIKAKUT	Muffinssit		1 paistoerä	Valmista 16–18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Sijoittele tasaisesti 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 maissitärkkelyksellä	
	Browniet		1 paistoerä	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperilla peitetyille 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	
	Falafel		100 - 400 g	Voitele crisp-alusta kevyesti. Voitele falafel öljyllä ennen kypsentämistä	
	Sipulirenkaat *	+	100 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle	
	Paahdetut pähkinät		50 - 200 g		

TARVIKKEET

Mikron/kuuni
kestävä astiaHöyrytysastia
(kaikkine osineen)Höyryastia
(alaosa + kansi)Höyryastia
(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.

TARVIKKEET

Kaikki muut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa paitsi Crisp-alusta.

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

Usein kysytyt kysymykset WiFistä

Mitä WiFi-protokollia laite tukee?

Asennettu WiFi-sovitin tukee Euroopan maiden WiFi b/g/n -standardia.

Mitä asetuksia reitittimen ohjelmistossa on määritettävä?

Seuraavat reitittimen asetukset vaaditaan: 2.4 GHz käytössä, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktivoituna.

Mitä WPS-versiota laite tukee?

WPS 2.0 tai uudempi. Tarkista reitittimen dokumentaatio.

Onko älypuhelimien tai tabletin käyttöjärjestelmäversioilla eroja (Android tai iOS)?

Voit käyttää haluamaasi käyttöjärjestelmää, tällä ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

Voinko käyttää mobiililaitteen 3G-yhteyden jakamista reitittimen sijasta?

Kyllä, mutta pilvipalvelut ovat tarkoitettuja pysyvästi yhdistetyille laitteille.



Kuinka voin tarkistaa, toimiiko kotini internet-yhteys ja langaton verkko?

Voit etsiä kotisi verkon älypuhelimellasi. Poista kaikki muut datayhteydet käytöstä ennen yrittämistä.

Kuinka voin tarkistaa, onko laite yhdistetty kotini langattomaan verkkoon?

Käytä reitittimen määrittystä (katso reitittimen käyttöopas) ja tarkista, onko laitteen MAC-osoite yhdistettyjen langattomien laitteiden luettelossa.

Mistä löydän laitteeni MAC-osoitteen?

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

Kuinka voin tarkistaa, onko laitteeni langaton yhteys käytössä?

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

Saattaako jokin estää signaalia saavuttamasta laitetta?

Tarkista, että yhdistämäsi laitteet eivät käytä koko käytettävissä olevaa kaistanleveyttä. Varmista, että WiFi-yhteyttä käyttävien laitteidesi määrä ei ylitä reitittimen sallimaa enimmäismäärää.

Kuinka kaukana reititin voi olla uunista?

WiFi-signaali on tavallisesti riittävän voimakas kattamaan muutaman huoneen, mutta tämä riippuu paljolti seinämateriaalista. Voit tarkastaa signaalin voimakkuuden asettamalla älylaitteesi laitteen läheisyyteen.

Mitä teen, jos langaton signaali ei saavuta uunia?

Voit käyttää erityisiä vahvistimia kotisi WiFi-verkon laajentamiseen. Näitä ovat tukiasemat, WiFi-vahvistimet ja sillat (eivät sisälly toimitukseen).

Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

Katso reitittimen dokumentaatio. Reitittimessä on tavallisesti tarra, joka sisältää tarvittavat tiedot laitteen asetussivun käyttämiseksi yhdistetyn laitteen avulla.

Mitä voin tehdä, jos reitittimeni käyttää lähiympäristön WiFi-kanavaa?

Pakota laite käyttämään kotisi WiFi-kanavaa.

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

Laite on ehkä muodostanut onnistuneesti yhteyden reitittimeen, mutta se ei pysty käyttämään internetiä. Jotta voit liittää uunin internetiin, sinun on tarkistettava reitittimen ja/tai verkon asetukset.

Reitittimen asetukset: NATin tulee olla päällä, palomuurin ja DHCP:n tulee olla oikein konfiguroituja. Tuettu salaus salasanalla: WEP, WPA, WPA2. Jos haluat käyttää toista salaustyyppiä, katso reitittimen käyttöopas.

Verkon asetukset: Internet-palveluntarjoajasi on määrittänyt kiinteän määrän MAC-osoitteita, jotka voivat muodostaa yhteyden internetiin, et ehkä pysty yhdistämään laitetta pilveen. Laitteen MAC-osoite on yksilöllinen tunniste. Pyydä internet-palveluntarjoajalta tiedot, kuinka voit yhdistää muita laitteita kuin tietokoneita internetiin.

Kuinka voin tarkistaa, lähettääkö laitteeni dataa?

Kun olet asettanut verkon, sammuta uuni, odota 20 sekuntia ja kytke uuni päälle: Tarkista, että sovellus näyttää uunin UI-tilan. Valitse jakso tai toinen valinta ja tarkasta sen tila sovelluksesta.

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








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

Voit luoda uuden tilin, mutta muista poistaa laitteet vanhalta tililtä ennen kuin siirrät ne uuteen.

Vaihdoin reititintä – mitä minun tulisi tehdä?

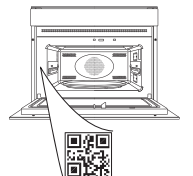
Voit joko pitää samat asetukset (verkon nimen ja salasanan) tai poistaa aikaisemmat asetukset laitteesta ja konfiguroida asetukset uudelleen.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero. Paina  , napsauta  "Info" ja valitse sitten "Tehdasasetukset". Kaikki tallennetut asetukset poistetaan.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Toiminto ei käynnisty. Toiminto ei ole käytettävissä demonstroitilassa.	Esittelytila on käynnissä.	Paina  , napsauta  "Info" ja poistu sitten valitsemalla "Tallenna demonstroititila".
Näytöllä näkyy  -kuvake.	WiFi-reititin ei ole päällä. Reitittimen asetukset ovat muuttuneet. Langaton yhteys ei saavuta laitetta. Uuni ei pysty muodostamaan pysyvää yhteyttä kodin verkon kanssa. Yhteyttä ei tueta.	Varmista, että WiFi-reititin on yhdistetty Internetiin. Varmista, että WiFi-signaali laitteen lähellä on voimakas. Yritä käynnistää reititin uudelleen. Katso kohta "Usein kysytyt kysymykset WiFistä". Jos kotisi langattoman verkon asetukset ovat muuttuneet, suorita verkon liittäminen: Paina  , napsauta  "WiFi" ja valitse sitten "Liitä verkkoon".
Yhteyttä ei tueta.	Maassasi ei sallita etätoiminnon käyttämistä.	Varmista salliiko maasi elektronisten laitteiden etäkäyttämisen ennen laitteen hankkimista.

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

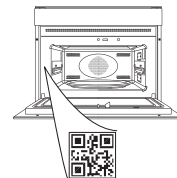
- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.





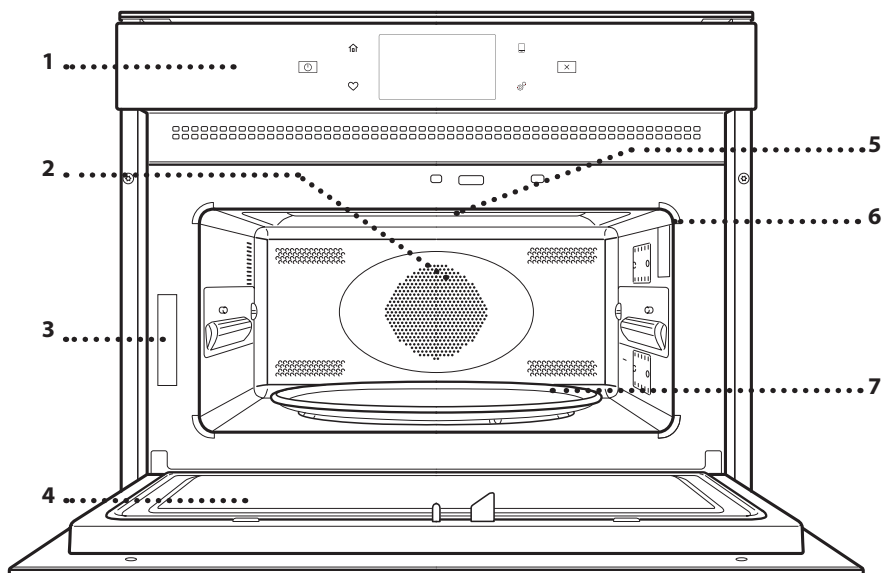
MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta på www.whirlpool.eu/register

VENNLIGST SKANNER QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



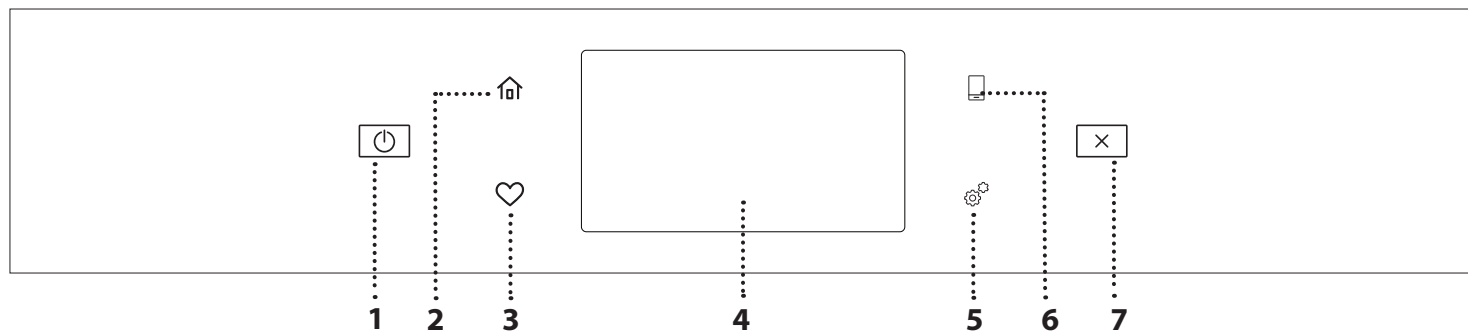
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



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

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL



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

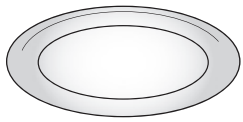
For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.

7. AVBRYT

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

TILBEHØR

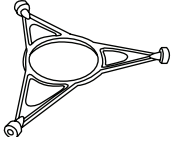
ROTARENDE TALLERKEN



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.

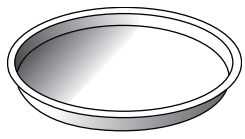
STØTTE TIL DEN ROTARENDE TALLERKENEN



Bruk kun støtten til den roterende glasstallerkenen.

Ikke plasser annet tilbehør på støtten.

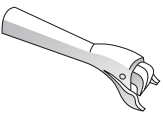
CRISP-PANNE



Må kun brukes med funksjonene som er angitt.

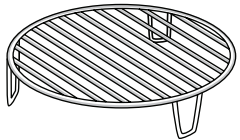
Crisp-pannen må alltid plasseres midt på den roterende glasstallerkenen og kan forvarmes når den er tom, ved å benytte en spesialfunksjon kun beregnet for dette formålet. Plasser maten direkte på crisp-pannen.

HÅNDTAK FOR CRISP-PLATE



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

RIST

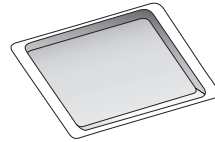


Dette gjør at du kan plassere mat nærmere grillen, for å perfekt brune din rett og gjør det mulig å oppnå en optimal luftsirkulasjon.

Den må benyttes som base for crisp-pannen ved noen "6th 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

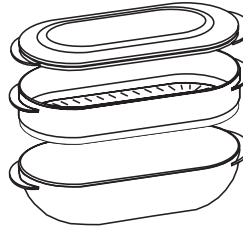


Bruk kun bakebrettet med funksjoner som kan tilberedes i konveksjonsovn; det må aldri brukes i kombinasjon med mikrobølger.

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

Vennligst merk deg: 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.

TILBEREDNINGSFUNKSJONER



MANUELLE FUNKSJONER

• MIKROBØLGE

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 kjøttsauser 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

• TRYKKLUFT

For å tilberede retter på en måte som gir lignende resultat som ved bruk av en tradisjonell 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

• TRYKKLUFT + MW

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.)
Toast (Ristet brød)	Høyt	5 - 6
Kongereker	Middels	18 - 22

Anbefalt tilbehør: Rist

• GRILL + MW

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

Mat	Effekt (W)	Grillnivå	Varighet (min.)
Potetgrateng	650	Middels	20 - 22
Bakte poteter	650	Høyt	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

• RASK FORVARMING

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.

» HEVENDE

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 stekeklus.


Dette lar gjør at alle typer mat kan tilberedes helt automatisk. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen.

• 6th SENSE AVISNING

For rask opptining av forskjellig typer matvarer ganske enkelt ved å spesifisere deres vekt. Plasser alltid maten direkte på den roterende glashtallerkenen for å oppnå best resultat.

TINING AV SPRØSTTEKT 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
SPRØTT 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

• 6th 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.

• 6th 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

• 6th 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 redusering 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

fryrysteke 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
FRITTERT FYLT STEIK Ha på litt olje før tilberedning. Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett platen på risten	100 – 500 g
KJØTTBOLLER Ha på litt olje før tilberedning. Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett platen på risten	200 - 800 g
FISK OG CHIPS * Fordel jevnt ut over crisp-pannen	1 - 3 pt
PANERTE REKER * Fordel jevnt ut over crisp-pannen	100 – 500 g
PANERTE BLEKKSPRUTRINGER * Fordel jevnt ut over crisp-pannen	100 – 500 g
PANERTE FISKEPINNER * Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Snu når du blir varslet	100 – 500 g
STEKTE POTETER * Fordel jevnt ut over crisp-pannen	200 - 500 g
STEKTE POTETER 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-pannen. Sett platen på risten. Snu de når du blir minnet om det	200 - 500 g
POTETKROKETTER Fordel jevnt ut over crisp-pannen	100 - 600 g
AUBERGINE 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-pannen. Sett platen på risten. Snu når du blir varslet	200 – 600 g
PEPPER Kutt opp i skiver, veie og pensle med olivenolje (5%). Fordel de jevnt ut over crisp-pannen. Sett platen på risten	200 - 500 g
SQUASH Kutt opp i skiver, veie og pensle med olivenolje (5%). Fordel de jevnt ut over crisp-pannen. Sett platen på risten	200 - 500 g
RØSTI Skrell og riv med råkostjern. Legg de i kaldt saltet vann i 30 minutter. Tørk med et håndkle og veie. Pensle med olivenolje (5%). Fordel de ut over crisp-pannen. Sett platen på risten. Tilsett og snu når du blir varslet	100 - 600 g
KYLLINGNUGGETS * Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett platen på risten	200 – 600 g
FRITTERT OST * Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett platen på risten	100 - 400 g
FALAFEL Smør Crisp-pannen lett. Tilsett og snu maten når du blir varslet	100 - 400 g
BLANDET STEKT FISK * Fordel jevnt ut over crisp-pannen	100 – 500 g
LØKRINGER * 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:


Trykk på < .

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.

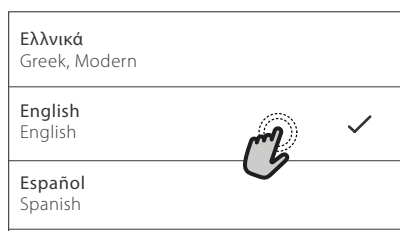
1. VELGE SPRÅK

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 språket.



Ved å taste < vil du gå tilbake til et tidligere skjermbilde.

2. WIFI-OPPSETT

6th Sense Live funksjonen gjør det mulig å betjene ovnen på avstand fra en mobiltelefon/-nettbrett. For å gjøre det mulig å fjernstyre apparatet må du fullføre tilkoblingsprosessen først. Denne prosessen er nødvendig for å registrere apparatet ditt og kople det til ditt hjemmenettverk.

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



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

HVORDAN SETTE OPP TILKOBLINGEN

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

Bruk smartenheten til å sjekke at det trådløse nettverket ditt har sterkt signal i nærheten av apparatet.

Minimumskrav.

Smartenhet: Android 4.3 (eller senere versjoner) med en 1280x720 (eller høyere) skjerm eller iOS 8 (eller senere versjoner).

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Last ned 6th Sense Live appen

Det første trinnet for å kople 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 App 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 "MANUELL", 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 kople produktet manuelt ved å benytte "Søk etter et nettverk".

SAID-koden brukes til å synkronisere en smartenhet med apparatet.

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

Når du kobler ovnen til hjemmenettverket ditt vil tid 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 OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: Dette er helt normalt.

Før du begynner å tilberede mat, anbefaler vi derfor at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuelle lukter.


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

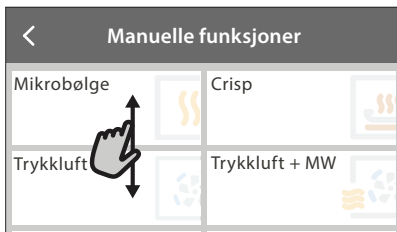
- For å skru på ovnen, trykker du  eller berører et sted på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom Manuell og 6th 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 "Tvungen luft", 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.

På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning 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 6th SENSE-FUNKSJONER

6th Sense funksjonene gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises i listen. De fleste matlagingsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

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

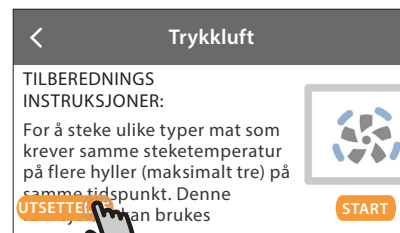
Funksjonene vises etter matkategori i menyen 6th SENSE-MAT (se de tilhørende tabellene) og av oppskriftsfunksjoner i LIFESTYLE-menyen.

- 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.

- Tast "FORSINKELSE" for å stille inn starttiden du ønsker.



- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "START-FORSINKELSE" for å starte ventingen.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

For å programmere en utsatt starttid for tilberedningen må forvarmingsfasen være deaktivert: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen.

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.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet.

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

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen.


Når denne fasen er ferdig, høres en lyd 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.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarmingsopsjonen for tilberedningsfunksjoner som lar deg 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. SETTE MATLAGING PÅ PAUSE

Noen av 6th Sense funksjonene krever at du snur maten mens steking pågår. Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

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

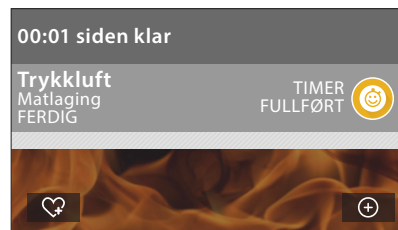
Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.



- Sjekk maten.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

9. ENDT STEKING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.

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

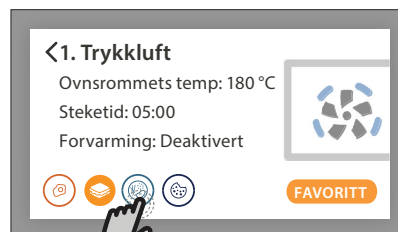
Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriftene dine.

Ovnen registrerer automatisk funksjonene du bruker oftest. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er avsluttet, kan du taste  for å lagre den blant favorittene. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene. Displayet lar deg lagre funksjonen ved å indikere opptil fire favorittider for spising, inkludert frokost, lunsj, mellommåltid og middag.

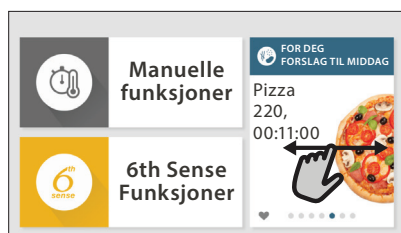
- Trykk på ikonene for å velge minst én.



- 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.



For å se favorittmenyen, trykk på ♥: Funksjonene vil bli inndelte i forskjellige måltider og du vil få tilbydd forslag.

- Tast måltidenes ikon for å vise de aktuelle listene.



Ved å taste  vil du også kunne se en historisk oversikt over de mest brukte funksjonene.

- Bla gjennom listen som kommer opp.
- Trykk på oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Trykk på "START" for å aktivere matlagingen.

ENDRE 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 vil endre.
- Trykk på "REDIGER".
- Velg egenskapen du vil endre.
- Trykk på "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.
- Trykk på "FJERN DEN".

Du kan også endre tiden når de forskjellige måltidene vises:

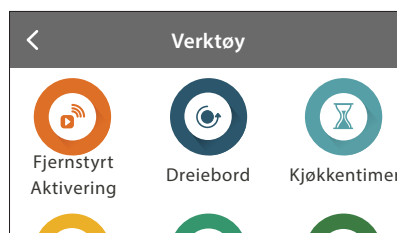
- Trykk på .
- Velg  "Preferanser".
- Velg "Tider og datoer".
- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- Bla gjennom listen og trykk på aktuell tid.
- Trykk på det relevante måltidet for å endre det.

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 forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.



FJERNSTYRT AKTIVERING

For å aktivere bruken av 6th 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 enten aktiveres når du bruker en matlagingsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.

Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen.

Når timeren har blitt 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 rengjøringsssyklusen 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: Dampapparat

STUM

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

KONTROLLÅS

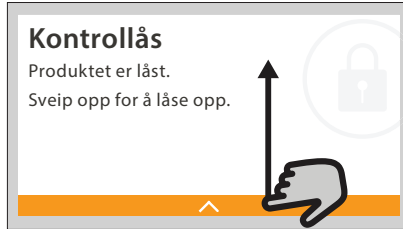
“Kontrollås” gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

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 den 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 mikrobølgenes 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 ristskinne.

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	Lasagne		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		
	Lasagne *		500 - 1200 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet	
	Cannelloni *		400 - 1500 g		
RIS, PASTA & CEREALS (KORN)	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
	KORN OG FROKOST- BLANDINGER	Bulgur		100 - 400 g	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		1-2 porsjoner ∞•	Tilsett saltet vann og havregryn i en beholder med høye kanter, bland og sett inn i ovnen	

* 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 etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet
	Kalvestek			Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt og pepper. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet
	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. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet
	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. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet
	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
	Kyllingfilet/-bryst		300 - 1000g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming
AND	Grillet and		800 - 2000 g	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt, pepper og paprikapulver. Sett det inn i ovnen med brystet vendt nedover
	Andestykker		400 - 1400 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover Crisp-pannen med skinnen vendt nedover
DAMPET KJØTT	Kyllingfileter		300 - 800 g	Fordel de jevnt utover dampristen
	Kalkunfileter			
	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 brødforn, dytt den ned for å unngå at det danner seg luftlommer
	Kjøttpai		1 del	Tilberede en blanding med kjøtt og saus for 6-9 individuelle paiformer for servering. Kjevle ut mørdeigen og legg den ned i den smurte kakeformen, fyll med kjøttsausen og lukk til med et paideiglokk
	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

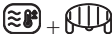


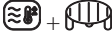





Dampkoker (Bunn + lokk)

Dampkoker (bunn)






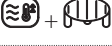

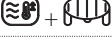






Rist

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	Tunfiskstek	 300 - 800 g ◉	300 - 800 g ◉	Fordel de jevnt utover dampristen
		Laksestek			
		Sverdfiskstek			
		Havabborfilet			
		Havbrasmefilet			
		Annen fillet			
		Ørretfilet			
		Annen steik			
	FISKE-GRATENG	Fiskegrateng	 500 - 1200 g	500 - 1200 g	Dekk til med revet tørt brød og ha på smørklatter
		Fiskegrateng *	 600 - 1200 g	600 - 1200 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	DAMPET SJØMAT	Kamskjell	 1 - 6 stykker	1 - 6 stykker	Fordel de jevnt utover dampristen
		Blåskjell	 400 - 1000 g	400 - 1000 g	Krydre med olje, pepper, sitron, hvitløk og persille før steking. Bland godt
		Reker	 100 - 600 g	100 - 600 g	Fordel de jevnt utover dampristen
	STEKT FISK OG SJØMAT	Fisk og chips *	 100 - 500 g	1 - 3 porsjoner	Fordel jevnt ut over crisp-platen og legg vekselvis fiskefileter og poteter
		Fritterte reker *		100 - 500 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Fritterte calamaringer *			
		Fritterte fiskepinner *			
		Blandet stekt fisk *			
Fiskestek	300 - 800 g	300 - 800 g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming. Krydre fiskestykkene med olje og strø over med sesamfrø		

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

	Matvarekategorier	Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning	
GRØNNSAKER	GRILLEDE GRØNNSAKER	Poteter	 300 - 1200 g	Kutt opp i stykker, 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	
		Bakte poteter	 200 - 1000 g	Pensle med olje eller smeltet smør. Lag et snitt på toppen av poteten og hell i rømme og din favoritt topping.	
		Potetbåter	 300 - 800 g	Kutt opp i båter, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen	
	GRØNNSAKS-GRATENG	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		
		Røsti	 100 - 500 g	Skrell og riv med råkostjern. La de ligge i saltet vann i 30 minutter. Tørk med et håndkle og press ut væske som måtte være til overs. Krydre med salt, svart pepper, kajennepepper og paprikapulver. Fordel de jevnt ut over den smurte crisp-platen	
		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			
		Asparges		200 - 500 g	Fordel de jevnt utover dampristen
		Gresskar	 200 - 500 g	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover dampristen	
		Rosenkål		200 - 500 g	Fordel de jevnt utover dampristen
		Maiskolbe		300 - 1000 g	Fordel de jevnt utover dampristen
		Paprika		200 - 500 g	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover dampristen
Andre grønnsaker			Fordel de jevnt utover dampristen		
DAMPEDE, FROSNE GRØNNSAKER	Erter *				
	Brokkoli *				
	Rosenkål *				
	Gulrøtter *	 300 - 800 g	Fordel de jevnt utover dampristen		
	Asparges *				
	Andre grønnsaker *				

TILBEHØR



MB/Ovnfast beholder



(Komplett) dampkoker



Dampkoker (Bunn + lokk)



Dampkoker (bunn)






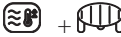








Rist




























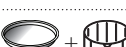

Rektangulær stekeplate



Crisp-panne

	Matvarekategorier	Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning	
GRØNNSAKER	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
		Pepper		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-pannen
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 forhåndssteke		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	
PIZZA	Hermetiske rundstykker		1 del	Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt ut over bakebrettet	
	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 ◦•		
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
		Croissanter *		1 del	Fordel jevnt utover Crisp-pannen. La de kjøle ned før servering
		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
		Fylt fruktpai		800 - 1500 g	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer 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 40g 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	
SNACKS	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	
	Falafel		100 - 400 g	Smør crisp-pannen lett. Pensle falafel med olje før tilberedningen	
	Løkringer *		100 - 500 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
	Ristede nøtter		50 - 200 g		

TILBEHØR



MB/Ovnsfast 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 tilkoplett nettet.



Hvordan kan jeg kontrollere at Internett-forbindelsen i min husholdning 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 tilkoplett 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 på  og 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 smarttelefonen/nettbrettet ditt og 6th Sense Live appen for å sjekke om apparatets nettverk er synlig og koblet til cloud.

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 ovnen bør ruter være?

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 strømlinjebroer (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.

Leverandørinnstillinger: 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 satt opp nettverket, skru du av strømmen, venter 20 sekunder og skru deretter på ovnen: Sjekk at appen viser UI-statusen til apparatet. 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 tilkoblede?

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?

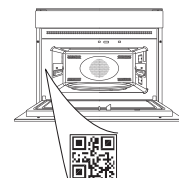
Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverksnavn og passord) eller slette de tidligere innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene på nytt.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Kontakt ditt nærmeste Ettersalgsservicesenter og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F". Trykk  , tast  "Info" og velg deretter "Fabrikkinnst.". Alle lagrede innstillinger vil slettes.
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.	Demonstrasjonsmodus kjører.	Trykk  , tast  "Info" og velg deretter "Lagre demo-modus" for å gå ut.
 -ikonet vises på displayet.	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. Tilkoblingsteknologien støttes ikke.	Kontroller at WiFi-ruteren er koplet til Internett. Kontroller at WiFi-signalet er sterkt nær apparatet. Prøv å starte 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".
Tilkoblingsteknologien 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.

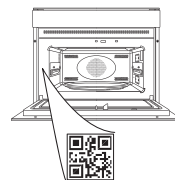
Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



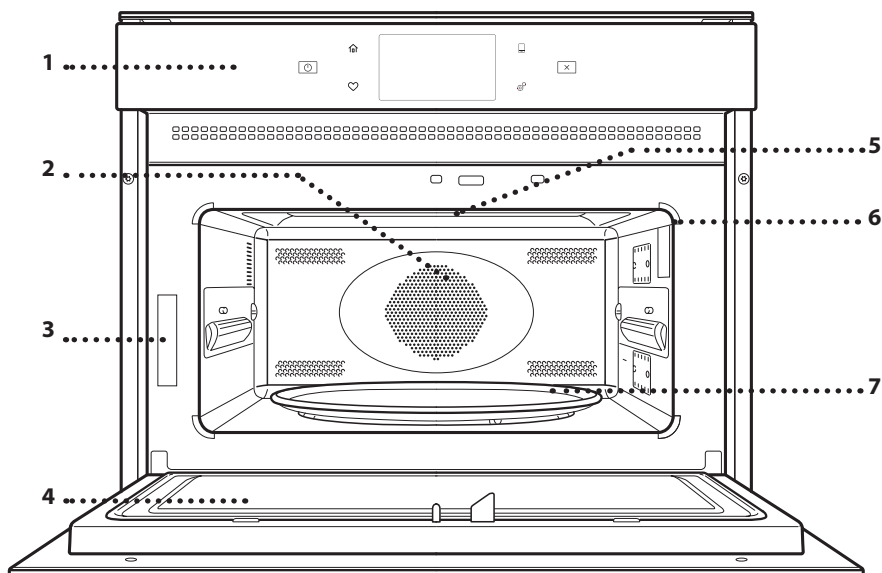

TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION


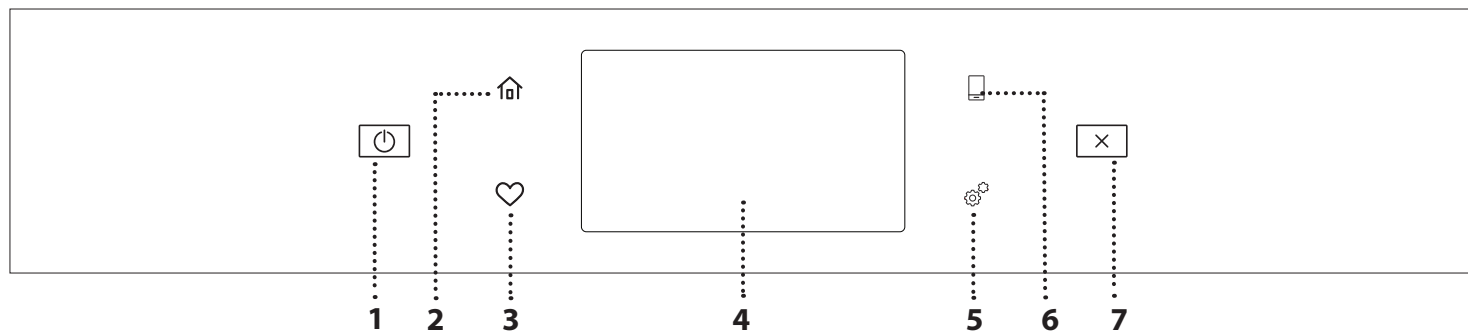
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Runt värmeelement (dolt)
3. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grill
6. Ugnslampa
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

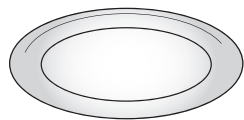
För att aktivera användning av 6th Sense Live Whirlpool-appen.

7. AVBRYT

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

TILLBEHÖR

ROTERTANDE GLASPLATTA

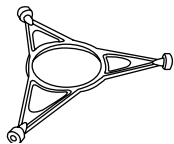


Placerad på sin plats kan den roterande glasplattan användas för alla tillagningsmetoder.

Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag till andra

behållare eller tillbehör, med undantag för bakplåten.

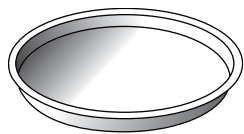
STÖD TILL DEN ROTERTANDE GLASPLATTAN



Använd endast stödet till den roterande glasplattan.

Ställ inte andra tillbehör på stödet.

CRISPPANNA

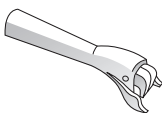


Bara för användning med den avsedda funktionen.

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

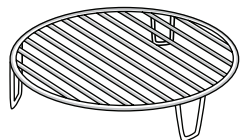
av specialfunktionen endast för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan.

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.

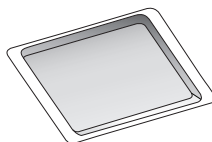
Crisppannan ska stå på bakgallret

vid vissa "6th 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

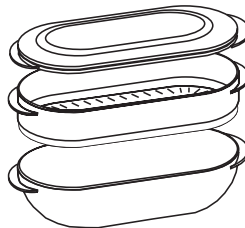


Använd endast bakplåten med funktioner som tillåter tillagning med varmluft. Den får aldrig användas i kombination med mikrovågor.

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

Observera: 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

• MIKROVÅG

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	Koka grönsaker.
650	Tillagning av kött och fisk.
500	Tillagning av köttiga såser 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.)
Uppvärmning	2 koppar	900	1 - 2
Uppvärmning	Potatismos 1 kg	900	10 - 12
Upptining	Köttfärs 500 g	160	15 - 16
Tillagning	Sockerkaka	750	7 - 8
Tillagning	Äggryta	500	16 - 17
Tillagning	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 maträtter på ett sätt som når liknande resultat som användning av en över/undervärmesugn. 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 + MW

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

• 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 jäsning 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.

• 6th 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
POULTRY (FÅGEL)	100 - 3000 g
FISK	100 - 2000 g
GRÖNSAKER	100 - 2000 g
BREAD	100 - 2000 g

• 6th SENSE - ÅTERUPPVÄRMNING

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten 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.

• 6th SENSE ÅNGA

För livsmedel som tillagas med ånga, som grönsaker eller fisk, ska du använda ångkokningsatsen som ingår. Förberedelsefasen skapar automatiskt ånga genom att låta koka upp vattnet som hållts i botten av kokaren. Tidsåtgången 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

• 6th 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
PANERAD STEKT FILÉ Tillsätt lite olja för tillagning. Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret	100 - 500 g
KÖTTBULLAR Tillsätt lite olja för tillagning. Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret	200 - 800 g
FISH AND CHIPS * Fördela jämnt i crisppannan	1 - 3 portioner
PANERADE RÄKOR * Fördela jämnt i crisppannan	100 - 500 g
PANERADE BLÄCKFISKRINGAR * Fördela jämnt i crisppannan	100 - 500 g
PANERADE FISKPINNAR * Fördela jämnt i crisppannan. Vänd när du uppmanas till det	100 - 500 g
POTATIS STEKT * Fördela jämnt i crisppannan	200 - 500 g
POTATIS STEKT 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
POTATISKROKETTER Fördela jämnt i crisppannan	100-600 g
AUBERGINE 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 - 600 g
PAPRIKA Skiva, väg och pensla med olivolja (5%). Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret	200 - 500 g
ZUCCHINI Skiva, väg och pensla med olivolja (5%). Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret	200 - 500 g
HASH BROWNS 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
KYCKLINGNUGGETS * Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret	200 - 600 g
FRITERAD OST * Fördela jämnt i crisppannan. Ställ tallrik på gallret	100-400 g
FELAFEL Smörj crisppannan lite. Lägg till och vänd maten när du uppmanas till det	100-400 g
BLANDAD STEKT FISK * Fördela jämnt i crisppannan	100 - 500 g
LÖKRINGAR * 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

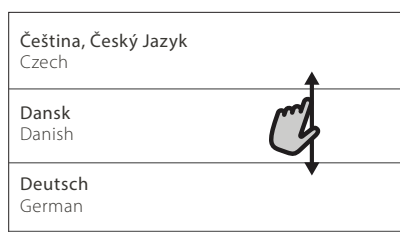
Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

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

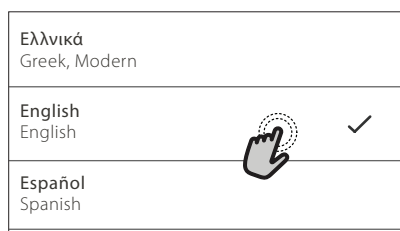
1. VÄLJA SPRÅK

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 6th Sense Live-appen

Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. The 6th Sense Live-appen kommer att guida dig genom alla steg som listas här. Du kan ladda ned 6th Sense Live appen från App 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. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna 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.

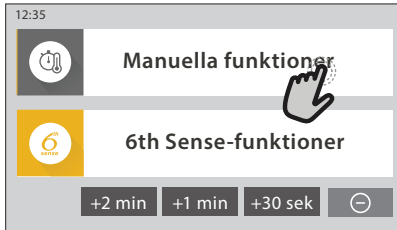
DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

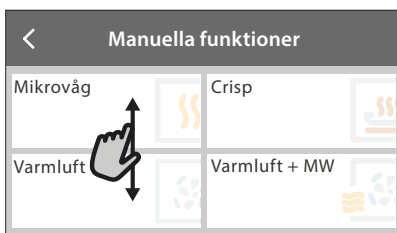
- Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och 6th 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 6th SENSE-FUNKTIONER

6th 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.

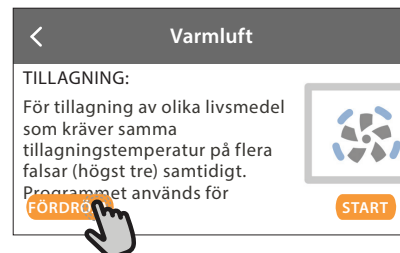
Funktioner visas efter matkategori i 6th SENSE MAT-menyn (se berörda tabeller) och efter funktioner i LIFESTYLE-menyn.

- 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.

För att programmera en fördröjd starttid för tillagningen måste ugnens förvärmningsfas vara avaktiverad: 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".

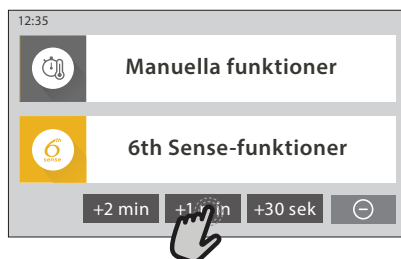
Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

- 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 placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. 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 6th 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.

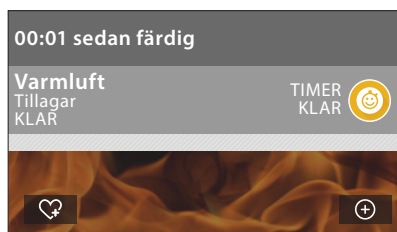
När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.



- 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

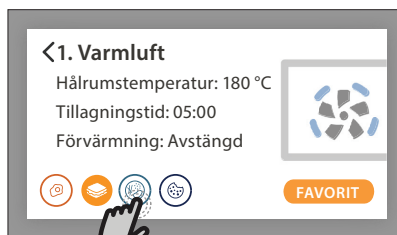
Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

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 att du 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, mellanmål och middag.

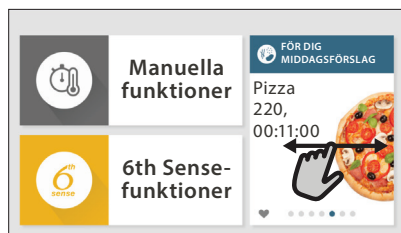
- Tryck på ikonerna för att välja minst en.



- 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 listan som kommer upp.
- 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".

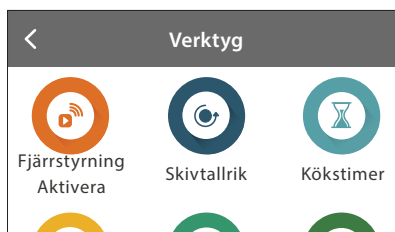
Du kan även ändra klockslaget när de olika måltiderna ska visas:

- 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 6th 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.

UGNSLAMP

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 mikrovågsugns säker 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.

De flesta typerna av mat fortsätter att tillagas även efter att mikrovågsugnen har stängts av. 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 tårtformer 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 former 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 teflonformer skall du inte smörja kanterna eftersom bakverket eventuellt då inte reser sig 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

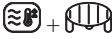






För att få en jämn tillagning och en knaprig pizzabotten på kort tid rekommenderar vi att använda funktionen "Crisp" tillsammans med det avsedda medföljande tillbehöret.

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 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 & CEREALS (SPANNMÅL)	RIS OCH PASTA	Ris	100-400 g 	Ställ in rekommenderad kooktid 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 kooktid 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 SPANNMÅ	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
		Quinoa			Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2 koppar 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			Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 3-4 koppar vatten för varje mått dinkel
		Korn			Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 3-4 koppar 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 koppar 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
	Stek		2 - 6 stycken	Pensla med olja och rosmarin. Massera med salt och svartpeppar. Fördela jämnt på grillgallret
	Hamburgare		2 - 6 stycken	Pensla med olja och salta före tillagning
	Hamburger *		100 - 500 g	Smörj crisppannan 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 crisppannan med benet nedåt
	Bacon		50-150 g	Fördela jämnt i crisppannan
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 crisppannan med skinnet nedåt
	Kycklingfilé / Bröst		300 - 1000g	Smörj crisppannan 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 crisppannan med skinnet nedåt
STEAMED MEAT (ÅNGKOKT KÖTT)	Kycklingfiléer		300 - 800 g	Fördela jämnt på ånggallret
	Kalkonfilé			
	Sosis		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 köttsåsblandning för 6-9 individuella pajformar. Klä den smorda kakformen med mördeg, fyll med köttsås 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 crisppannan
	Korvar och Frankfurtare		200 - 800 g	Smörj crisppannan 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 crisppannan

TILLBEHÖR

Mikro/ugnssäker behållare

Ångkokare (komplett)













Ångkokare (Botten + lock)

Ångkokare (botten)



















Bakgaller

Rektangulär bakplåt

Crisppanna

	Livsmedelskategorier	Tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation	
FISK & 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 *			
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	
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
		Brokoli		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			
		Brokoli		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			Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ånggallret
Andra grönsaker			200 - 500 g ○●	Fördela jämnt på ånggallret	
ÅNGADE FRYSTA GRÖNSAKER	Ärtor *				
	Brokoli *				
	Brysselkål *				
	Morötter *		300 - 800 g ○●	Fördela jämnt på ånggallret	
	Sparris *				
	Andra grönsaker *				

TILLBEHÖR

 Mikro/ugnsäker behållare

 Ångkokare (komplett)
















 Ångkokare (Botten + lock)

 Ångkokare (botten)




















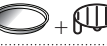


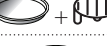

 Bakgaller

 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 - 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	
BREAD	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 FYLLEDA 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
		Maränger		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 strössla 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	Muffins		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 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	
ÄGG	Äggröra		2 - 10 stycken Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl	
	Bulls Eye		1 - 6 stycken	
	Omelette		1 sats Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen	
	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 - 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	
	Rostade nötter		50 - 200 g Fördela jämnt i crisppannan	

TILLBEHÖR

 Mikro/ugnsäker behållare

 Ångkokare (komplett)

 Ångkokare (Botten + lock)

 Ångkokare (botten)

 Bakgaller

 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. Torka med en torr duk.
- 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 regelbundet.

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 om min internetuppkoppling hemma fungerar och att trådlös funktion stöds?

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 produktens 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, brandväggen 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 ansluter 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?

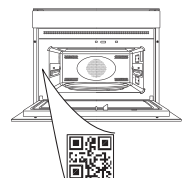
Du kan antingen behålla samma inställningar (nätverksnamn och lösenord) eller radera föregående inställningar från produkten och konfigurera inställningarna igen.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då 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:

- Använda QR-koden i din apparat
- Besöka vår webbsida docs.whirlpool.eu
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.





يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على
جهازك من أجل الحصول على مزيد من
المعلومات

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL
للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على
www.whirlpool.eu/register

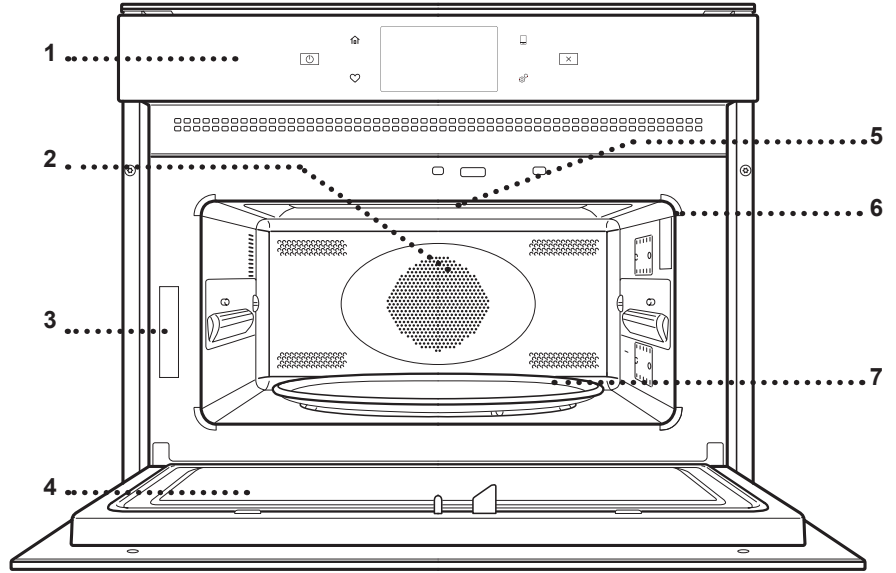


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

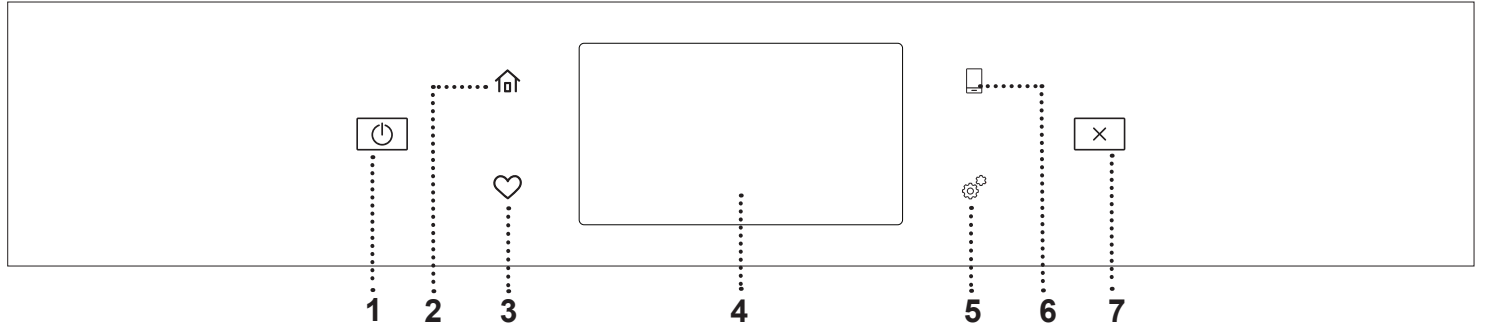


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين الدائري
(غير مرئي)
3. لوحة التمييز
(لا تخلصها)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي/الشواية
6. المصباح
7. القرص الدوار



وصف لوحة التحكم



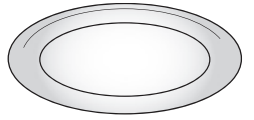
6. وحدة التحكم عن بُعد
Live 6th Sense استخدام تطبيق
Whirlpool.
7. إلغاء
لإيقاف أي من وظائف الفرن فيما عدا الساعة
ومؤقت المطبخ وقفل لوحة التحكم.

3. المفضلة
لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.
4. DISPLAY (شاشة العرض)
الأدوات
5. للاختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا
إعدادات الفرن والتفضيلات

1. تشغيل / إيقاف
لتشغيل الفرن وإيقافه.
2. الصفحة الرئيسية
للوصول السريع إلى القائمة الرئيسية.

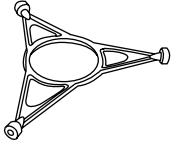
القرص الدوار

موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي. كما يجب استخدام القرص الدوار دائما كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى، باستثناء صينية الخبيز.



دعامة القرص الدوار

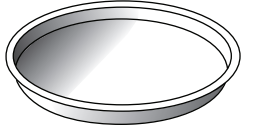
تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط. لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.



صينية إعداد المقرمشات CRISP

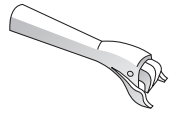
للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة.

يجب وضع صينية إعداد المقرمشات Crisp دائما في منتصف القرص الدوار الزجاجي، ويمكن إحمائها وهي فارغة، باستخدام الوظيفة المخصصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp.



مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.

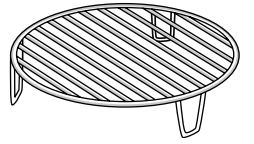


الشبكة السلكية

تتيح لك وضع الطعام قريبا من الشواية، لضمان التحمير المثالي للطعام وتوزيع الهواء الساخن بشكل جيد.

يجب استخدامه كقاعدة لصينية إعداد المقرمشات في بعض وظائف "6th Sense Crisp Fry".

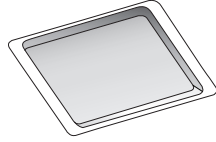
ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار، مع التأكد من عدم ملامسته لأي أسطح أخرى.



قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعا للطراز الذي اشتريته.

صينية الخبيز المستطيلة

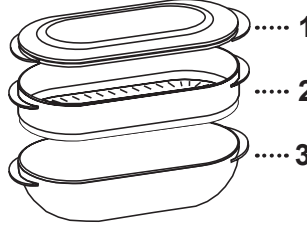
تستخدم صينية الخبيز مع الوظائف التي تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، لا يستخدم بالاشتراك مع أجهزة الميكروويف أبدا. أدخل اللوح بشكل أفقي وضعه على الشبكة في حيز الطهي.



يرجى ملاحظة: لا يلزم خلع القرص الدوار ودعامته عند استخدام صينية الخبيز.

جهاز الطهي بالبخار

لطهي أطعمة بالبخار مثل الأسماك، الخضروات ضع هذه الأطعمة في السلة (2) واسكب ماء الشرب (100 مل) في قاع جهاز الطهي بالبخار (3) لتوليد الكمية الكافية واللازمة من البخار. لسلق أطعمة مثل البطاطس أو المعكرونة أو الأرز أو الحبوب، ضعها مباشرة في قاع جهاز الطهي بالبخار (لا يلزم استخدام السلة) واسكب ماء الشرب بما يناسب كمية الطعام الذي يتم طهيه.



للحصول على أفضل نتائج، يتم تغطية جهاز الطهي بالبخار بالغطاء المورد (1).

ضع جهاز الطهي بالبخار دائما على القرص الدوار الزجاجي واستخدمه فقط مع وظائف الطهي المعنية أو مع وظيفة الميكروويف.

تم تصميم قاعدة جهاز الطهي بالبخار لتستخدم بشكل مشترك مع وظيفة Steam Clean (التنظيف بالبخار).

يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

تأكد دائما من عدم تلامس الأطعمة والكماليات مع جدران الفرن الداخلية.

تأكد دائما من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن. يرجى مراعاة عدم خلع القرص الدوار أثناء إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع الميكروويف ومقاومة لدرجات حرارة الفرن.

تجنب استخدام أواني الطعام أو الشراب المعدنية أثناء الطهي في الميكروويف.

وظائف يدوية

الميكروويف

لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.

القدرة (واط)	ملائم لـ
900	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية.
750	طهي الخضروات.
650	طهي اللحوم والأسماك.
500	طهي صوص للحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحم والمعكرونة الفرن.
350	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة.
160	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن.
90	تليين الأيس كريم.

الإجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
إعادة التسخين	2 كوب	900	1 - 2
إعادة التسخين	بطاطس مهروسة 1 كجم	900	10 - 12
التذويب/الإذابة	لحم مفروم 500 جم	160	15 - 16
الطهي	الكعك الأسفنجي	750	7 - 8
الطهي	كريمة البيض	500	16 - 17
الطهي	رغيف اللحم	750	20 - 22

مقرمش

لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط.

الطعام	المدة (دقيقة)
كيك مخمر	7 - 10
هامبرجر	8 - 10 *

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات، مقبض صينية إعداد المقرمشات

الهواء الموجه قسريا

لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي. يمكن استخدام صينية الخبز أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لتهيئة أنواع معينة من الأطعمة.

الطعام	درجة الحرارة. (م°)	المدة (دقيقة)
سوفليه	175	30 - 35
كعكة الكوب بالجبن	* 170	25 - 30
كعك	* 175	12 - 18

* الإحماء مطلوب

الكماليات الموصى بها: صينية الخبز المستطيلة / الشبكة السلكية

الهواء الموجه قسريا+ الموجة المتوسطة

لتحضير وجبات الفرن في فترة قصيرة. ينصح باستخدام الرف لتحسين تدوير الهواء.

الطعام	القدرة (واط)	درجة الحرارة. (م°)	المدة (دقيقة)
لحم الروست	350	170	35 - 40
فطيرة اللحم	160	180	25 - 35

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

الشواية

للتحمير، الشواء وعمل الغرانات. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
التوست	عالي	5 - 6
القريدس	متوسط	18 - 22

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

الشواية+ الموجة المتوسطة

لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.

الطعام	مستوى الشوي	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
جراتان البطاطس	متوسط	650	20 - 22
بطاطس بالقرش	عالي	650	10 - 12

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

الشواية السريعة

للحصول على نتائج مثالية، قم بالدمج بين وظائف الشواية وفرن التوزيع الحراري. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
كباب الدجاج	عالي	25 - 35

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

الشواية التريو+ الموجة المتوسطة

لطهي وتحمير طعامك بسرعة، قم بدمج الميكروويف مع الشواية وفرن التوزيع الحراري.

الطعام	مستوى الشوي	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
كانيلوني مجمدة	عالي	650	20-25
ريش لحم دسم	عالي	350	30-40

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

تسخين مسبق سريع

لإحماء الفرن بسرعة قبل دورة الطهي.

وظائف خاصة

« الاحتفاظ بالسخونة

للحفاظ على الطعام المطهي للتو في حالة سخونة ومقرمشة بما في ذلك اللحوم، الأطعمة المحمرة أو الكعك.

« التخمير

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمر، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخنا بعد دورة الطهي.

يتيح هذا طهي جميع أنواع الطعام بالكامل أوتوماتيكيا. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

• الإذابة ب 6th SENSE

لإذابة التجمد عن الأنواع المختلفة من الأطعمة بسهولة من خلال تحديد وزنها. ضع الطعام دائمًا على القرص الزجاجي الدوار للحصول على أفضل النتائج.

إذابة الخبز الهش

هذه الوظيفة الحصرية تسمح لك بإذابة التجمد عن الخبز المجمد. الجمع بين تقنيات إذابة التجمد والقرمشة، سوف يكتسب الخبز مذاقا لذيذا وكأنه مخبوز طازجا. استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج بسرعة وتسخين لفائف الخبز، الباكايت والكرواسون. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات بالاشتراك مع هذه الوظيفة.

الطعام	الوزن
إذابة الخبز الهش	50 - 800 جم
اللحوم	100 - 2000 جم
الطيور	100 - 3000 جم
أسماك	100 - 2000 جم
الخضروات	100 - 2000 جم
الخبز	100 - 2000 جم

• وظيفة 6th SENSE REHEAT

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على صينية أو طبق آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة. احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم. في نهاية عملية إعادة التسخين، ترك الطعام لمدة دقيقة إلى دقيقتين يؤدي دائما إلى تحسين النتيجة، خصوصا مع الطعام المجمد.

لا تفتح الباب أثناء استخدام هذه الوظائف.

• البخار ب 6th SENSE

لطهي الأطعمة بالبخار مثل الخضروات، أو الأسماك باستخدام جهاز الطهي بالبخار المورد. تقوم مرحلة التحضير بتوليد البخار أوتوماتيكيا، مما يؤدي لغليان الماء المسكوب في قاع جهاز الطهي بالبخار. وقد تتفاوت مدة هذه المرحلة. ويتعامل الفرن مع طهي الطعام بالبخار تبعا للمدة المضبوطة.

اضبط الفرن على 1-4 دقيقة للخضروات اللينة مثل البروكلي والكرات أو 4-8 دقيقة للخضروات الصلبة مثل الجزر والبطاطس.

لا تفتح الباب أثناء استخدام هذه الوظائف.

الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخار

• 6th SENSE CRISP FRY

هذه الوظيفة الصحية والحصرية تجمع بين جودة وظيفة إعداد المقرمشات وخصائص تدوير الهواء الساخن. فهي تحقق نتائج قلي مقرمشة ولذيذة، مع انخفاض ملحوظ في كمية الزيت المطلوبة للقلي، مقارنة بالطريقة التقليدية في الطهي، بل ويمكن الاستغناء عن الزيت تماما في بعض الوصفات. من الممكن قلي مجموعة متنوعة من الأطعمة المعدة مسبقا، سواء كانت طازجة أو مجمدة.

اتبع الجدول التالي لاستخدام الكماليات بالطريقة الموضحة، واحصل على أفضل نتائج طهي لكل نوع من الأطعمة (الطازجة أو المجمدة). (*)


الوزن / الكميات	الطعام
100 - 500 جم	الفليه المغلي والمغطي بفتات الخبز قم بوضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة
200 - 800 جم	الكفتة قم بوضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة
1 - 3 حصص	السك والبطاطس * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
100 - 500 جم	الروبيان المغطي بفتات الخبز * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
100 - 500 جم	حلقات الكالاماري المغطاة بفتات الخبز * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
100 - 500 جم	أصابع السمك المغطاة بفتات الخبز * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. تقليب عند الطلب
200 - 500 جم	البطاطس المقليّة * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
200 - 500 جم	البطاطس المقليّة قم بالتشهير والتقطيع على شكل عصا. قم بغمرها في ماء بارد مملح لمدة 30 دقيقة وقم بتجفيفها باستخدام فوطة وحدد وزنها. قم بدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيع البطاطس على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة. قم بالتقليب عند الطلب
100 - 600 جم	البطاطس الكروكية قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
200 - 600 جم	EGGPLANT (الباذنجان) قم بتقطيعه، اتركه في الماء المالح لمدة 30 دقيقة، اشطفه وقم بتجفيفه وحدد وزنه. قم بدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة. تقليب عند الطلب
200 - 500 جم	فلفل قم بتقطيعه إلى شرائح، حدد وزنه وأدهنه بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة
200 - 500 جم	كوسة قم بتقطيعها إلى شرائح، حدد وزنها وأدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة
100 - 600 جم	بطاطس مهروسة ومقليّة قم بتشهير البطاطس وهرسها. قم بغمرها في ماء بارد مملح لمدة 30 دقيقة وقم بتجفيفها باستخدام فوطة وحدد وزنها. قم بدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيع البطاطس على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة. قم بالإضافة والتقليب عند الطلب
200 - 600 جم	ناجس الدجاج * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة
100 - 400 جم	جين مغطي بالخبز * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة
100 - 400 جم	فلافل ادهن صينية إعداد المقرمشات Crisp بقليل من الزيت. قم بالإضافة والتقليب عند الطلب
100 - 500 جم	أسماك مقليّة مختلطة * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
100 - 500 جم	حلقات البصل * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة

كيفية استخدام شاشة اللمس

للرجوع إلى الشاشة السابقة:
اضغط < .
لتأكيد الضبط أو الانتقال إلى الشاشة التالية:
اضغط "تعيين" أو "التالي".


للتصفح خلال القائمة أو الجدول:
قم بتحريك أصابعك عبر وحدة العرض للتصفح خلال العناصر
أو القيم.
للاختيار أو التأكيد:
اضغط على الشاشة لاختيار القيمة أو بند القائمة المرغوب.

الاستخدام لأول مرة


ستحتاج تهيئة المنتج عند تشغيل الجهاز لأول مرة.
يمكن تغيير الإعدادات في وقت لاحق من خلال الضغط على  للوصول إلى قائمة الأدوات.

1. اختر اللغة

يلزم ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة.
• قم بالتحريك عبر الشاشة للتصفح خلال قائمة اللغات المتاحة.

Čeština, Český Jazyk Czech	
Dansk Danish	
Deutsch German	

• اضغط على اللغة المطلوبة.

Ελληνικά Greek, Modern	
English English	
Español Spanish	

الضغط على < سيعود بك إلى الشاشة السابقة.

2. إعداد الواي فاي

تتيح خاصية The 6th Sense Live تشغيل الفرن عن بعد من خلال الهاتف الجوال. لتهيئة الجهاز لأن يتم التحكم به عن بعد، ستحتاج أولاً إلى إتمام عملية التوصيل بنجاح. هذه العملية ضرورية لتسجيل الجهاز الخاص بك وتوصيله بالشبكة المنزلية.
• اضغط على "الإعداد الآن" لإعداد التوصيل.

<	Wifi Setup
Setup WiFi now to automatically set the time, date, and enable connectivity with your smartphone.	
If you skip, you can find the optional later in your Tools menu.	
SKIP	SETUP NOW

غير ذلك اضغط على "تخطي" لتوصيل المنتج الخاص بك في وقت لاحق.

كيفية إعداد التوصيل

لاستخدام هذه الخاصية ستحتاج إلى: هاتف ذكي أو تابلت أو موجه لاسلكي متصل بالإنترنت.

يرجى استخدام الجهاز الذكي للتحقق من أن إشارة شبكة اللاسلكي المنزلية الخاصة بك قوية بالقرب من الجهاز.

الحد الأدنى من المتطلبات.

جهاز ذكي: نسخة أندرويد 4.3 (أو أحدث) مزودة بشاشة مقاس 1280x720 (أو أحدث) أو نظام تشغيل iOS 8 (أو أحدث).

موجه لاسلكي: تردد 2.4 جيجا هيرتز نطاق واي فاي n/g/b.

1. تحميل تطبيق Live 6th Sense

الخطوة الأولى لتوصيل الجهاز الخاص بك هي تحميل التطبيق على الجهاز الذكي الخاص بك. سيوجهك تطبيق Live 6th Sense عبر جميع الخطوات المدرجة هنا. يمكنك تحميل تطبيق Live 6th Sense من متجر App Store أو من متجر Google Play.

2. إنشاء حساب

إذا لم تكن قمت بإنشاء حساب، ستحتاج إلى إنشاء حساب. سيمكنك هذا من توصيل الأجهزة الخاصة بك وأيضاً عرضها والتحكم بها عن بعد.

3. تسجيل الجهاز الخاص بك

اتبع تعليمات الجهاز لتسجيله. ستحتاج إلى رقم معرف الجهاز الذكي (SAID) لإتمام عملية التسجيل. يمكنك إيجاد كودها الخاص الرقم الموجود على لوح التعريف المرفق بالمنتج.

4. اتصل بالواي فاي

اتبع إجراءات الإعداد "امسح للاتصال". سيرشدك التطبيق عبر عملية توصيل الجهاز الخاص بك بشبكة اللاسلكي في منزلك.

إذا كان الواي فاي الخاص بك يدعم WPS 2.0 (أو أعلى)، اختر "يدوي"، ثم اضغط على "إعداد زر WPS": اضغط على زر WPS بالموجه اللاسلكي الخاص بك لإنشاء اتصال بين الجهازين.

إذا لزم الأمر بإمكانك أيضاً توصيل الجهاز يدويا من خلال استخدام "البحث عن الشبكة".

يستخدم كود SAID لمزامنة جهاز ذكي مع الجهاز الخاص بك.

يتم عرض عنوان Mac الخاص بوحدة الواي فاي.

ستحتاج فقط تنفيذ إجراء الاتصال مرة أخرى عند تغيير إعدادات الموجه الخاصة بك (على سبيل المثال اسم الشبكة أو كلمة المرور أو مزود البيانات).


3. ضبط الوقت والتاريخ

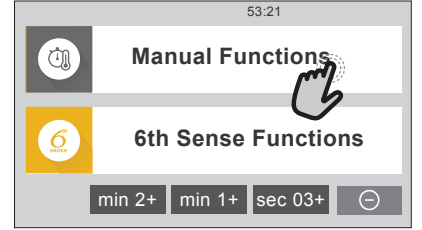
- توصيل الفرن بالشبكة المنزلية سيضبط الوقت والتاريخ تلقائياً. وإلا ستحتاج إلى ضبطهم يدوياً.
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط الوقت.
 - اضغط على "تعيين" للتأكيد.
- فور قيامك بضبط الوقت، ستحتاج إلى ضبط التاريخ.
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط التاريخ.
 - اضغط على "تعيين" للتأكيد.
- بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، تحتاج لضبط الوقت والتاريخ مرة أخرى.

4. تسخين الفرن

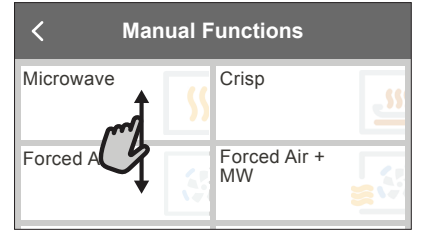
- قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً.
- قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.
- انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل.
- قم بتسخين الفرن حتى تصل إلى 200 °م، باستخدام وظيفة "الإحماء السريع" بشكل مثالي.
- من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

1. اختيار وظيفة

- لتشغيل الفرن، اضغط على  أو المس أي موضع على الشاشة.
- توفر لك وحدة العرض الاختيار بين يدوي ووظائف 6th Sense.
- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.



- تصفح لأعلى أو لأسفل لاستكشاف القائمة.



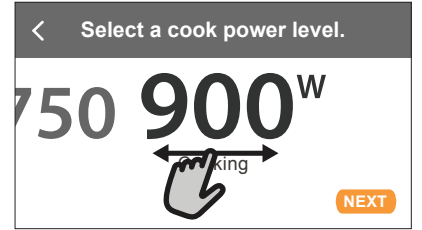
- اختر الوظيفة المرغوبة من خلال الضغط عليها.


2. ضبط الوظائف اليدوية

- بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها.

الطاقة / درجة الحرارة / مستوى الشواء

- تصفح عبر القيم المقترحة واختر القيمة التي ترغب بها.

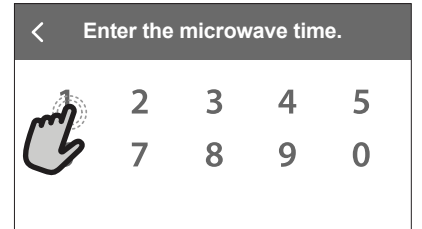


- في وظيفة "الهواء المدفوع"، يمكنك الضغط على  لتفعيل التسخين المسبق.

المدة

- عند تشغيل الميكروويف ووظائفه المدمجة، يجب عليك دائماً ضبط مدة الطهي.

- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.

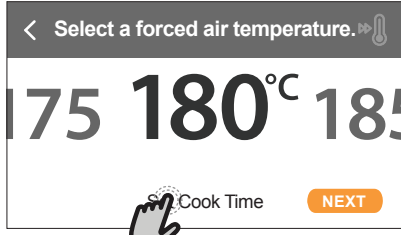


- اضغط على "التالي" للتأكيد.

عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائياً.

- لا تحتاج في غير وظائف الميكروويف إلى ضبط زمن الطهي إذا أردت أن تقوم بإدارة عملية الطهي يدوياً.

- لبدء ضبط المدة، اضغط على "قم بضبط وقت الطهي".



- لإلغاء المدة المضبوطة أثناء الطهي وإدارة مدة انتهاء الطهي يدوياً، اضغط على قيمة المدة ثم اختر "توقف".

3. ضبط وظائف 6th SENSE

تمتلك وظائف 6th Sense من تحضير مجموعة متنوعة من الأطباق، الاختيار من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائياً عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.

- اختر نوع الطهي من القائمة.
- اختر الوظيفة.

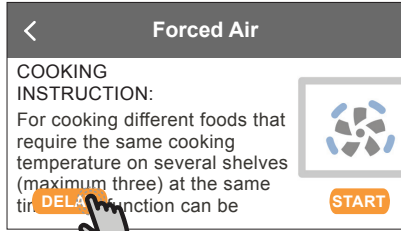
يتم عرض الوظائف من خلال فئات الطعام في قائمة الطعام بـ 6th SENSE (انظر الجداول ذات الصلة) وعن طريق ميزات الوصفة في قائمة نمط الحياة.

- فور اختيار الوظيفة، قم بتحديد خصائص الطعام (الكمية، الوزن، إلخ.) لكي يحقق الطهي أفضل نتيجة.

4. ضبط تأخير وقت البدء

قبل بدء وظيفة غير وظيفة الميكروويف، يمكنك تأخير الطهي: سيبدأ تشغيل الوظيفة في الوقت الذي تختاره مقدماً.


- اضغط "DELAY" (تأخير) لضبط وقت البدء الذي تريده.



- فور ضبط وقت التأخير المطلوب، اضغط على "بدء التأخير" لبدء وقت الانتظار.

- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: ستبدأ الوظيفة تلقائياً بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.

لبرمجة وقت بدء الطهي المتأخر، يجب تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أزمان الطهي بعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي.

- لتفعيل الوظيفة في الحال، وإلغاء وقت التأخير المبرمج، اضغط على .

5. بدء الوظيفة

- فور تهيئة الإعدادات، اضغط على "بدء" لتفعيل الوظيفة.

إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض.


توفر وظائف الميكروويف حماية من البدء. يجب فتح الباب وغلقه قبل بدء الوظيفة.

- افتح الباب.

- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب.

- المس "بداية".

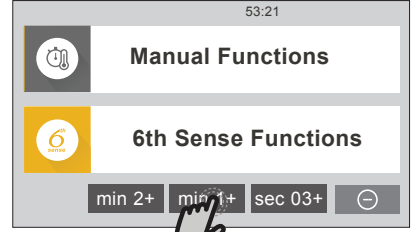
يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها.

- اضغط على  لإيقاف الوظيفة الفعالة في أي وقت.

6. JET START

يوجد بزر الشاشة الرئيسية شريط يعرض ثلاث فترات مختلفة. اضغط على واحدة منهما لبدء الطهي مع ضبط وظيفة الميكروويف على القدرة الكاملة (900 واط).

- افتح الباب.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب.
- اضغط على وقت الطهي الذي تريده.



7. التسخين المسبق

إذا تم تفعيلها مسبقاً، تُشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإحماء.

فور انتهاء مرحلة الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة.

- افتح الباب.
- ضع الطعام في الفرن.
- أغلق الباب واضغط على "تم" لبدء الطهي.
- وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً. لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.
- يمكنك تغيير الإعداد الافتراضي لخيار التسخين المسبق لوظائف الطهي التي تتيح لك القيام بذلك يدوياً.

- اختر الوظيفة التي تسمح لك باختيار وظيفة الإحماء يدوياً.
- انقر على أيقونة «» لتفعيل أو إيقاف فعالية وظيفة الإحماء. سيتم ضبطه كخيار افتراضي.

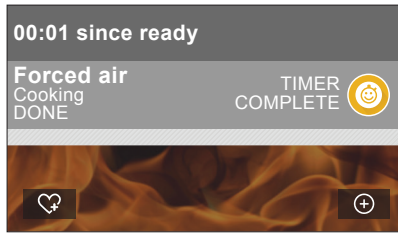
8. إيقاف مؤقت للطهي

تحتاج بعض وظائف 6th Sense إلى تقليب الطعام أثناء الطهي. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراء المطلوب القيام به.

- افتح الباب.
- قم بتنفيذ الإجراء فوراً عقب ظهوره على وحدة العرض.
- أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.
- قبل انتهاء الطهي، قد تنبهك الفرن إلى فحص الطعام بنفس الطريقة.
- تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراء المطلوب القيام به.
- يرجى فحص الطعام.
- أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.

9. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي. من خلال بعض الوظائف، فور انتهاء الطهي يمكنك تمديد مدة الطهي أو حفظ الوظيفة كمفضلة.



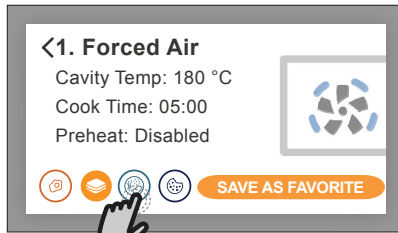
- اضغط على لحفظ الوظيفة كمفضلة.
- اضغط على لتطويل مدة الطهي.

10. المفضلة

تحفظ ميزة المفضلات إعدادات الفرن للوصفات المفضلة الخاصة بك. يتعرف الفرن تلقائياً على الوظائف التي دائماً ما تستخدمها. بعد عدد معين من الاستخدام، سيتم تنبيهك إلى إضافة الوظيفة إلى المفضلات.

كيفية حفظ الوظيفة

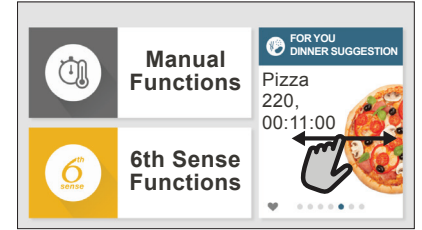
- فور انتهاء الوظيفة، يمكنك الضغط على لحفظ الوظيفة كمفضلة. سيمكنك هذا من استخدامها سريعاً في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها. تتيح لك وحدة العرض حفظ الوظيفة من خلال الإشارة إلى أوقات أربع وجبات مفضلة تشمل الإفطار، الغداء، وجبة خفيفة والعشاء.
- اضغط على الأشكال لاختيار واحدة على الأقل.



- اضغط على "مفضل" لحفظ الوظيفة.

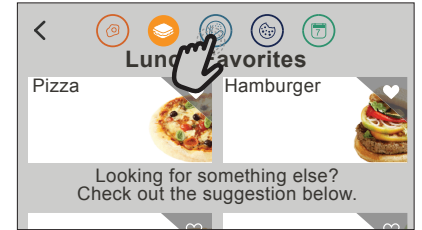
فور الحفظ

فور حفظ الوظائف كمفضلات، سيظهر بالشاشة الرئيسية الوظائف التي تم حفظها في وقت اليوم الحالي.



لعرض قائمة المفضلات، اضغط على ♥ : سيتم تقسيم الوظائف تبعاً لأوقات الواجبات المختلفة وسيتم تقديم بعض الاقتراحات.

- اضغط على أشكال الواجبات لعرض القوائم المناسبة.



الضغط على 🗑️ يمكنك أيضاً من عرض أحدث تاريخ للوظائف التي تم استخدامها.

- تصفح عبر القائمة المطلوبة.
- اضغط على الوصفة أو الوظيفة المرغوبة.
- اضغط على "بداية" لتفعيل وظيفة الطهي.

تغيير الإعدادات

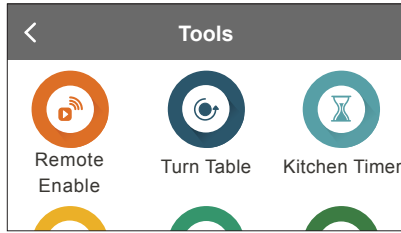
- في شاشة المفضلات، يمكنك إضافة صورة أو اسم لكل مفضلة لتخصيصها بالمفضلات الخاصة بك.
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
 - اضغط على "تحرير".
 - اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
 - اضغط على "التالي": سيظهر بوحدة العرض الخصائص الجديدة.
 - اضغط على "حفظ" لتأكيد التغييرات.
- في شاشة المفضلة يمكنك أيضاً حذف الوظائف التي تم حفظها:
- اضغط ♥ على الوظيفة ذات الصلة.
 - اضغط على "إزالة العنصر".

يمكنك أيضاً تغيير وقت عرض الوجبات المتنوعة:

- اضغط على ⚙️ .
- اختر "التفضيلات".
- اختر "الأوقات والتواريخ".
- اضغط على "أوقات الوجبات".
- تصفح عبر القائمة واضغط على الوقت المناسب.
- اضغط على الوجبة ذات الصلة لتغييرها.
- في كل مرة يمكن وضع وجبة واحدة فقط في الفتحة.

11. الأدوات

اضغط على ⚙️ لفتح قائمة "الأدوات" في أي وقت. تتيح لك هذه القائمة الاختيار من خيارات عديدة وأيضاً تغيير الإعدادات أو التفضيلات الخاصة بالمنتج أو وحدة العرض.



تمكين الاستخدام عن بُعد

لإتاحة استخدام تطبيق Live Whirlpool 6th Sense.

القرص الدوار

يوقف هذا الخيار تدوير القرص الدوار ليوثر لك استخدام حيز كبير ومربع للميكروويف لوضع العبوات المخصصة للفرن التي لا تدور بسهولة داخل الجهاز.

مؤقت المطبخ

يمكن تفعيل هذه الوظيفة إما عند استخدام وظيفة الطهي أو بمفردها لحفظ الوقت.

فور بدء تفعيلها، سيستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

فور تفعيل الميقاتي، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً.

سيستمر العد التنازلي، ويظهر في الجانب العلوي الأيمن من الشاشة.

لاسترداد أو تغيير ميقاتي المطبخ:

- اضغط على ⚙️ .
- اضغط على 🕒 .

تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

- اضغط على "استبعاد" لإلغاء الميقاتي أو ضبط توقيت ميقاتي جديد.
- اضغط على "اضبط المؤقت الجديد" لضبط المؤقت مرة أخرى.

المصباح

لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.

التنظيف الذاتي

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة بإزالة الاتساخات وبقيايا الأطعمة بسهولة. اسكب فنجان من ماء الشرب في قاعدة جهاز الطهي بالبخار المورد (3)، أو في وعاء مقاوم لحرارة الفرن، وقم بتفعيل الوظيفة.

الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخار في وضع كتم الصوت


MUTE

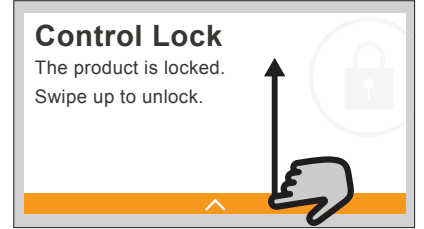
اضغط على الأيقونة لكتم صوت أو إلغاء كتّم صوت جميع الأصوات والتنبيهات.

قفل لوحة التحكم

يُتيح لك "قفل لوحة التحكم" من قفل الأزرار بلوحة اللمس حتى لا يمكن الضغط عليها من دون قصد.

لتفعيل القفل:

- اضغط على الأيقونة .
- لإلغاء تفعيل القفل:
- اضغط على وحدة العرض.
- قم بالتحريك لأعلى على الرسالة الظاهرة.



التفضيلات

لتغيير إعدادات الفرن العديدة.

واي فاي

لتغيير الإعدادات أو تهيئة شبكة منزلية جديدة.

معلومات

لإيقاف "وضع تجريبي للتخزين"، أعد ضبط المنتج واحصل على مزيد من المعلومات بشأن المنتج.

الطهي بالميكروويف

لا تخترق موجات الميكروويف الطعام إلا عند عمق معين، لذلك عند طهي عدة عناصر في نفس الوقت باعد بينهم قدر الإمكان لتسمح بتعرض أكبر منطقة سطحية ممكنة لموجات الميكروويف. القطع الصغيرة يتم طهيها بشكل أسرع من القطع الكبيرة: لضمان طهي متجانس، قم بتقطيع الطعام إلى أجزاء متساوية الحجم. معظم الأطعمة تحتاج لمواصلة الطهي بعدما ينتهي الميكروويف من طهيها. لذلك انتظر حتى تكتمل عملية الطهي. انزع الأربطة السلوكية من أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضعها في الفرن لغرض الطهي بالميكروويف. ينبغي قطع أو وخز الرقاقة البلاستيكية بواسطة شوكة لتنفيس الضغط ومنع الانفجار نظرا لتراكم البخار أثناء عملية الطهي.

السوائل

يمكن أن تسخن السوائل بشكل مفرط بما يتجاوز نقطة الغليان دون ظهور أية فقاعات. قد يتسبب ذلك في الفوران المفاجئ للسوائل الساخنة. لتجنب حدوث هذا، استخدم الأوعية ضيقة العنق، قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في فرن الميكروويف واترك ملعقة صغيرة مغمورة في الوعاء.

بعد التسخين، قم بالتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من فرن الميكروويف بعناية.

الطعام المجمد

للحصول على أفضل النتائج، ننصح بإذابة التجمد مباشرة على الصينية الزجاجية. إذا لزم الأمر، يمكن استخدام وعاء من البلاستيك الخفيف المناسب لفرن الميكروويف.

يذوب تجمد الطعام المسلوق والطواجن وصوص اللحوم بشكل أفضل إذا تم تقليبه من حين لآخر أثناء فترة إذابة التجمد. افصل أجزاء الطعام عندما تبدأ إذابة التجمد: إذابة التجمد تتم أسرع في الأجزاء المنفصلة.

طعام الرضع

عند تسخين طعام أو سائل الطفل في وعاء الطعام أو الزجاجية الخاصة بالطفل، قم دائماً بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام. وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتفادي خطر الإصابة بحروق أو اكتواءات.

تأكد من إزالة غطاء الوعاء أو حلقة الزجاجية قبل التسخين.

الكعك والخبز

لمنتجات الكيك والخبز ننصح باستخدام وظيفة (الهواء المدفوع). كبديل، ولتقليل أوقات الطهي، يمكن للمستخدم اختيار وظيفة "الهواء المدفوع + الميكروويف"، مع ضبط قدرة الميكروويف على قيمة لا تزيد عن 160 واط للحفاظ على نضارة ونكهة الطعام. مع وظيفة "الهواء المدفوع" استخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها دائما على الشبكة السلوكية الموردة. كبديل، يمكن استخدام صينية الخبز المستطيلة أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لتهي أنواع معينة من الأطعمة، مثل البسكويت أو خبز الكايزر. في حالة استخدام وظيفة "الهواء المدفوع + ميكروويف"، اقتصر على استخدام أوعية مناسبة لأفران الميكروويف وضعها على الشبكة السلوكية الموردة.

للتأكد أن الطعام الذي تقوم بخبزه قد نضج أدخل السبخ إلى المنتصف: فإذا خرج السبخ نظيفا فهذا يعني أن الكيك أو الخبز قد نضج.

في حالة استخدام صواني الكيك المانعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.

إذا "انتفخ" الخبز أثناء الطهي استخدم درجة حرارة أقل في المرة القادمة وضع في اعتبارك تقليل كمية السائل الذي تضيفه أو قلب الخليط برفق أكثر.

إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

بيتزا

للحصول على طهي متجانس وقاعدة بيتزا هشة في وقت قصير للغاية، ننصح باستخدام وظيفة "مقرمش" مع الكماليات الموردة خصيصا لها.

كبديل، لعجانن البيتزا الكبيرة يمكن استخدام صينية الخبز المستطيلة مع وظيفة "الهواء المدفوع". في هذه الحالة قم بإحماء الفرن إلى درجة الحرارة 200° م وقم بتوزيع الموتزاريلا على البيتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

اللحوم والأسماك

للحصول على نتيجة تحمير مثالية للسطح في فترة زمنية قصيرة مع الحفاظ على طراوة وعصارة اللحم أو السمك من الداخل، فإننا نوصي باستخدام الوظائف التي تجمع وظيفة دفع الهواء مع وظائف الميكروويف، مثل "الشواية التريو + الميكروويف" أو "دفع الهواء + الميكروويف".

للحصول على أفضل نتائج طهي ممكنة قم بضبط مستوى قدرة الميكروويف على القيمة 350 واط.

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام
جهاز تبعا لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	4 - 10 كميات		لازانيا كانيلوني
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	400 - 1200 جم		لازانيا* كانيلوني*
اضبط مدة الطهي الموصى به للأرز. أضف الماء المملح والأرز إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 2-3 كوب من الماء لكل كوب أرز.	100 - 400 جم		الأرز
أضف الماء والأرز إلى قاع جهاز الطهي وغطه بالغطاء. أضف الحليب عند مطابقة الفرن. لحصتين من الطعام استخدم 75 مل من الأرز، 200 مل من الماء و 300 مل من الحليب.	2 - 4 كميات		الأرز و المكرونة عصيدة الأرز
اضبط مدة الطهي الموصى به للمعكرونة. أضف المعكرونة عندما يومض الفرن واطهي بالغطاء. استخدم 750 مل تقريبا من الماء لكل 100 جم من المعكرونة	1 - 4 كميات		المكرونة
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب من البرغل			البرغل
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب برغل			كينوا
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم ثلاث أكواب من الماء لكل كوب من حبوب الدخن			حبوب الدخن
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 أكواب من الماء لكل كوب من عشب القطيفة			نبات القطيفة
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 كوب من الماء لكل كوب حنطة	100 - 400 جم		البنور والحبوب حنطة
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 كوب من الماء لكل كوب شعير			شعير
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم ثلاث أكواب من الماء لكل كوب من الحنطة السوداء			حنطة سوداء
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب كسكس			الكسكس/الكسكسي
أضف الماء المملح ورقائق الشوفان داخل الوعاء المزود بحواف علوية، واخلطهم ثم ضعهم في الفرن	1-2 حصة		عصيدة الشوفان

* مجعد ٥ كمية مقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالمح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	800 - 1500 جم		لحم بقري مشوي	لحم بقري
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالمح والفلفل. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع			لحم عجل مشوي	
ادهن زيتا وروزماري بالفرشاة. افركها بالمح والفلفل الأسود. قم بتوزيعه بشكل متساوي على رف الشواية	2 - 6 قطع		شرائح اللحم	
قم بدهنها بالزيت ونثر الملح عليها قبل الطهي	2 - 6 قطع		هامبرجر	
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	100 - 500 جم		هامبرجر *	لحم خنزير
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالمح والفلفل. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	800 - 1500 جم		لحم دسم مشوي	
ادهن زيتا وروزماري بالفرشاة. افركها بالمح والفلفل الأسود. قم بتوزيعه بشكل متساوي على رف الشواية	2 - 6 قطع		قطع	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افركها بالمح والفلفل. قم بتوزيعه بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والجانب العظمي لأسفل	700 - 1200 جم		ضلوع	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	50 - 150 جم		باكورن	لحم الضأن
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالمح والفلفل والثوم المنقطع. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	1000 - 1500 جم		لحم غنم مشوي	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالمح والفلفل. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الرف	2 - 8 قطع		لحم كستلاينة	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افركها بالمح والفلفل. قم بوضعها داخل الفرن والصدر لأعلى	800 - 2500 جم		الدجاج المحمر	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والجلد لأسفل	400 - 1200 جم		قطع دجاج	الدجاج
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	300 - 1000 جم		فيليه الدجاج / صدور الدجاج	
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالمح والفلفل والبايريك. قم بوضعها داخل الفرن والصدر لأسفل	800 - 2000 جم		بط مشوي	DUCK (البط)
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والجلد لأسفل	400 - 1400 جم		قطع لحم البط	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300 - 800 جم		فيليه الدجاج	لحوم مدخنة
أضف الهوت دوج لقاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالماء. قم بالطهي دون غطاء حضرها وفقا لوصفتك المفضلة وقم بتشكيلها داخل وعاء الطهي لتجنب تشكيل جيوب الهواء	4 - 8 قطع		فيليه الديك الرومي	
قم بتحضير خليط مرقة اللحم في صواني تقديم الفطير لعدد 6-9 أفراد. ضع العجينة اللذيذة على صينية الكعك المدهونة بالزيت، وأملأها بعجينة اللحم وأغلقها بغطاء العجينة المورقة	1 دفعة		هوت دوغ	أطباق اللحوم
ادهنه بالزيت والنكهات والتوابل. قم بتوزيعه بشكل متساوي على رف الشواية	400 - 1200 جم		رغيف اللحم	
ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم		فطيرة اللحم	أطباق اللحوم
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء. قم بخبز النقانق بواسطة الشبكة لتجنب حدوث فرقة	200 - 800 جم		كباب	
قم بتحضيرها وفقا للوصفة المفضلة وقم بتشكيلها على شكل كرات بحيث يكون وزن كل واحدة ما يقرب من 30-40 جم. ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 800 جم		الفيليه المقلي والمغطى بفتات الخبز	
			النقانق وورستيل	
			الكفتة	

اللحوم

صينية إعداد المقرمشات CRISP

لوح الخبز المستطيل

الشبكة السلكية

جهاز الطهي بالبخار (القاع)

جهاز الطهي بالبخار (القاع + الغطاء)

جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)

وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف/الفرن

الملحقات

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام	
ادهن زيتا بالفرشاة. تبيل بعصير الليمون، والثوم والبقدونس	600 - 1200 جم		سمك كامل مشوي	سمك كامل
	600 - 1200 جم		السمك الكامل مطهي بالبخار	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300 - 800 جم		شريحة لحم التونة	طهي الشرائح والفيليه على البخار
			شريحة سلمون	
			شريحة سمك أبو سيف	
			فيليه سمك باس البحر	
			فيليه الدنيس	
			أنواع الفيليه الأخرى	
			فيليه سمك السلمون المرقط/التراوت	
شرائح اللحم الأخرى				
قم بتغطيته بالبسماط ورش عليه بعض الزبد	500 - 1200 جم		جراتان السمك	جراتان السمك
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	600 - 1200 جم		جراتان السمك *	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	1 - 6 قطع		من شرائح اللحم	الماكولات البحرية المدخنة
تبيل بالزيت والفلفل والثوم والليمون والبقدونس قبل الطهي. اخلط جيدا	400 - 1000 جم		المحار	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	100 - 600 جم		جمبري/روبيان	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات وقم بتدوير السمك المخلي والبطاطس	1 - 3 حصص		السمك والبطاطس *	السمك المقلي و الماكولات البحرية
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم		الروبيان المغطي بفتات الخبز *	
			حلقات الكالاماري المغطاة بفتات الخبز *	
			أصابع السمك المغطاة بفتات الخبز *	
			أسماك مقليه مختلطة *	
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء. تبيل ستيك السمك بالزيت وغطيه بحبوب السمسم	300 - 800 جم		شريحة لحم السمك	

* مجمد ° كمية مقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام
قطعها لأجزاء وتبلها بالزيت والملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	300 - 1200 جم		بطاطس
أخرج محتوى الخضروات واملئها بخليط من جسم الخضروات نفسها بالإضافة إلى اللحم المفروم والجبن المبشور. تبل بالثوم والملح ونكهها بالأعشاب حسب الرغبة.	600 - 2200 جم		خضار محشو
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت	2 - 6 قطع		برجر نباتي *
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. قم بقطع حبة البطاطس من أعلى بشكل متقاطع واسكب الكريمة والطبقة العلوية المفضلة لك.	200 - 1000 جم		بطاطس بالقشر
قطعها لفصوص وتبلها بالزيت والملح ونكهها بالأعشاب قبل وضعها في الفرن	300 - 800 جم		Potato Wedges (بطاطس ودجز)
صف البرجر النباتي وضعه في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر	4 - 10 كميات		بطاطس
قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر	600 - 1500 جم		البروكولي
بعض الجبن فوقه	600 - 1500 جم		قرنبيط
قم بتقسير البطاطس وهرسها. تُتفع في ماء مملح بارد لمدة 30 دقيقة. يتم تجفيفها بقطعة و يتم عصرها من أي رطوبة زائدة. تُبل بالملح والفلفل الأسود وفلفل كابيين والبابريكا. قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات المدهونة	100 - 500 جم		بطاطس مهروسة ومقليه
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	400 - 800 جم		خضروات *
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي أسفل جهاز الطهي البخار	300 - 1000 جم		قطع البطاطس
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		البازلاء
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		الجزر
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		البروكولي
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		قرنبيط
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		الهليون
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		قرع
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		براعم الكرنب
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300 - 1000 جم		الذرة المعبأة في كوب
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		فلفل
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		خضروات أخرى
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300 - 800 جم		بازلاء *
			البروكلي *
			براعم الكرنب *
			الجزر *
			الهليون *
			خضروات أخرى *

الخضروات


الخضروات المدخنة


طهي الخضروات المجمدة على البخار


 صينية إعداد المقرمشات CRISP

 لوح الخبيز المستطيل

 الشبكة السلكية


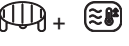



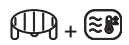
 جهاز الطهي البخار (القاع)

 جهاز الطهي البخار (القاع + الغطاء)

 جهاز الطهي البخار (بالكامل)

 وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف/الفرن

الملحقات

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		البطاطس المقلية*	الخضروات
قم بالتقسير والتقطيع على شكل عصا. تُنقع في ماء مملح بارد لمدة 30 دقيقة. اغسلها وجففها وزنها. اخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من البطاطس الجافة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		البطاطس المقلية	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 600 جم		البطاطس الكروكية	
قم بتقطيعه ونقهه في الماء المملح البارد لمدة 30 دقيقة. الغسل والتجفيف والوزن. اخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من الباذنجان الجاف. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 600 جم		الباذنجان	
قم بتقطيعه إلى شرائح وزنه واخلطه بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من الفلفل الجاف. تبل بالمح. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم	 + 	فلفل	
قم بتقطيعها إلى شرائح وزنها واخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من الكوسة الجافة. تُبل بالمح والفلفل الأسود. قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		كوسة	
ضع العجينة داخل صينية إعداد المقرمشات وأثقبها باستخدام الشوكة. تحضير خليط فطيرة كيش لورين بكمية تكفي 8 قطع	1 دفعة		فطائر كيش لورين	كعكة مالحة
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	200 - 800 جم		فطائر كيش لورين*	
ضع طبق الفطير المخصص لكميات 8-10 مع العجينة وأثقبه بالشوكة. املا العجينة وفقا لوصفتك المفضلة	1 دفعة	 + 	كعكة مالحة	
قم بتحضير خليط من الخضروات المقطعة. رش عليه زيت وقم بالطهي داخل وعاء لمدة 15-20 دقيقة. دعها تبرد. أضف الجبن الطازج وتبله بالمح والخل البلسمي والتوابل. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي	800 - 1500 جم		فطيرة الخضار	
حضر العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله إلى لفائف قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن	1 دفعة		لفائف	الخبز
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة		لفائف*	
حضر العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	1 - 2 قطعة		رغيف ساندويتش معلب	
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة		الرولز المخبوزة مسبقا	
قم بتشكيل كعكة واحدة أو كعكات في أجزاء صغيرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp المدهونة	1 دفعة		الكعكات/سكونز	بيتزا
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة		الرولز المعلبة	
قم بتحضير عجينة البيتزا باستخدام 150 مل من الماء و 15 جم من الخميرة و 200-225 جم من الدقيق والزيت والملح. اتركه ليترفع باستخدام الوظيفة المختارة في الفرن. افرد العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت. ضع طبقة علوية من الطماطم والموتزاريللا وشرائح اللحم	2 - 6 قطع		بيتزا	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	250 - 500 جم		بيتزا رقيقة*	
	300 - 800 جم		بيتزا سميكة*	الكعك والمعجنات
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		البيتزا المبردة	
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنه والمدهونة	1 دفعة		كعكة إسفنجية معلبة	
قم بتحضير عجينة الكعك تبعاً لوصفتك المفضلة من خلال استخدام فاكهة طازجة مقطعة إلى أجزاء صغيرة أو شرائح. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنه والمدهونة	900 - 1900 جم	 + 	كعك الفواكه المعلبة	الكعك والمعجنات
قم بتحضير عجينة كعك الشيكولاتة تبعاً لوصفتك المفضلة. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنه والمدهونة	600 - 1200 جم		كعك الشيكولاتة المعلبة	

* مجمد - كمية مقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام	
اصنع العجين من 250 جم من الدقيق، 100 جم زبدة مملحة، 100 جم من السكر، بيضة واحدة. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتشكيلها إلى 10-12 شرائح على صينية الخبز المدهونة	1 دفعة	—	كعك	الكعك والمعجنات
اصنع عجينة من 250 جم دقيق، 150 جم زبد، 100 جم سكر، بيضة واحدة، 25 جم مسحوق الكاكاو وملح بيكنج بودر. أضف مستخلص الفانيليا. دعها تبرد. قم بفردا حتى تصل لسمك 5 مم، وقم بتشكيلها كما هو مطلوب ثم وزعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	1 دفعة	○	بسكويت الشوكولاتة	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. دعها تبرد قبل تقديمها	1 دفعة	○	الكرواسون *	
عمل خلطة من 2 بياض بيض و80 جم من السكر و100 جم مبشور جوز الهند. نكهها بالفانيليا ومستخلص اللوز. قم بتشكيلها إلى 20-24 قطعة على صينية الخبز المدهونة	1 دفعة	—	ميرننجز	
ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفتات الخبز لامتناس العصير من الفاكهة. ثم أملأها بالفواكه الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر والقرفة	800 - 1500 جم	🍌 + 🍌	فطيرة بالفواكه	
اصنع عجينة من 180 جم دقيق، 125 جم زبد وبيضة واحدة. ضع العجينة على حواف صينية إعداد المقرمشات واملأها بشرائح الفاكهة الطازجة من 700-800 جم المخلوطة مع السكر والقرفة	1 دفعة	○	فطيرة الفواكه	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	300 - 800 جم	○	فطيرة الفواكه *	
قم بتحضير مجموعة من 16-18 قطعة تبعاً لوصفتك المفضلة واملأها بها قوالب الورق. قم بتوزيعها بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة	—	كعك الموفين	
قم بتحضير خلطة السوفيليه بالليمون والشوكولاتة أو الفاكهة واسكبها داخل صحن مقاوم للفرن بحافة عالية	2 - 6 قطع	🍌 + 🍌	كعك الموفين وكؤوس الكعك	
قم بتحضير خليط من 12-15 قطعة من خلال استخدام الجبن الطري ومكعبات اللحم المقدد أو شرائح اللحم. واملأها بها صواني تقديم ذات فجوات مستديرة لكل قطعة.	1 دفعة	—	كعكة الكوب بالجبن	
أنزع قشرة الفاكهة. قم بتقطيعها إلى قطع وضعها في شبكة البخار	300 - 800 مل ●	🍌	كومبوت الفاكهة	الحلويات
أزل الحشو واملأها بالمرزبان أو القرفة، السكر والزبد	4 - 8 قطع	🍌	التفاح المخبوز	
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعاً لوصفتك المفضلة. أضف نكهة الفانيليا والقرفة إليها. أضف نشأ الذرة لزيادة الكثافة	2 - 8 حصص	🍌	شوكولاتة ساخنة	
جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. ضع القليل من الشحم على طبق الخبز أو غطه بورق التخميص	1 دفعة	—	براونيز	
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعاً لوصفتك المفضلة	2 - 10 قطع	🍌	البيض المخلوط	البيض
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	1 - 6 قطع	○	الهدف	
	1 دفعة	○	عجة البيضة	
اصنع عجين من نصف لتر من الحليب، أربعة من صفار البيض، 100 جم من السكر و 40 جم من الدقيق. ضع الحليب داخل الوعاء وأدخله في الفرن. عندما تطلب الفرن اسكب برفق الحليب الساخن إلى صفار البيض، وخليط الدقيق والسكر وواصل الطهي	1 - 2 دفعة	🍌	كريمة البيض	
ضع الطعام دائماً على القرص الزجاجي الدوار مباشرة. قم بإعداد الفيشار فقط في كيس في كل مرة	90 - 100 جم ●	-	الفيشار	وجبات خفيفة
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	300 - 600 جم ●	○	أجنحة الدجاج *	
ادهن الجبنة بالقليل من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 400 جم	🍌 + ○	ناجتس الدجاج *	
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت. ادهن الفلافل بالزيت قبل الطهي	100 - 400 جم	○	جبين مغطى بالخبز *	
	100 - 400 جم	○	فلافل	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم	🍌 + ○	حلقات البصل *	
	50 - 200 جم	○	المكسرات المحمصه	

صينية إعداد المقرمشات CRISP

لوح الخبز المستطيل

الشبكة السلكية

جهاز الطهي بالبخار (القاع)

جهاز الطهي بالبخار (القاع + الغطاء)

جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)

وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف/الفرن

الملحقات

تأكد أن الجهاز بارد تماما قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار.
لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

الأسطح الداخلية والخارجية

- نظف الأسطح باستخدام قماشة مبللة من الألياف الدقيقة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامته لتنظيف قاعدة الفرن من بقايا الطعام.
- قم بتفعيل وظيفة "التنظيف الذاتي" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.

• لا تحتاج الشواية إلى تنظيف نظراً لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات. استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

الملحقات

جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق باستثناء صينية إعداد المقرمشات Crisp.

ينبغي تنظيف صينية إعداد المقرمشات Crisp باستخدام ماء ومنظف متعادل. للتخلص من البقع العنيدة، فقم بحكها برفق باستخدام قطعة قماش. اترك دائماً صينية إعداد المقرمشات تبرد قبل التنظيف.

الأسئلة الأكثر تكرارا بشأن الواي فاي

أي من بروتوكولات الواي فاي مدعومة؟

مهايئ واي فاي المُركب يدعم نطاقات واي فاي b/g/n للدول الأوروبية.

أي من الإعدادات يحتاج إلى تهيئته في برنامج الموجه؟

إعدادات الموجه التالية ضرورية: تردد 2.4 جيجا هيرتز مُفعّل، وتم تفعيل نطاق واي فاي b/g/n وبروتوكول DHCP وتقنية NAT.

أي إصدار من بروتوكول WPS مدعوم؟

بروتوكول WPS 2.0 أو أحدث. راجع مستندات الموجه.

هل يوجد أي اختلافات بين استخدام الهاتف الذكي (أو التابلت) بنظام تشغيل أندرويد أو iOS؟

يمكنك استخدام نظام التشغيل الذي تفضله، فلا يوجد أي اختلاف.

هل يمكنني استخدام شبكة اتصال الجيل الثالث 3G بدلا من الموجه؟ نعم، ولكن الخدمات السحابية مصممة للأجهزة المتصلة بشكل دائم.

كيف يمكنني التحقق من أن الاتصال المنزلي بالإنترنت يعمل وأن وظائف الاتصال اللاسلكي مفعلة؟

بإمكانك البحث عن الشبكة الخاصة بك على الجهاز الذكي. قم بتعطيل أي اتصال آخر بالبيانات قبل المحاولة.

كيف يمكنني التحقق من أن الجهاز متصل بشبكة اللاسلكي المنزلية؟

قم بتوصيل تهيئة الموجه الخاص بك (انظر دليل الموجه) وتحقق من أن عنوان Mac الخاص بالجهاز مُدرج على صفحة الأجهزة المتصلة لاسلكيا.

أين يمكنني العثور على عنوان Mac الخاص بالجهاز؟

اضغط  ثم اضغط على WiFi أو ابحث في الجهاز الخاص بك: يوجد لاصقة تعرض عنوان MAC وعنوان SAID. يتكون عنوان MAC من مجموعة من الأرقام والأحرف تبدأ بـ "88:e7".

كيف يمكنني التحقق من تفعيل وظائف الجهاز اللاسلكية؟

استخدم الجهاز الذكي الخاص بك وتطبيق 6th Sense Live لتأكد من أن شبكة الجهاز مرئية ومتصلة بالشبكة السحابية.

هل يوجد أي شيء يعيق وصول إشارة الاتصال للجهاز؟

تحقق من أن الأجهزة المتصلة لا تستهلك نطاق الإشارة المتاح. تأكد من أن عدد الأجهزة المتصلة بالواي فاي لا يتجاوز العدد الذي يسمح به الموجه.

كم المسافة الذي يجب أن يبعدها الموجه عن الفرن؟

إشارة الواي فاي بطبيعة الحال تكون قوية بما يكفي لتغطية حجرتين ولكن هذا يتوقف على طبيعة مادة صنع الجدران. يمكنك التحقق من قوة الإشارة عن طريق وضع الجهاز الذكي بالقرب من الجهاز.

ماذا يمكنني أن أفعل إذا لم تصل إشارة الاتصال اللاسلكية للجهاز؟


يمكنك استخدام أجهزة معينة لتمديد تغطية الواي فاي المنزلية، مثل جهاز نقطة وصول اللاسلكي وجهاز مكرر الإشارة اللاسلكية وجهاز قنطرات خط القدرة (الجهاز غير مزود بها).

كيف يمكنني إيجاد اسم كلمة مرور شبكة اللاسلكي؟

راجع مستندات الموجه. يوجد دائما لاصقة على الموجه تعرض المعلومات التي تحتاجها للوصول إلى صفحة إعداد الجهاز باستخدام جهاز مُتصل.

ماذا يمكنني أن أفعل إذا كان الموجه الخاص بي يستخدم قناة الواي فاي بالناحية المجاورة؟

أجبر الموجه على استخدام قناة الواي فاي المنزلية الخاصة بك.

ماذا يمكنني أن أفعل إذا كانت وحدة العرض تُظهر  أو كانت الفرن غير قادرة على تحقيق اتصال مستقر بالموجه المنزلي؟

قد يكون الجهاز متصل بنجاح بالموجه، ولكن غير قادر على الاتصال بالإنترنت. لتوصيل الجهاز بالإنترنت، ستحتاج إلى التحقق من إعدادات الموجه و/أو الناقل.

إعدادات الموجه: يجب تفعيل تقنية NAT وبرنامج جدار الحماية، ويجب تهيئة بروتوكول DHCP بشكل مناسب. تشفير كلمة المرور مدعوم: WEP، WPA، WPA2. لتشغيل نوع تشفير آخر، ارجع إلى دليل الموجه.

إعدادات الناقل: إذا قام مزود خدمة الإنترنت الخاص بك بتثبيت عدد من عناوين MAC قادرة على الاتصال بالإنترنت، قد لا تكون قادر على توصيل الجهاز الخاص بك بالشبكة السحابية. يعتبر عنوان Mac الخاص بالجهاز معرفه الخاص. يرجى الاستفسار من مزود خدمة الإنترنت الخاص بك عن كيفية توصيل الأجهزة غير أجهزة الكمبيوتر بالإنترنت.

كيف يمكنني التحقق من أن البيانات قد تم إرسالها؟

بعد إعداد الشبكة، قم بفصل الكهرباء وانتظر 20 ثانية ثم قم بتشغيل الفرن: تحقق من أن التطبيق يعرض حالة UI الخاصة بالجهاز. اختر الدورة أو خيار آخر وتحقق من حالته على التطبيق.

تستغرق بعض الإعدادات عدة ثوان لكي تظهر بالتطبيق.

كيف يمكنني تغيير حساب Whirlpool الخاص بي مع إبقاء الأجهزة متصلة؟

بإمكانك إنشاء حساب جديد، ولكن انتبه إلى حذف الأجهزة القديمة الخاصة بك من الحساب القديم قبل نقلهم إلى الحساب الجديد.

لقد قمت بتغيير الموجه الخاص بي - ماذا يجب على فعله؟

بإمكانك الاحتفاظ بالإعدادات نفسها (اسم الشبكة وكلمة المرور) أو حذف الإعدادات السابقة من الجهاز وتهيئة الإعدادات مرة أخرى.

دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F". اضغط على  ، اضغط  "معلومات" ثم اختر "إعادة ضبط المصنع". سيتم حذف جميع الإعدادات التي تم حفظها.
الفرن يحدث ضجيجاً رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
الوظيفة لا تعمل. لا تتوفر الوظيفة في الوضع التجريبي.	الوضع التجريبي قيد التشغيل.	اضغط  ، اضغط  "معلومات" واختر "وضع تجريبي للتخزين" للخروج.
يظهر الشكل  بوحدة العرض.	موجه الواي فاي متوقف. تم تغيير إعدادات الموجه. إشارات الاتصال اللاسلكي لا تصل للجهاز. الفرن غير قادرة على إنشاء اتصال مستقر بالشبكة المنزلية. إمكانية الاتصال غير مدعومة.	تحقق من أن موجه الواي فاي متصل بالإنترنت. تحقق من قوة إشارة الواي فاي القريبة من الجهاز. حاول إعادة تشغيل الموجه. انظر الجزء الخاص بموضوع "الأسئلة الأكثر تكراراً بشأن الواي فاي". إذا تم تغيير إعدادات شبكة اللاسلكي المنزلية الخاصة بك، اتصل بالإنترنت: اضغط على  ، اضغط  "واي فاي" ثم اختر "التوصيل بالشبكة".
إمكانية الاتصال غير مدعومة.	غير مسموح بالتشغيل عن بُعد في بلدك.	تأكد من أن بلدك تتيح نظام التشغيل عن بُعد للأجهزة الإلكترونية قبل الشراء.

يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك
- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu
- أو الاتصال بمركزنا لخدمة ما بعد البيع كحل بديل (انظر رقم الهاتف في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400011684916

Whirlpool