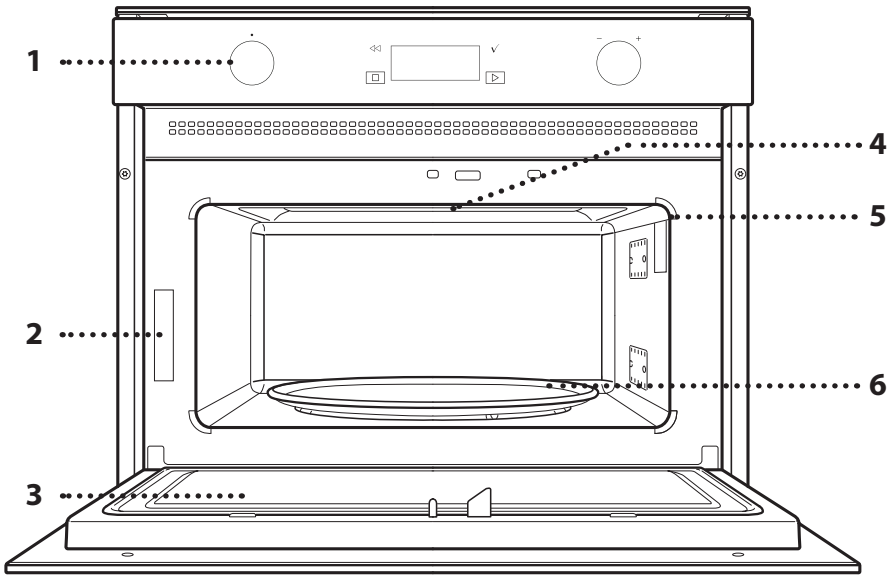
DAILY REFERENCE GUIDE

THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT
To receive more comprehensive help and support, please register your product at **www.whirlpool.eu/register**

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

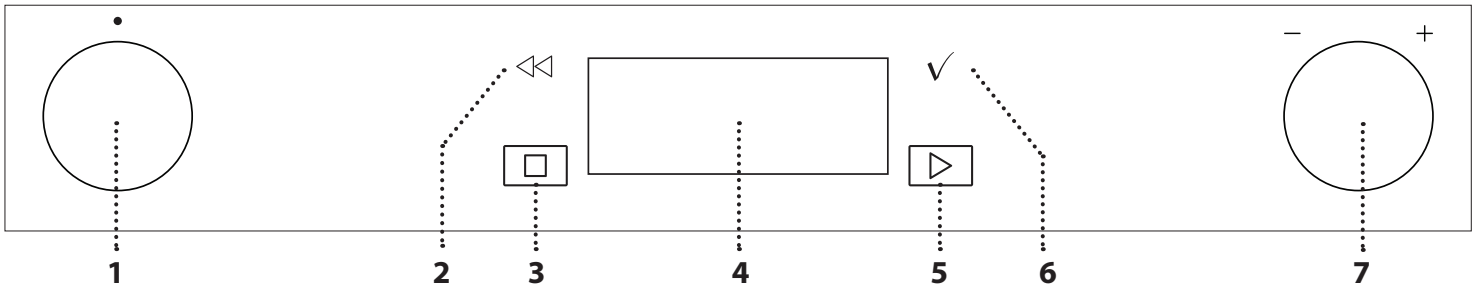
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB
For switching the oven on by selecting a function. Turn to the "0" position to switch the oven off.

2. BACK
For returning to the previous screen.
During cooking, allows settings to be changed.

3. STOP
For stopping the function that is currently active at any time.

4. DISPLAY

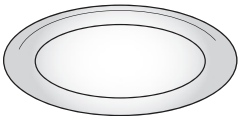
5. START
For immediately starting a function.

6. CONFIRM
For confirming a selected function or a set value.

7. ADJUSTMENT KNOB
For scrolling through the menus and applying or changing settings.
Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

ACCESSORIES

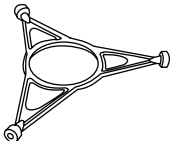
TURNTABLE



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.

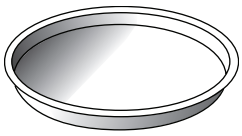
TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

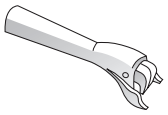
CRISP PLATE



Only for use with the designated functions.

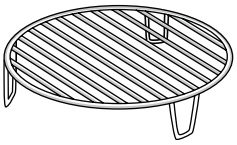
The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

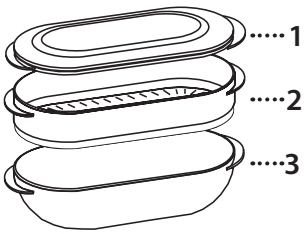
WIRE RACK



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish.

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

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.

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

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

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.

FUNCTIONS

6th SENSE

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

- **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 1-2 minutes for soft vegetables such as broccoli and leek or 4-5 minutes for harder vegetables such as carrots and potatoes.

  Do not open the door during this function.

  Required accessories: Steamer

- **6th SENSE COOK**

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

JET 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 g - 2.0 kg
POULTRY	100 g - 3.0 kg
FISH	100 g - 2.0 kg
VEGETABLES	100 g - 2.0 kg
BREAD	100 g - 2.0 kg

JET 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.

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

GRILL+MW

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

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (min.)
Potatoes gratin	650	2	20 - 22
Jacket Potatoes	650	3	10 - 12

Recommended accessories: Wire rack

GRILL

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

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min.)
Toast	3	5 - 6
Prawns	2	18 - 22

Recommended accessories: Wire rack

SMART 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.

SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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

Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

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

2. SET THE TIME

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

Turn the *adjustment knob* to set the current hour and press ✓ : The two digits for the minutes will flash on the display. Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press ✓ to confirm.

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

3. CLEAN 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.

Activate the "Smart Clean" function. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

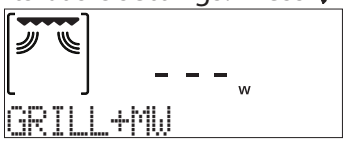
DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* to switch on the oven and show the function you require on the display.

To select an item from a menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.

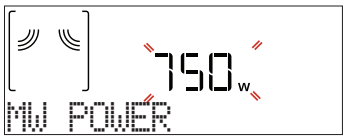
The display will show the name of the function and its basic settings: Press ✓ to confirm.



2. SET THE FUNCTION

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

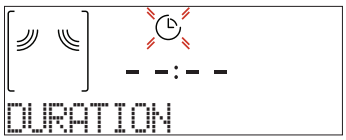
POWER / GRILL LEVEL



When the value flashes on the display, turn the *adjustment knob* to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

DURATION



When the ◷ icon flashes on the display, turn the *adjustment knob* to set the cooking time you require and then press ✓ to confirm.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing ◁◁ : turn the ***adjustment knob*** to amend it and then press ✓ to confirm

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

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

END TIME (START DELAY)

In functions which do not activate the microwave such as "Grill", once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwave functions the end time is equal to the duration.

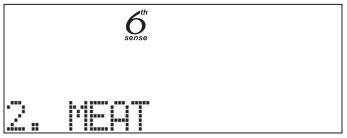
The display shows the end time while the ◷ icon flashes.

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

During the waiting time, you can turn the *adjustment knob* to amend the programmed end time or press ◁◁ to change other settings.

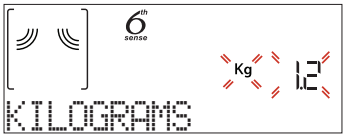
. 6th SENSE

These functions automatically select the best cooking mode, power and duration for all the dishes available.



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

WEIGHT / PORTIONS

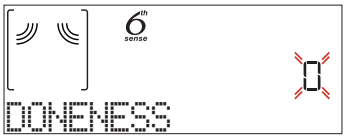


To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and turn the *adjustment knob* to set the required value then press ✓ to confirm.

Some 6th Sense functions do not require quantity inputs: thanks to a smart humidity sensor, the oven can automatically adjust the cooking time to the food amount.

DONENESS

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



When prompted, turn the *adjustment knob* to select the desired level between Light/Low (-1) and Extra/ High (+1). Press ✓ or ▷ to confirm and start the function.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

Every time the ▷ is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds (5 minutes steps in functions which do not activate the microwave).

During the delay phase, by pressing ▷ the oven will skip this phase, starting immediately the function.

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

JET START

When the oven is switched off, press ▷ to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

5. PAUSE COOKING / ADD, TURN OR CHECK ON FOOD

PAUSE

To resume the cooking, close the door and press ▷ .

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

ADD, TURN OR STIR FOOD

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

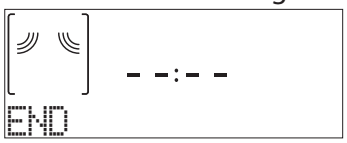
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

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

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

6. END OF COOKING

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



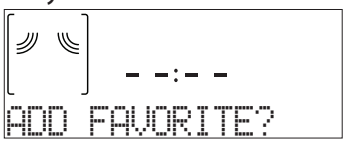
Press ▷ to continue cooking in manual mode adding time in steps of 30 seconds (in microwave functions) or 5 minutes (without microwave) or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

By pressing ▷ the cooking starts again.

. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 10 of your favorite functions.

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.

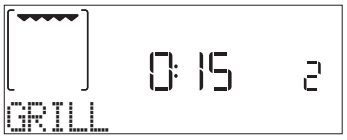


If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press ✓ otherwise, to ignore the request press ⏮ .

Once ✓ has been pressed, turn the *adjustment knob* to select the number position, then press ✓ to confirm.

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

To call up the functions you have saved at a later time, turn the *selection knob* on "FAVORITE": The display will show your list of favorite functions.



Turn the *adjustment knob* to select the function, confirm by pressing ✓ , and then press ▷ to activate.

. SMART CLEAN

Remove all accessories (with the exception of the glass turntable) from the microwave oven before activating the function.

Turn the *selection knob* to access the "Smart clean" function.

Press ▷ to activate the cleaning function: the display will prompt in sequence actions to be performed before starting the cleaning. Press ✓ anytime when done.

When required, pour a cup of drinking water into the supplied steamer bottom or in a microwave resistant container, then close the door.

After the last confirmation, press ▷ to start the cleaning cycle.

Once finished, remove the container, finish the cleaning with the help of a smooth cloth and then dry the oven cavity using a damp microfibre cloth.

. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the *adjustment knob*: The ⏱ icon will flash on the display.

Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press ✓ to activate the timer.

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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Turn the ***adjustment knob*** to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Turn the *selection knob* to select the function you require.

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

During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the ⏱ icon will be displayed), that will continue counting down in background. To return to the timer, wait for the function to complete or else turn off the oven.

. KEYLOCK

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

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

6th sense COOK TABLE

		FOOD CATEGORY / RECIPES	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
		Lasagna frozen		400 g - 1.0 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
RICE, PASTA & CEREALS		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
		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
		Quinoa		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 quinoa
		Spelt		100 - 400 g	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		100 - 400 g	Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of barley
		Cous Cous		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 cous cous
		Oat porridge		1-2 portions *	Add salted water and oat flakes into a container with high edges, mix and insert into the oven
MEAT	Beef	Steak		2-6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the wire rack
		Hamburgers frozen		100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating
	Pork	Ribs		700 g - 1.2 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly in the crisp plate with the bone side downwards
		Bacon		50 - 150 g	Distribute evenly in the crisp plate
	Chicken	Roast chicken		800 g - 1.5 kg	Season before cooking
		Pieces		400 g - 1.2 kg	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly in the crisp plate with the skin side down
		Steam fillets		300 - 800 g *	Distribute evenly in the steamer basket
	Meat dishes	Hot dog		4-8 pieces *	Add hot dog in the steamer bottom and cover with water. Cook uncovered
		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
		Sausages & Wurstel		200 - 800 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting

* Suggested quantity. Do not open door during cooking.

ACCESSORIES	Mw/Oven proof container	Steamer (Complete)	Steamer (Bottom + Lid)	Steamer (bottom)	Wire rack	Crisp Plate

FOOD CATEGORY / RECIPES			ACCESSORIES	QUANTITY	COOKING INFO
FISH	Steamed	Whole fish		600 g - 1.2 kg	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
		Fish fillets		300 - 800 g *	Distribute evenly in the steamer basket
		Fish steak		300 - 800 g *	Distribute evenly in the steamer basket
		Mussels		400 g - 1.0 kg	Season with oil, pepper, lemon garlic and parsley before cooking. Mix well
		Shrimps		100 - 600 g	Distribute evenly in the steamer basket
	Roasted	Whole Fish		600 g - 1.2 kg	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
		Gratin-frozen		600 g - 1.2 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	Fried	Breaded stick-frozen		200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Fish steak		300 - 800 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. Season fish steaks with oil and cover with sesame seeds
VEGETABLES	Roasted	Potatoes pieces		300 g - 1.2 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Potato wedges		300 - 800 g	Cut in wedges, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Vegetables-stuffed		600 g - 2.2 kg	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
		Veg burger-frozen		2-6 pieces	Lightly grease the crisp plate
	Gratin	Potatoes		4-10 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Broccoli		600 g- 1.5kg	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Cauliflowers		600 g - 1.5 kg	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Spinkle cheese on top
		Gratin-frozen		400 g - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	Steamed	Vegetables-frozen		400 - 800 g *	Distribute evenly in the steamer basket
		Potatoes		300 g - 1 kg *	Cut in pieces. Distribute evenly in the steamer bottom
		Broccoli		200 - 500 g *	Cut in pieces. Distribute evenly in the steamer basket
		Carrots		200 - 500 g *	Cut in pieces. Distribute evenly in the steamer basket
		Cauliflowers		200 - 500 g *	Cut in pieces. Distribute evenly in the steamer basket
	Fried	Potatoes- frozen		300 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Aubergine		300 - 800 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
		Peppers		200 - 500 g	Slice, weight and mix with oil. Season with salt. Distribute evenly in the crisp plate

* Suggested quantity. Do not open door during cooking.

ACCESSORIES	Mw/Oven proof container	Steamer (Complete)	Steamer (Bottom + Lid)	Steamer (bottom)	Wire rack	Crisp Plate

FOOD CATEGORY / RECIPES		ACCESSORIES	QUANTITY	COOKING INFO
DESSERTS & PASTRIES	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 distribute evenly in the crisp plate
	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-frozen		300 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	Fruit compote		300 - 800 ml *	Peel and core the fruit. Cut in pieces and place in the steamer basket
	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
	Scones		1 batch	Shape into one scone or in smaller pieces on greased crisp plate
PIZZA & PIES	Pizza		1 batch	Prepare a pizza dough based on 100ml water, 10g yeast, 140-150g flour, oil and salt. Leave it to rise. Roll out the dough into a lightly greased crisp plate. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
	Thin pizza-frozen		250 - 500 g *	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	Thick pizza-frozen		300 - 800 g *	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	Pizza-chilled		200 - 500 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	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-frozen		200 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	Veg strudel		800 g - 1.5 kg	Prepare a mix of chopped vegetables. 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
EGGS & SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g *	Always place the bag directly on the glass turntable. Pop only one bag at a time
	Chicken wings-frozen		300 - 600 g *	Distribute evenly in the crisp plate
	Scrambled eggs		2-10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container
	Fried eggs		1-6 pieces	Lightly grease the crisp plate before preheating
	Omelette		1 batch	Lightly grease the crisp plate before preheating
	Nuts-roasted		50 - 200 g	Distribute evenly in the crisp plate

* Suggested quantity. Do not open door during cooking.

ACCESSORIES	Mw/Oven proof container	Steamer (Complete)	Steamer (Bottom + Lid)	Steamer (bottom)	Wire rack	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 "Smart 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.

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 oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Turn off the oven and restart it to see if the problem persists. Try to perform the "FACTORY RESET", selectable from "SETTINGS". Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".

PRODUCT FICHE

www The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from Whirlpool website **docs.whirlpool.eu**

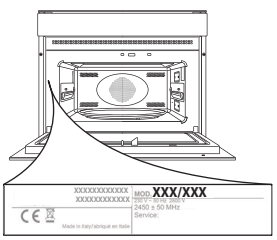
HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

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

> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



400011683212

Whirlpool

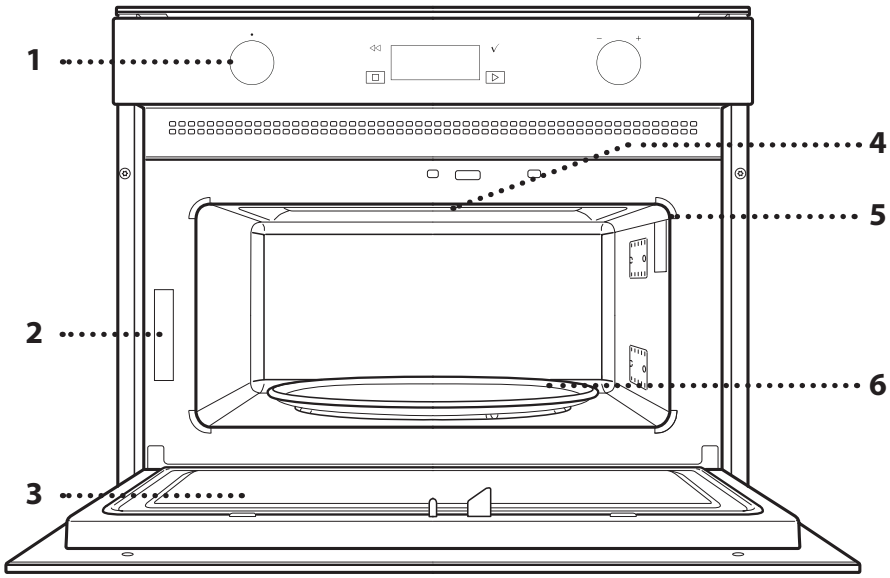
DAGLIG
BRUGERVEJLEDNING

TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT
Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på **www.whirlpool.eu/register**

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

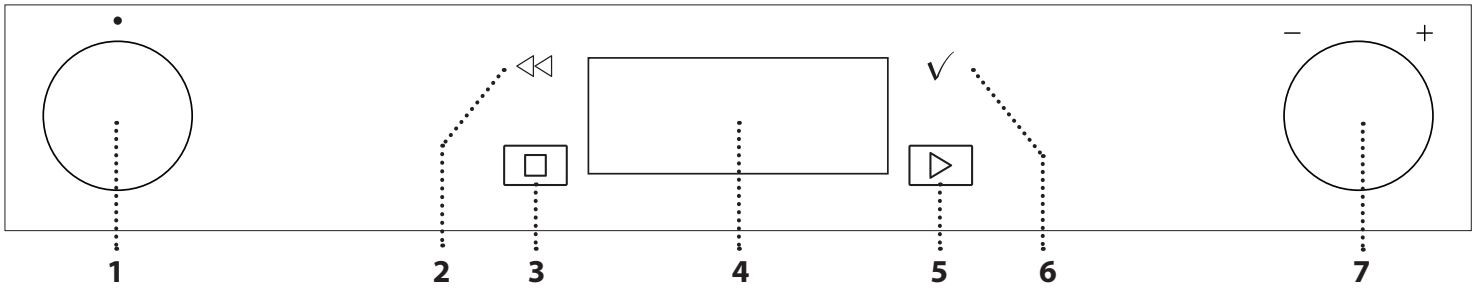
Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



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

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. VÆLGEKNAP
Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på "0".

2. TILBAGE
Bruges til at vende tilbage til det forrige skærmbillede.
Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

3. STOP
Bruges til, når som helst, at stoppe den igangværende funktion.

4. DISPLAY

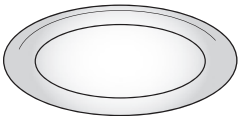
5. START
Bruges til at starte en funktion med det samme.

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

7. JUSTERINGSKNAP
Bruges til at gennemse menuerne og til at anvende eller ændre indstillingerne.
Bemærk: Knapperne er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.

TILBEHØR

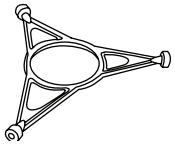
DREJETALLERKEN



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

Drejetallerkenen skal altid anvendes som base for andre beholdere eller tilbehør.

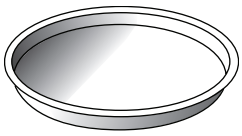
DREJEKRYDS



Brug kun drejekrydset til glasdrejetallerkenen.

Andet tilbehør må ikke hvile på drejekrydset.

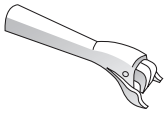
CRISPPANDE



Må kun anvendes med de forudsete funktioner.

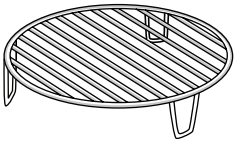
Crisp-panden skal altid placeres på midten af glasdrejetallerkenen, og kan forvarmes, når den er tom ved brug af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden.

HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE



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

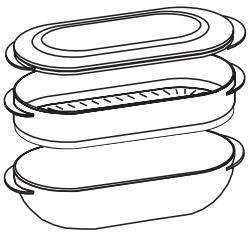
RISTEN



Man får herved mulighed for at anbringe maden tættere på grillen og brune retten perfekt.

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

DAMPKOGER



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

Placer dem direkte på bunden af dampkogeren (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 cerealier.

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

Anbring altid dampkogeren 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.

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

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.

FUNKTIONER

6th SENSE

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

- **6th SENSE DAMP**

  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 dampkogeren, i kog. Tider for denne fase kan variere. Ovnen fortsætter så med at dampkoge maden i henhold til den indstillede tid.

  Indstil 1-2 minutter til bløde grøntsager så som broccoli og porrer eller 4-5 minutter til hårdere grøntsager så som gulerødder og kartofler.

  Ovnlågen må ikke åbnes under denne funktion.

  Krævede tilbehør: Dampkoger

- **6th SENSE KØL**

  Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og hurtigt og nemt opnå optimale resultater. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

JET DEFROST

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 AF BRØD

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

MAD	VÆGT
OPTØNING AF BRØD	50 - 800 g
KØD	100 g - 2,0 kg
FJERKRÆ	100 g - 3,0 kg
FISK	100 g - 2,0 kg
GRØNTSAGER	100 g - 2,0 kg
BRØD	100 g - 2,0 kg

JET REHEAT

Bruges til at genvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på 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.

MIKROBØLGE

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 is.

HANDLING	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
Tilbered	Sandkage	750	7 - 8
Tilbered	Æggesovs	500	16 - 17
Tilbered	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.)
Surdejskage	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

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

GRILL + MB

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

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min.)
Kartoffelgratin	650	2	20 - 22
Bagte kartofler	650	3	10 - 12

Anbefalet tilbehør: Risten

GRILL

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

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min.)
Toast	3	5 - 6
Rejer	2	18 - 22

Anbefalet tilbehør: Risten

SMART CLEAN

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

INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.

Når funktionen "ØKO" er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og lyset slukkes efter 1 minut. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en af knapperne.

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

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

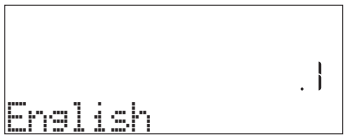
FAVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

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



Drej på *justeringsknappen*, for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg det ønskede. Tryk på ✓ for at bekræfte dit valg.

Bemærk: Sproget kan efterfølgende ændres ved at vælge "SPROG" in menuen "INDSTILLINGER" .

2. INDSTIL KLOKKESLÆTTET

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

Drej på *justeringsknappen*, for at indstille det nuværende timetal, og tryk på ✓ : De to minuttal på displayet vil blinke. Drej på *justeringsknappen*, for at indstille minutterne, og tryk på ✓ , for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i "INDSTILLINGER".

3. RENGØR OVNEN

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

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Aktivér funktionen "Smart Clean" (Smart rengøring). Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

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

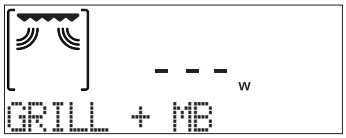
DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Drej på *vælgeknappen*, for at tænde for ovnen og vise den ønskede funktion på displayet.

Man vælger et emne i en menu (displayet vil vise det første disponible emne), ved at dreje på *justeringsknappen*, indtil det ønskede emne vises.

Displayet vil vise funktionens navn og de grundlæggende indstillinger: Tryk på ✓ for at bekræfte.



2. INDSTIL FUNKTIONEN

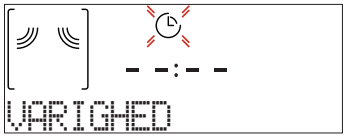
Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på ◁◁ giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

EFFEKT / GRILLNIVEAU

Drej på *justeringsknappen*, når værdien blinker på displayet, for at ændre den og tryk herefter på ✓ for at bekræfte og fortsætte til den næste indstilling (om muligt).

På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effektniveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (mid), 1 (lav).

VARIGHED



Drej på *justeringsknappen*, når ikonet ◷ blinker på displayet, for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk herefter på ✓ , for at bekræfte.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på ◁◁ : Drej på ***justeringsknappen*** for at ændre den og tryk herefter på ✓ for at bekræfte

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

SLUTTID (FORSINKET START)

I funktioner der ikke aktiverer mikrobølgerne, så som "Grill", kan funktionens start udskydes, ved at programmere dens sluttid, når du har indstillet tilberedningstiden. I mikrobølge-funktioner svarer sluttiden til varigheden.

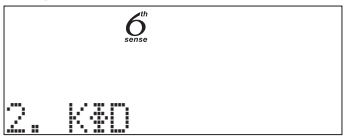
På displayet vises sluttiden mens ikonet ◷ blinker.

Drej på *justeringsknappen*, for at indstille tilberedningens ønskede afslutningstidspunkt, og tryk herefter på ✓ , for at bekræfte og aktivere funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Under ventetiden kan du dreje på *justeringsknappen*, for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på ◁◁ , for at ændre andre indstillinger.

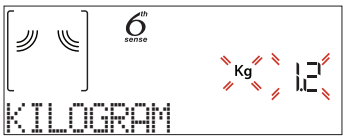
. 6th SENSE

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt og varighed for alle de disponible retter.



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

VÆGT / PORTIONER



Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt. Drej på *justeringsknappen*, for at indstille den ønskede værdi, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

Visse 6th Sense funktioner kræver ikke indtastning af mængden: Takket være en smart fugtighedssensor kan ovnen automatisk justere tilberedningstiden efter madens mængde.

FÆRDIGHEDSGRAD

I 6th Sense funktioner kan færdighedsgraden justeres.

Drej, på anmodning, på *justeringsknappen*, for at vælge det ønskede niveau mellem Let/Lav (-1) og Ekstra/Høj (+1). Tryk på ✓ eller ▷ for at bekræfte og starte funktionen.

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

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

Hver gang der trykkes på ▷ igen, forøges tilberedningstiden med yderligere 30 sekunder (trin på 5 minutter for funktioner, der ikke anvender mikrobølger).

Under forsinkelsen vil ovnen afbryde denne fase og straks starte funktionen, hvis man trykker på ▷ .

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

JET START

Tryk, for slukket ovn, på ▷ for at aktivere tilberedning med mikrobølgefunktionen indstillet på højeste effekt (900 W) i 30 sekunder.

5. AFBRYD TILBEREDNING / TILFØJ, VEND ELLER KONTROLLÉR MADEN

PAUSE

Luk lågen og tryk på ▷ , for at genoptage tilberedningen.

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

TILFØJ, VEND ELLER RØR I MADEN

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

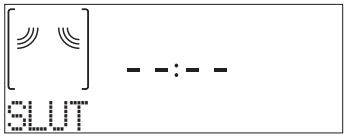
Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

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

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

6. ENDT TILBEREDNING

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



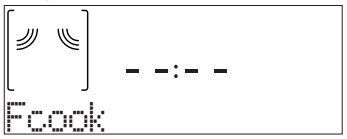
Tryk på ▷ for at fortsætte tilberedningen manuelt ved at forlænge tiden 30 sekunder ad gangen (for mikrobølgefunktioner) eller 5 minutter ad gangen (uden mikrobølger) eller drej på *justeringsknappen*, for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

Hvis man trykker på ▷ starter tilberedningen igen.

. FAVORIT

For at gøre det nemmere at bruge ovnen kan den gemme op til 10 af dine favoritfunktioner.

Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over livretter.

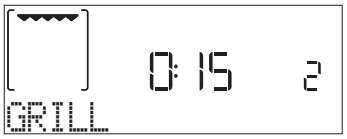


Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på ✓ , i modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på ⏮ .

Drej, når du har trykket på ✓ , på *justeringsknappen*, for at vælge positionens nummer og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

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

Drej *vælgeknappen* over på "FAVORIT" for senere at se de funktioner du har gemt: Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.



Drej på *justeringsknappen*, vor at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på ✓ , og tryk herefter på ▷ , for at aktivere den.

. SMART CLEAN

Tag alt tilbehør ud af mikroovnen (bortset fra glasdrejetallerkenen) før du aktiverer funktionen.

Drej på *vælgeknappen*, for at tage adgang til funktionen "Smart clean".

Tryk på ▷ for at aktivere rengøringsfunktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre en række handlinger, inden rengøringen starter. Tryk på ✓ når handlingerne er gjort.

Hæld en kop drikkevand i den medfølgende dampkogers bund eller i en mikrobølgefast beholder når dette forespørges og luk herefter lågen.

Efter den sidste bekræftelse skal du trykke på ▷ for at starte rengøringscyklussen.

Tag beholderen ud, når cyklussen er færdig, fuldfør rengøringen med en blød klud og tør ovnrummet med en fugtig klud af mikrofibre.

. TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere denne funktion, og drej herefter på *justeringsknappen*: Ikonet ⏱ blinker på displayet.

Drej på *justeringsknappen*, for at indstille den ønskede varighed, og tryk herefter på √ , for at aktivere timeren.

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

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne. Drej på ***justeringsknappen*** for at ændre den indstillede tid på minuturet.

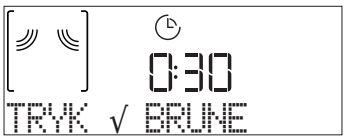
Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion. Drej på *vælgeknappen* for at vælge den ønskede funktion.

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

Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet ⏱ vil blive vist), men det fortsætter nedtællingen. Vent til funktionen er fuldført, eller sluk for ovnen, for at vende tilbage til minuturet.

. TRYK √ BRUNE

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



Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slukkes.

6th sense TILBEREDNINGSTABEL

MADKATEGORI / OPSKRIFTER			TILBEHØR	MÆNGDE	TILBEREDNINGSINFO
GRYDERET & BAGT PASTA		Lasagne		4-10 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Frossen lasagne		400 g - 1,0 kg	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
RIS, PASTA & CERIALER		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
		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
		Quinoa		100 - 400 g	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2 kopper vand pr. kop quinoa
		Spelt		100 - 400 g	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3-4 kopper vand pr. kop spelt
		Byg		100 - 400 g	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3-4 kopper vand pr. kop byg
		Couscous		100 - 400 g	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 i ovnen
KØD	Oksekød	Bøffer		2-6 stk	Smør med olie og rosmarin. Drys med salt og sort peber. Fordel jævnt på risten
		Hamburgere-frosne		100 - 500 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmningen
	Svinekød	Ribbenssteg		700 g - 1,2 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt i crisp-panden med bensiden nedad
		Bacon		50 - 150 g	Fordel jævnt i crisp-panden
	Kylling	Stegt kylling		800 g - 1,5 kg	Krydr inden tilberedningen
		Stykker		400 g - 1,2 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt i crisp-panden med skindsiden nedad
		Damp fileter		300 - 800 g *	Fordel jævnt i dampkogerens kurv
	Kødretter	Hotdog		4-8 stk. *	Kom hotdoggen i dampkogerens bund og dæk til med vand. Tilbered uden låg
		Farsbrød		4-8 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift, læg i brødform og tryk luften ud, for at undgå luftlommer
		Pølser & hotdogpølser		200 - 800 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmningen. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer

* Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

TILBEHØR	MW/Ovnfast beholder	Dampkoger (Komplet)	Dampkoger (Bund + Låg)	Dampkoger (bund)	Risten	Crisp-Pande

Whirlpool

MADKATEGORI / OPSKRIFTER			TILBEHØR	MÆNGDE	TILBEREDNINGSINFO
FISK	Dampkogt	Fisk (hel)		600 g - 1,2 kg	Smør med olie. Krydr med citronsaft, hvidløg og persille
		Fiskefileter		300 - 800 g *	Fordel jævnt i dampkogerens kurv
		Fiskekotelet		300 - 800 g *	Fordel jævnt i dampkogerens kurv
		Muslinger		400 g - 1,0 kg	Krydr med olie, peber, citron, hvidløg og persille inden tilberedningen. Bland godt
		Rejer		100 - 600 g	Fordel jævnt i dampkogerens kurv
	Stegt	Fisk (hel)		600 g - 1,2 kg	Smør med olie. Krydr med citronsaft, hvidløg og persille
		Gratin-frossen		600 g - 1,2 kg	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	Stegt	Paneret fisk-frossen		200 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden
		Fiskekotelet		300 - 800 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmningen. Krydr fiskekotoletterne med olie og dæk til med sesamfrø
GRØNTSAGER	Stegt	Kartoffelstykker	+	300 g - 1,2 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen
		Kartoffelbåde		300 - 800 g	Skær i både, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen
		Grøntsager-fyldte		600 g - 2,2 kg	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
		Veg. burger-frossen		2-6 stk	Smør Crisp-panden let
	Gratin	Kartofler	+	4-10 portioner	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost
		Broccoli		600 g- 1,5kg	Skær ud i stykker og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost
		Blomkål	+	600 g - 1,5 kg	Skær ud i stykker og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost
		Gratin-frossen		400 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	Dampkogt	Grøntsager-frossen		400 - 800 g *	Fordel jævnt i dampkogerens kurv
		Kartofler		300 g - 1 kg *	Skåret i stykker. Fordel jævnt i bunden af dampkogeren
		Broccoli		200 - 500 g *	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampkogerens kurv
		Gulerødder		200 - 500 g *	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampkogerens kurv
		Blomkål		200 - 500 g *	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampkogerens kurv
	Stegt	Kartofler-frosne		300 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden
		Auberginer	+	300 - 800 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
		Peberfrugter	+	200 - 500 g	Snit, vej og bland med olie. Smag til med salt. Fordel jævnt i crisp-panden

* Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

TILBEHØR	MW/Ovnfast beholder	Dampkoger (Komplet)	Dampkoger (Bund + Låg)	Dampkoger (bund)	Risten	Crisp-Pande

MADKATEGORI / OPSKRIFTER		TILBEHØR	MÆNGDE	TILBEREDNINGSINFO
DESSERT & BAGVÆRK	Chokoladekager		1 stk	Lav en dej af 250g mel, 150g smør, 100g sukker, 1 æg, 25g kakaopulver, salt og bagepulver. Tilsæt vaniljeessens. Lad den køle af. Rul den ud med en tykkelse på 5mm, form den og fordel den jævnt i crisp-panden
	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-frossen		300 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	Frugtkompot		300 - 800 ml *	Skræl og skær kernen ud af fugten. Skær ud i stykker og anbring dem i dampkogerens kurv
	Bagte æbler		4-8 stk	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
	Boller		1 stk	Lav en stor eller flere mindre scones på den smurte Crisp-pande
PIZZA & TÆRTER	Pizza		1 stk	Tilbered en pizzadej baseret på 100ml vand, 10g ølgær, 140-150g mel, olie og salt. Lad den hæve. Rul dejen ud i en let smurt crisp-pande. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen
	Tyndbundet pizza-frossen		250 - 500 g *	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	Tykbundet pizza-frossen		300 - 800 g *	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	Pizza-kold		200 - 500 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	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-frossen		200 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
	Veg. strudel		800 g - 1,5 kg	Tilbered en blaning af skiveskårne grøntsager. Stænk med olie og tilbered i en pande i 15-20 minutter. Lad den køle af. Tilsæt frisk ost og smag til med salt, balsamisk eddike og krydderier. Rul dejen ud og fold den ydre del
ÆG & SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g *	Anbring altid posen direkte på glasdrejetallerkenen. Tilbered kun én pose ad gangen
	Kyllingevinger-frosne		300 - 600 g *	Fordel jævnt i crisp-panden
	Røræg		2-10 stk.	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder
	Spejlæg		1-6 stk.	Smør Crisp-panden let, inden forvarmningen
	Omelet		1 stk	Smør Crisp-panden let, inden forvarmningen
	Nødder-ristede		50 - 200 g	Fordel jævnt i crisp-panden

* Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

TILBEHØR	MW/Ovnfast beholder	Dampkoger (Komplet)	Dampkoger (Bund + Låg)	Dampkoger (bund)	Risten	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 klud af mikrofibre. 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 ovnens låge.
- Fjern drejetallerkenen og dens støtte jævnligt eller i tilfælde af spild for at fjerne alle madrester.
- Aktivér funktionen "Smart clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillen, da intens 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.

FEJLFINDING

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

OPLYSNINGSSKEMA

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

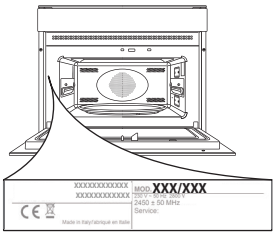
SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSESVEJLEDNINGEN PÅ

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

> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.

SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

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



400011683212

Whirlpool

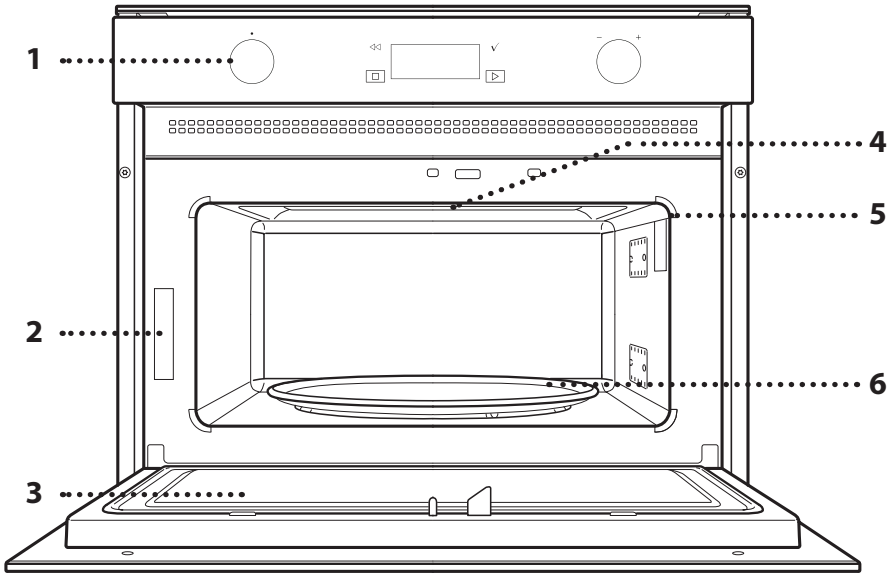
SNELLE REFERENTIEGIDS

WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op **www.whirlpool.eu/register**

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

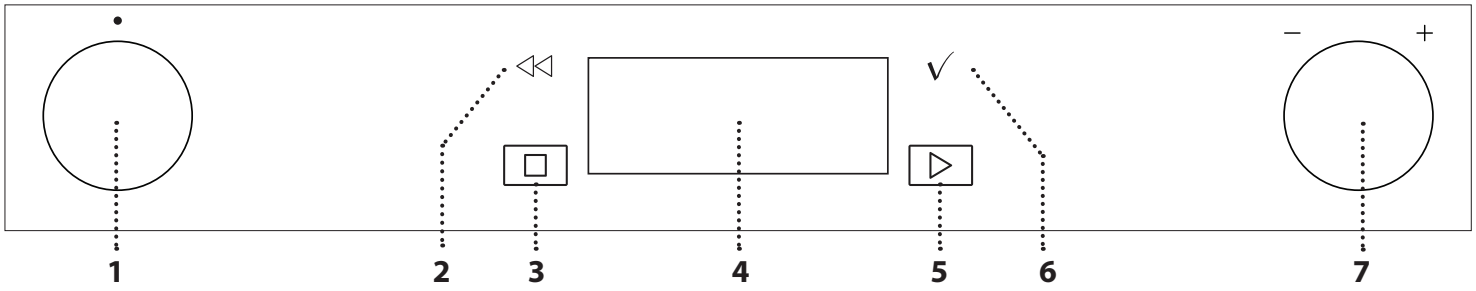
Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor Gezondheid en Veiligheid.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
3. Deur
4. Bovenste verwarmingselement/ grill
5. Lampjes
6. Draaiplateau

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP
Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op "0" zetten om de oven uit te schakelen.

2. TERUG
Om terug te gaan naar het vorige menu.
Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

3. STOP
Om wanneer u maar wilt de functie die op dat ogenblik actief is te stoppen.

4. DISPLAY

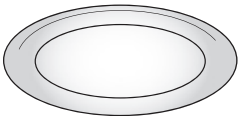
5. START
Om een functie meteen te starten.

6. BEVESTIG
Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. INSTELKNOP
Om door de menu's te bladeren en instellingen aan te brengen of te veranderen.
Let op: De knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

ACCESSOIRES

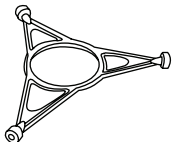
DRAAIPLATEAU



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.

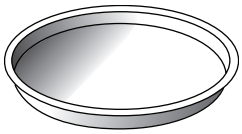
PLATEAU DRAGER



Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau.

Laat er geen andere accessoires tegen rusten.

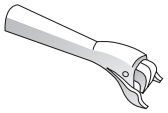
CRISPERPLAAT



Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies.

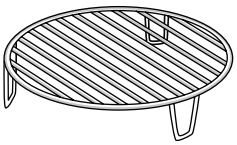
De crisperplaat dient altijd in het midden van het glazen draaiplateau te worden geplaatst en kan worden voorverwarmd wanneer deze leeg is,de speciale functie wordt uitsluitend voor dit doel gebruikt. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

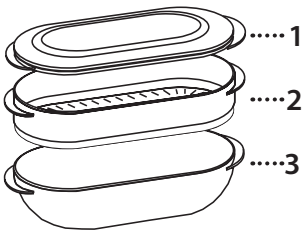
ROOSTER



Hiermee kan het voedsel dichter bij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven.

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

STOMER



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.

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

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

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. 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.

FUNCTIES

6th SENSE

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

- **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 1-2 minuten in voor zachte groenten zoals broccoli en prei en 4-5 minuten voor hardere groenten zoals wortelen en aardappelen.

  Open de deur niet tijdens deze functie.

  Benodigde accessoires: Stomer

- **6th SENSE BEREIDING**

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

JET 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.

VOEDSEL	GEWICHT
BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN	50 - 800 g
VLEES	100 g - 2,0 kg
GEVOGELTE	100 g - 3,0 kg
VIS	100 g - 2,0 kg
GROENTEN	100 g - 2,0 kg
BROOD	100 g - 2,0 kg

JET REHEAT

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.

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.

ACTIE	VOEDSEL	VERMOGEN (W)	DUUR (min.)
Opwarmen	2 bekers	900	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree (1 kg)	900	10 - 12
Ontdooien	Gehakt (500 kg)	160	15 - 16
Bereiden	Luchtige cake	750	7 - 8
Bereiden	Custard	500	16 - 17
Bereiden	Gehaktbrood	750	20 - 22

CRISP

Om een gerecht een perfect bruin korstje, zowel bovenop als onderaan het voedsel, te geven.. Deze functie mag alleen met de speciale Crisperplaat gebruikt worden.

VOEDSEL	DUUR (min.)
Gegiste cake	7 - 10
Hamburgers	8 - 10 *

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat

GRILL + MAGN.

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

VOEDSEL	VERMOGEN (W)	GRILLNIVEAU	DUUR (min.)
Gegratineerde aardappelen	650	2	20 - 22
Gepofte aardap.	650	3	10 - 12

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.

VOEDSEL	GRILLNIVEAU	DUUR (min.)
Toast	3	5 - 6
Garnalen	2	18 - 22

Aanbevolen accessoires: Rooster

SMART CLEAN

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.

INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus “ECO” actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt.

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

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

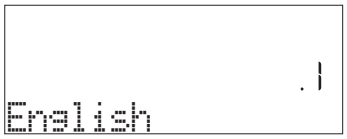
FAVORIET

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.

EERSTE GEBRUIK

1. SELECTEER DE TAAL

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



Draai aan de *instelknop* om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kan daarna veranderd worden door "TAAL" te selecteren in het menu "INSTELLINGEN".

2. DE TIJD REGELEN

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

Draai aan de *instelknop* om het huidige uur in te stellen en druk op ✓ : Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Draai aan de *instelknop* om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer “KLOK” in “INSTELLINGEN”.

3. DE OVEN REINIGEN

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.

Schakel de functie "Smart Clean" in. Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

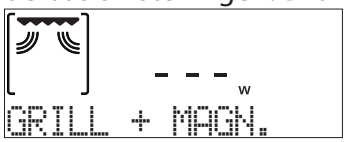
DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Draai aan de *selectieknop* om de oven in te schakelen en de gewenste functie op het display te tonen.

Om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer), draait u aan de *instelknop* totdat het gewenste item wordt weergegeven.

Op het display verschijnt de naam voor de functie en de basisinstellingen: Druk op ✓ om te bevestigen.



2. DE FUNCTIE INSTELLEN

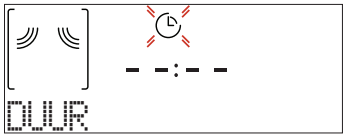
Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op ◁◁ kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

VERMOGEN / GRILLNIVEAU

Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op de *instelknop* om het te veranderen, druk daarna op ✓ om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (midden), 1 (laag).

DUUR



Wanneer het ◷ symbool knippert op het display, draait aan de *instelknop* om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op ◁◁ te drukken: draai aan de *instelknop* om het te wijzigen en druk dan op ✓ om te bevestigen

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

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

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij functies die de magnetron niet inschakelen, zoals "Grill", kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Bij functies met magnetron is de eindtijd gelijk aan de duur.

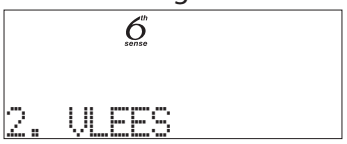
Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het ◷ pictogram knippert.

Draai aan de *instelknop* om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op ✓ om te bevestigen en de functie te starten. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Tijdens de wachttijd kunt u *de instelknop* gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen of druk op ◁◁ om de instellingen te veranderen.

. 6th SENSE

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, vermogen en duur voor alle beschikbare gerechten.



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

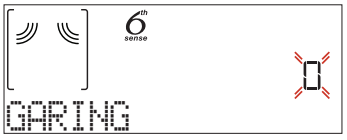
GEWICHT / PORTIES

Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; draai aan de *instelknop* om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

Bij bepaalde 6th Sense-functies hoeft u geen hoeveelheden in te voeren: dankzij een intelligente vochtigheidssensor kan de oven automatisch de bereidingstijd afstellen op de hoeveelheid voedsel.

GARING

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



Druk aan de *instelknop*, als dit gevraagd wordt, om het gewenste niveau te selecteren tussen Licht/Laag (-1) en Extra/Hoog (+1). Druk op ✓ of ▷ om te bevestigen en de functie te starten.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

Telkens als u opnieuw op ▷ drukt, wordt de bereidingstijd verlengd met 30 seconden (5 minuten in functies die de magnetron niet inschakelen).

Als u tijdens de uitstelfase op ▷ drukt, slaat de oven deze fase over en start de functie onmiddellijk.

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

JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op ▷ om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (900 W) voor 30 seconden.

5. PAUZE BEREIDING / VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN OF CONTROLEREN

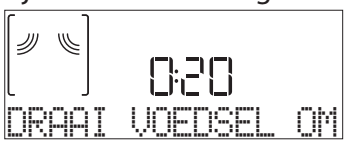
PAUZE

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

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

VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN OF DOORROEREN

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



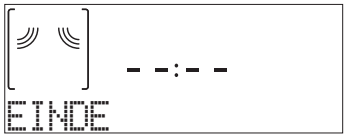
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

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

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

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



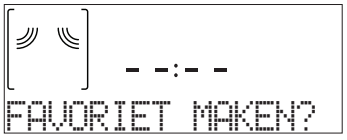
Druk op ▷ om manueel met de bereiding verder te gaan en tijd toe te voegen, met stappen van 30 seconden (voor functies met magnetron) of van 5 minuten (zonder magnetron), of draai aan de *instelknop* om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

Als u op ▷ drukt, start de bereiding opnieuw.

. FAVORIET

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 10 van uw favoriete functies opslaan.

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.

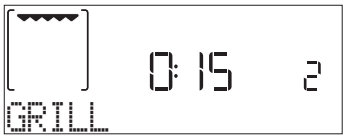


Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op ✓ , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op ⏮ .

Zodra u op ✓ heeft gedrukt, draait u aan de *instelknop* om de nummerpositie te selecteren; druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

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

Om de opgeslagen functies later op te vragen draait u de *selectieknop* op "FAVORIET": het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Draai aan de *instelknop* om de functie te selecteren, bevestig door op ✓ te drukken, en druk vervolgens op ▷ om in te schakelen.

. SMART CLEAN

Verwijder alle accessoires (behalve het glazen draaiplateau) uit de magnetron alvorens de functie in te schakelen.

Draai aan de *selectieknop* om de functie "Smart clean" te openen.

Druk op ▷ om de reinigingsfunctie in te schakelen: de display geeft acties weer die in die volgorde moeten worden uitgevoerd alvorens de reiniging te starten. Druk op ✓ wanneer u wilt, als u klaar bent.

Als dit wordt gevraagd, giet u een kop drinkwater op de bodem van de bijgeleverde stoompan of in een magnetronbestendige recipiënt en sluit dan de deur.

Na de laatste bevestiging drukt u op ▷ om de reinigingscyclus te starten.

Na de cyclus verwijdert u de recipiënt, reinig verder met een zachte doek en droog vervolgens de ovenruimte met een vochtige microvezeldoek.

. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren ervoor zorgen dat de oven uitgeschakeld is en aan *de instelknop* draaien: Het ⏱ symbool knippert op het display.

Draai aan de *instelknop* om de gewenste duur in te stellen en druk dan op ✓ om de kookwekker te activeren.

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

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in. Draai aan de ***instelknop*** om de ingestelde tijd op de kookwekker te wijzigen.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Draai aan de *selectieknop* om de gewenste functie te selecteren.

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

Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram ⏱ wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om terug te keren naar de kookwekker wacht u totdat de functie klaar is of schakelt u de oven uit.

. VERGRENDELING

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

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

6th sense BEREIDINGSTABEL

VOEDINGSGROEP / RECEPTEN			ACCESSOIRES	HOEVEELHEID	BEREIDINGSINFORMATIE
STOOFSCHOTELS & GEBAKKEN PASTA		Lasagne		4 - 10 porties	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen
		Lasagne bevroren		400 g - 1,0 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
RIJST, PASTA & GRANEN		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 kopjes water voor elke kop rijst
		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
		Quinoa		100 - 400 g	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 kopjes water voor elke kop quinoa
		Spelt		100 - 400 g	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 kopjes water voor elke kop spelt
		Gerst		100 - 400 g	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 kopjes water voor elke kop gerst
		Couscous		100 - 400 g	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		1-2 porties *	Voeg zout water en havervlokken toe in een recipiënt met hoge randen en plaats in de oven
VLEES	Rundvlees	Biefstuk		2-6 stuks	Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig op het rooster
		Bevroren hamburgers		100 - 500 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming
	Varkensvlees	Spareribs		700 g - 1,2 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees 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
	Kip	Gebraden kip		800 g - 1,5 kg	Kruid vóór het bereiden
		Stukken		400 g - 1,2 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op de crisperplaat met het vel aan de onderkant
		Stoomfilets		300 - 800 g *	Verdeel gelijkmatig in de stoommand
	Vleesgerechten	Hotdogs		4-8 stuks *	Voeg hotdogs toe op de bodem van de stoompan en bedek met water. Zonder deksel bereiden
		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
		Worsten		200 - 800 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen

* Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

ACCESSOIRES	Magnetron/ Ovenbestendig bakje	Stoompan (compleet)	Stoompan (Bodem + deksel)	Stoompan (bodem)	Rooster	Crisperplaat

VOEDINGSGROEP / RECEPTEN			ACCESSOIRES	HOEVEELHEID	BEREIDINGSINFORMATIE
VIS	Gestoomd	Hele vis		600 g - 1,2 kg	Borstel olie over de vis. Kruid met citroensap, look en peterselie
		Visfilets		300 - 800 g *	Verdeel gelijkmatig in de stoommand
		Vismoot		300 - 800 g *	Verdeel gelijkmatig in de stoommand
		Mosselen		400 g - 1,0 kg	Kruid met olie, peper, citroen, look en peterselie vóór de bereiding. Meng alles goed
		Garnalen		100 - 600 g	Verdeel gelijkmatig in de stoommand
	Braden	Hele vis		600 g - 1,2 kg	Borstel olie over de vis. Kruid met citroensap, look en peterselie
		Gratin bevroren		600 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Gebakken	Visstick bevroren		200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Vismoot		300 - 800 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming. Kruid de vismoten met olie en bedek met sesamzaadjes
GROENTEN	Braden	Aardappelstukken		300 g - 1,2 kg	Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen
		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
		Groenten gevuld		600 g - 2,2 kg	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze
		Vegaburger bevroren		2-6 stuks	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie
	Gratin	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 g - 1,5 kg	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 g - 1,5 kg	Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
		Gratin bevroren		400 g – 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Gestoomd	Groenten bevroren		400 - 800 g *	Verdeel gelijkmatig in de stoommand
		Aardappelen		300 g - 1 kg *	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig op de bodem van de stoompan
		Broccoli		200 - 500 g *	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoommand
		Wortels		200 - 500 g *	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoommand
		Bloemkool		200 - 500 g *	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoommand
	Gebakken	Aardappelen		300 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Aubergine		300 - 800 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	Snijd in plakjes, weeg en meng met olie. Kruid met zout. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat

* Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

ACCESSOIRES	Magnetron/ Ovenbestendig bakje	Stoompan (compleet)	Stoompan (Bodem + deksel)	Stoompan (bodem)	Rooster	Crisperplaat

VOEDINGSGROEP	RECEPTEN	ACCESSOIRES	HOEVEELHEID	BEREIDINGSINFORMATIE
DESSERT & GEBAK	Chocoladekoekjes		1 baksel	Maak deeg met 250 g meel, 150 g boter, 100 g suiker, 1 ei, 25 g cacaopoeder, 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
	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
	Bevroren vruchtentaart		300 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Vruchtencompote		300 - 800 ml *	Schil het fruit en verwijder het klokhuis. Snijd in stukjes en leg in de stoommand
	Gebakken appels		4 - 8 stuks	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter
	Warme choc.melk		2-8 porties	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt. Breng op smaak met vanille of kaneel. Voeg maiszetmeel toe om de dichtheid te verhogen
	Scones		1 baksel	Maak een scone of kleinere stukken op een ingevette crisperplaat
PIZZA & PASTEIEN	Pizza		1 baksel	Maak pizzadeeg van 100 ml water, 10 g verse gist, 140 -150 g meel, olie en zout. Laat het rijzen. Rol het deeg uit in een licht ingevette crisperplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Dunne pizza bevr.		250 - 500 g *	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Dikke pizza bevr.		300 - 800 g *	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Pizza gekoeld		200 - 500 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Quiche Lorraine		1 baksel	Bekleed de crisperplaat met het deeg en prik erin met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 8 porties
	Bevr. quiche Lorraine		200 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Veg. strudel		800 g - 1,5 kg	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 het in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht
EIEREN & SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g *	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer
	Kippenvleugels bevroren		300 - 600 g *	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	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	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming
	Noten geroosterd		50 - 200 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat

* Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

ACCESSOIRES	Magnetron/ Ovenbestendig bakje	Stoompan (compleet)	Stoompan (Bodem + deksel)	Stoompan (bodem)	Rooster	Crisperplaat

REINIGING

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.
Gebruik geen 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. Droog af 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 “Smart Clean” 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 deze schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

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

PRODUCT

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

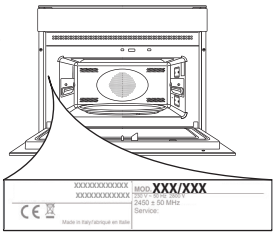
HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

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

> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

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



400011683212

Whirlpool

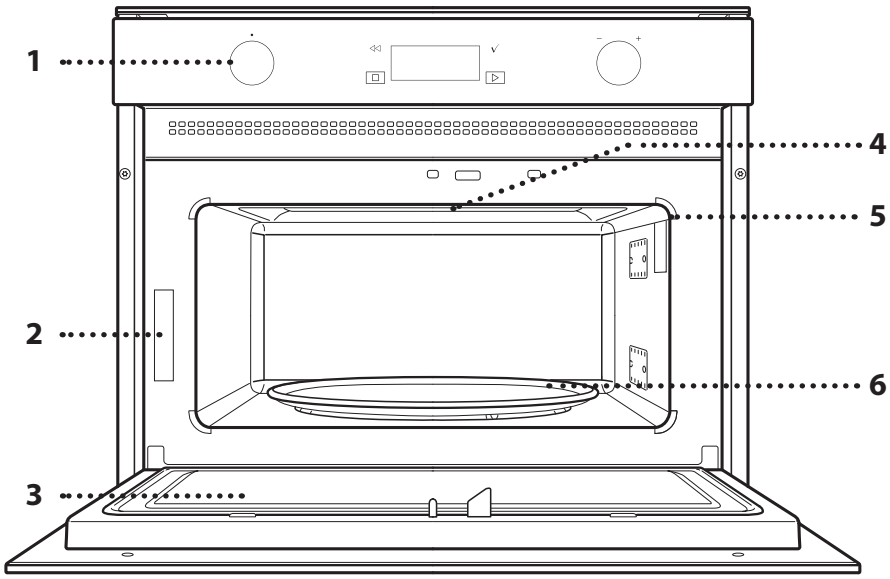
PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE-OPAS

KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täydemmän avun ja tuen saamiseksi rekisteröi tuotteesi sivustolla **www.whirlpool.eu/register**

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

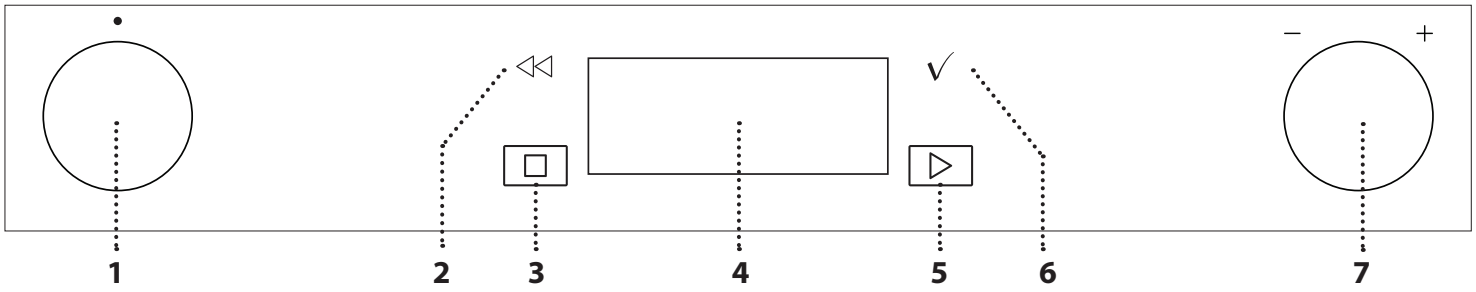
Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Tunnistekilpi (älä poista)
3. Luukku
4. Ylempi lämpövastus/grilli
5. Valo
6. Pyörivä lautanen

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. VALINTANUPPI
Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon. "0"-asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. TAKAISIN
Palaa edelliseen näkymään.
Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsentämisen aikana.

3. STOP
Pysäyttää parhaillaan aktiivisena olevan toiminnon milloin tahansa.

4. NÄYTTÖ

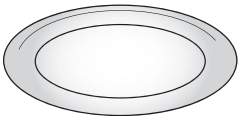
5. KÄYNNISTYS
Käynnistä toiminto välittömästi.

6. VAHVISTUS
Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SÄÄTÖNUPPI
Nupilla selataan valikoita ja tehdään sekä muutetaan asetuksia.
Huomaa: Valitsimet ovat upotettuja. Valitsin nousee ylös käyttöpaneelista, kun painat sitä keskeltä.

VARUSTEET

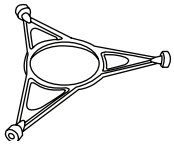
PYÖRIVÄ LAUTANEN



Tukeensa asetettua pyörivää lautasta voidaan käyttää kaikkien kypsennysmenetelmien kanssa.

Pyörivää lautasta on käytettävä aina aluslautasena muille astioille ja lisävarusteille.

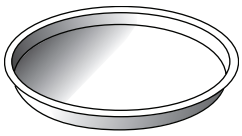
PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKI



Käytä tukea ainoastaan lasilautaselle.

Älä aseta tuen päälle muita varusteita.

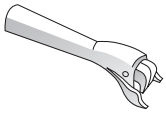
CRISP-ALUSTA



Saa käyttää ainoastaan sille tarkoitettujen toimintojen kanssa.

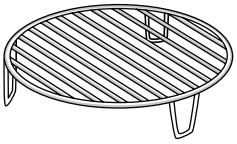
Crisp-alusta on laitettava aina pyörivän lautasen keskelle ja se voidaan esilämmittää tyhjänä käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle.

CRISP-ALUSTAN KAHVA



Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

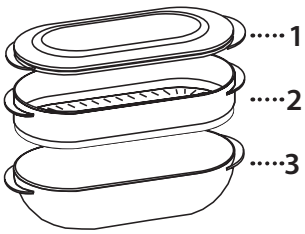
RITILÄ



Tämän ansiosta voit asettaa ruoan lähemmäksi grilliä, jolloin se ruskistuu paremmin.

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

HÖYRYTYSASTIA



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

Sen sijaan jos haluat keittää sellaisia ruokia kuten perunoita, pastaa, riisiä tai viljaruokia, aseta ne suoraan höyrytysastian pohjalle (koria ei tarvita) ja lisää tarvittava määrä juomavettä keitettävän ruuan määrän mukaan.

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

Aseta höyrytysastia aina pyörivälle lasilautaselle ja käytä sitä vain sopivien kypsennystoimintojen tai mikroaaltotoiminnon kanssa.

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

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

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

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

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

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

TOIMINNOT

6th SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti kaikentyyppisille elintarvikkeille parhaiten sopivan kypsennystavan.

- **6th SENSE HÖYRY**

  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 1–2 minuuttia pehmeille vihanneksille kuten parsakaalille ja purjolle tai 4–5 minuuttia kovemmille vihanneksille kuten porkkanoille ja peruunoille.

  Älä avaa luukkua tämän toiminnon aikana.

  Tarvittavat varusteet: Höyrytysastia

- **6th SENSE KYPSENYS**

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

JET DEFROST

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
CRISP LEIPÄ SULATETTU	50 - 800 g
LIHA	100 g - 2,0 kg
BROILERI	100 g - 3,0 kg
KALA	100 g - 2,0 kg
VIHANNEKSET	100 g - 2,0 kg
LEIPÄ	100 g - 2,0 kg

JET REHEAT

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

Älä avaa luukkua tämän toiminnon aikana.

MIKROAALTO

Lämmittää ja kypsentää ruoat tai juomat nopeasti.

TEHO (W)	SUOSITUKSET
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 pehmennys.
90	Jäätelön pehmennys.

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
Kypsennys	Sokerikakku	750	7 - 8
Kypsennys	Munakastike	500	16 - 17
Kypsennys	Lihamureke	750	20 - 22

CRISP

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

RUOKA	KESTO (min.)
Kohotettu kakku	7 - 10
Hampurilaiset	8 - 10 *

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta ja Crisp-alustan kahva

GRILLI + MIKRO

Kypsennä ja gratinoi ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (min.)
Perunagratiini	650	2	20 - 22
Kuoriperunat	650	3	10 - 12

Suositeltavat varusteet: Ritilä

GRILLI

Ruskistaa, grillaa ja gratinoi. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min.)
Paahtoleipä	3	5 - 6
Ravut	2	18 - 22

Suositeltavat varusteet: Ritilä

SMART CLEAN

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

ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta.

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

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

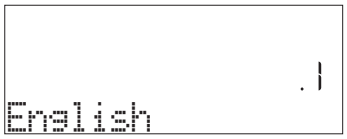
SUOSIKKI

Siirtää 10 suosikkitoiminnon luetteloon.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. VALITSE KIELI

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



Selaa kielivalintoja *säätönuppia* kääntämällä ja valitse haluamasi. Vahvista valintasi painamalla ✓.

Huomaa: Kieli voidaan muuttaa myös myöhemmin valitsemalla “ASETUKSET”-valikosta “KIELI”.

2. ASETA AIKA

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

Aseta tunnit kääntämällä *säätönuppia* ja paina sitten ✓: Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa. Aseta minuutit kääntämällä *säätönuppia* ja vahvista sitten painamalla ✓.

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse “ASETUKSET”-valikosta kohta “KELLO”.

3. PUHDISTA UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.

Aktivoi “Smart Clean” -toiminto. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

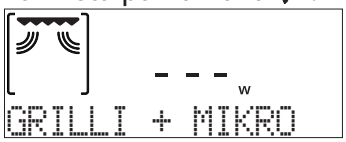
PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Laita uuni päälle kääntämällä *valintanuppia* ja etsi näytölle haluamasi toiminto.

Valitse valikosta haluamasi kohta (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) kääntämällä *säätönuppia* kunnes haluamasi kohta tulee esiin.

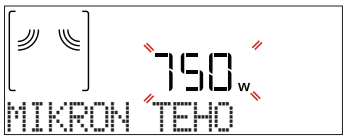
Näytöllä näkyy toiminnon nimi ja sen perusasetukset: vahvista painamalla ✓ .



2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

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

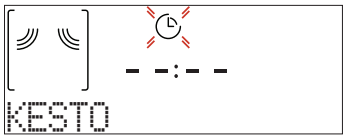
TEHO / GRILLIN TASO



Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä kääntämällä *säätönuppia*, vahvista sitten painamalla ✓ ja jatka seuraaviin asetuksiin (jos mahdollista).

Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso: Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keski), 1 (matala).

KESTO



Kun kuvake ◷ vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika kääntämällä *säätönuppia* ja vahvista sitten painamalla ✓ .

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla ◁◁ : korjaa sitä kääntämällä *säätönuppia* ja vahvista sitten painamalla ✓

Muissa kuin mikroaaltotoiminnoissa kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai ▷| .
Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYS VIIVEELLÄ)

Toiminnoissa, joissa mikroaallot eivät ole käytössä kuten esimerkiksi "Grilli", voit kypsennysajan asettamisen jälkeen viivästää toiminnon käynnistämistä ohjelmoimalla sen päättymisajan. Mikroaaltotoiminnoissa päättymisaika on sama kuin kestoaika.

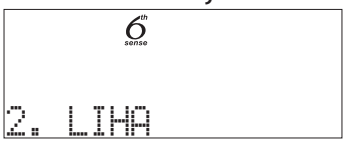
Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake ◷ vilkkuu.

Aseta haluamasi kypsymisen päättymisaika kääntämällä *säätönuppia* ja vahvista ja käynnistä toiminto sitten painamalla ✓ . Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa kääntämällä *säätönuppia* tai muuttaa muita asetuksia painamalla ◁◁ .

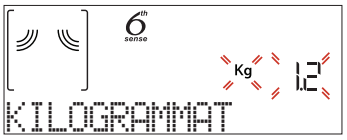
. 6th SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, tehon ja keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.



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

PAINO / ANNOKSET



Toiminto asetetaan oikein seuraamalla näytön ohjeita. Kehotettaessa aseta tarvittava arvo kääntämällä *säätönuppia* ja vahvista sitten painamalla ✓ .

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa ei ole tarpeen ilmoittaa määriä: älykkään kosteusanturin ansiosta uuni pystyy säätämään kypsennysajan automaattisesti ruoan määrän mukaisesti.

KYPSYYSTASO

6th Sense -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyystasoa.

Kehotettaessa valitse tasoksi Kevyt/Matala (-1) tai Ekstra/Korkea (+1) kääntämällä *säätönuppia*. Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai ▷| .

3. AKTIVOI TOIMINTO

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

Jokaisella painikkeen ▷ painalluksella kypsennysaikaa pidennetään 30 sekunnilla (5 minuuttia toiminnoissa, joissa ei käytetä mikroaaltoja).

Jos painat viivevaiheen aikana painiketta ▷, uuni hyppää tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi.

Huomaa: Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla □.

JET START

Kun uuni on sammutettu, painamalla ▷ aktivoit kypsennyksen mikroaaltouunitoiminnolla täydellä teholla (900 W) 30 sekunniksi.

5. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN / RUOAN LISÄÄMINEN, KÄÄNTÄMINEN TAI TARKASTAMINEN

TAUKO

Kypsennystä jatketaan sulkemalla luukku ja painamalla ▷.

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

RUOAN LISÄÄMINEN, KÄÄNTÄMINEN TAI SEKOITTAMINEN

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

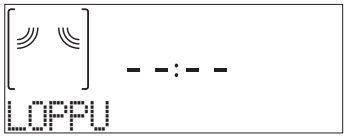
Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

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

Huomaa: Silloin kun tarvitaan kääntämistä ja sekoittamista, mutta näitä toimenpiteitä ei suoriteta, uuni jatkaa kypsennystä 2 minuutin jälkeen. "LISÄÄ RUOKA" -vaihe kestää 2 minuuttia: jos mitään toimenpidettä ei suoriteta, toiminto päättyy.

6. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



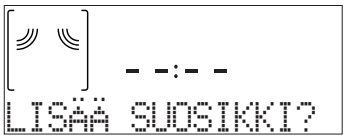
Jos haluat jatkaa kypsennystä manuaalisesti lisäten aikaa 30 sekuntia kerrallaan (mikroaaltotoiminnoissa) tai 5 minuuttia kerrallaan (ilman mikroaaltoja) paina ▷ tai käännä *säätönuppia*, jos haluat pidentää kypsennysaikaa asettamalla uuden kestoajan. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

Kypsennys käynnistyy uudelleen painamalla ▷.

. SUOSIKKI

Jotta uunin käyttö olisi helpompaa, se voi tallentaa jopa 10 suosikkitoimintoa.

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1-10 suosikkiluettelossasi.

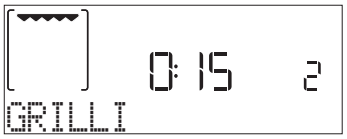


Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina ✓, muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla ⏪.

Kun olet painanut ✓, valitse numeron sijoitus kääntämällä *säätönuppia* ja vahvista sitten painamalla ✓.

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

Kun haluat myöhemmin hakea tallentamiasi toimintoja, käännä *valintanuppi* kohtaan "SUOSIKKI": Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto *säätönuppia* kääntämällä, vahvista painamalla ✓ ja aktivoi sitten painamalla ▷.

. SMART CLEAN

Poista kaikki varusteet (pyörivää lasialustaa lukuun ottamatta) mikroaaltouunista ennen kuin käynnistät toiminnon.

Avaa "Smart clean" -toiminto kääntämällä *valintanuppia*.

Aktivoi puhdistustoiminto painamalla ▷: näytöllä näkyvät järjestyksessä eri toimenpiteet, jotka on suoritettava ennen puhdistuksen aloittamista. Kun kaikki on valmista, voit painaa milloin tahansa painiketta ✓.

Kehotettaessa kaada kupillinen juomavettä toimitetun höyrytysastian alaosaan tai mikroaallot kestävään astiaan ja sulje sitten luukku.

Paina viimeisen vahvistuksen jälkeen ▷, jolloin puhdistusjakso alkaa.

Jakson loputtua ota astia pois, pyyhi lika pois pehmeällä liinalla ja kuivaa sitten uunin sisäosa kostealla mikrokuituliinalla.

. AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Toiminnon aktivoimiseksi varmista, että uuni on kytketty pois päältä ja käännä sitten *säätönuppia*: Näytöllä vilkkuu kuvake ⏱ .

Aseta haluamasi ajan pituus kääntämällä *säätönuppia* ja aktivoi sitten ajastin painamalla ✓ .

Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja. Muuta ajastimeen asetettua aikaa kääntämällä ***säätönuppia***.

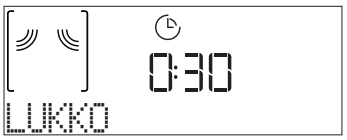
Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon. Valitse haluamasi toiminto kääntämällä *valintanuppia*.

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

Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyy vain kuvake ⏱), joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Jos haluat palata ajastintoimintoon, odota, kunnes toiminto on päättynyt, tai sammuta uuni.

. LUKKO

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



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

6th sense KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALAJIRYHMÄ / RESEPTIT			VARUSTEET	MÄÄRÄ	KYPSENNYSTIETOJA
PATARUOAT & UUNIPASTA		Lasagne		4 - 10 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
		Lasagne-pakaste		400 g - 1,0 kg	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
RIISI, PASTA & VILJATUOTTEET		Riisi		100 - 400 g *	Aseta riisille suositeltu kypsennysaika. Lisää suolavesi ja riisi höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2–3 kupillista vettä yhtä riisikupillista kohden
		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
		Kvinoa		100 - 400 g	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2 kupillista vettä yhtä kvinoakupillista kohden
		Speltti		100 - 400 g	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3-4 kupillista vettä yhtä spelttikupillista kohden
		Ohra		100 - 400 g	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3-4 kupillista vettä yhtä ohrakupillista kohden
		Cous cous		100 - 400 g	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2 kupillista vettä yhtä cous cous -kupillista kohden
		Kaurapuuro		1-2 annosta *	Lisää suolavesi ja kaurahiutaleet korkeareunaiseen astiaan, sekoita ja laita uuniin
LIHA	Naudanliha	Pihvi		2-6 kpl	Sivele öljyllä ja hiero pintaan rosmariinia. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Aseta tasaisesti ritilälle
		Hampurilaiset-pakaste		100 - 500 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta
	Sika	Porsaankyljet		700 g - 1,2 kg	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
	Broileri	Paistettu kana		800 g - 1,5 kg	Mausta ennen kypsentämistä
		Palat		400 g - 1,2 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Laita tasaisesti crisp-alustalle nahkapuoli alaspäin
		Höyrytetyt fileet		300 - 800 g *	Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
	Liharuoat	Hot dog		4-8 kpl *	Lisää hot dog höyrytysastian pohjalle ja peitä vedellä. Kuumenna peittämättä
		Lihamureke		4–8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan ja laita murekevuokaan painellen taikinaa, jotta siihen ei jäisi ilmakuplia
		Makkarat & nakit		200 - 800 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi

* Suositeltu määrä. Älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.

VARUSTEET	Mikron/uunin kestävä astia	Höyrytysastia (kaikkine osineen)	Höyrytysastia (alaosa + kansi)	Höyrytysastia (alaosa)	Ritilä	Crisp-alusta

RUOKALAJIRYHMÄ / RESEPTIT			VARUSTEET	MÄÄRÄ	KYPSENNYSTIETOJA
KALA	Höyrytetty	Kokonainen kala		600 g - 1,2 kg	Sivele öljyllä. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja persiljalla
		Kalafileet		300 - 800 g *	Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
		Kalapihvi		300 - 800 g *	Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
		Simpukat		400 g - 1,0 kg	Mausta öljyllä, pippurilla, sitruunalla, valkosipulilla ja persiljalla ennen kypsennystä. Sekoita hyvin
		Katkaravut		100 - 600 g	Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
	Paistettu	Kokonainen kala		600 g - 1,2 kg	Sivele öljyllä. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja persiljalla
		Pakastegratiini		600 g - 1,2 kg	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Paistettu	Kalapuikko-pakastettu		200 - 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Kalapihvi		300 - 800 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta. Mausta kalapihvit öljyllä ja peitä seesaminsiemenillä
VIHANNEKSET	Paistettu	Palaperunat	+	300 g - 1,2 kg	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
		Lohkoperunat		300 - 800 g	Leikkaa lohkoiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista
		Vihannekset-täytetyt		600 g - 2,2 kg	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan
		Kavisburgeri-pakaste		2-6 kpl	Voitele crisp-alusta kevyesti
	Gratiini	Perunat	+	4 - 10 annosta	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
		Parsakaali		600 g- 1,5 kg	Leikkaa paloiksi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
		Kukkakaalit	+	600 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa
		Pakastegratiini		400 g - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Höyrytetty	Pakastevihannekset		400 - 800 g *	Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
		Perunat		300 g - 1 kg *	Leikkaa paloiksi. Laita tasaisesti höyrytysastian pohjalle
		Parsakaali		200 - 500 g *	Leikkaa paloiksi. Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
		Porkkanat		200 - 500 g *	Leikkaa paloiksi. Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
		Kukkakaalit		200 - 500 g *	Leikkaa paloiksi. Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
	Paistettu	Pakasteperunat		300 - 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Munakoiso	+	300 - 800 g	Leikkaa paloiksi ja laite likoamaan suolattuun veteen 30 minuutiksi. Pese, kuivaa ja punnitse. Sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä / 200 g of kuivaa munakoisoa. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Paprikat	+	200 - 500 g	Viipaloi, punnitse ja sekoita öljyn kanssa. Mausta suolalla. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle

* Suositeltu määrä. Älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.

VARUSTEET	Mikron/uunin kestävä astia	Höyrytysastia (kaikkine osineen)	Höyrytysastia (alaosa + kansi)	Höyrytysastia (alaosa)	Ritilä	Crisp-alusta

RUOKALAJIRYHMÄ / RESEPTIT		VARUSTEET	MÄÄRÄ	KYPSENNYSTIETOJA
JÄLKIRUOAT& KAKUT	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
	Hedelmäpiiras		1 paistoerä	Valmista taikina 180 grammasta jauhoa, 125 grammasta voita ja 1 kananmunasta. Vuoraa crisp-alusta taikinalla ja lisää täytteeksi 700-800 g tuoreita hedelmäviipaleita sekoitettuina sokerin ja kanelin kanssa
	Pakastemarjapiirakka		300 - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Marjahilloke		300 - 800 ml *	Kuori hedelmät ja poista siemenkota. Leikkaa paloiksi ja laita höyrytysastian koriin
	Uuniomenat		4-8 kpl	Poista siemenkota ja täytä marsipaanilla tai kanelilla, sokerilla ja voilla
	Kaakao		2-8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan. Mausta vaniljalla tai kanelilla. Suurusta maissitärkkelyksellä
	Teeleivät		1 paistoerä	Muotoile yksi iso tai useampia pieniä teeleipiä voidellulle crisp-alustalle
PITSA & PIIRAKAT	Pitsa		1 paistoerä	Sekoita pizzataikina, johon tulee 100 ml vettä, 10 g hiivaa, 140-150 g jauhoa, öljyä ja suolaa. Anna sen kohota. Levitä taikina kevyesti rasvatulle crisp-alustalle. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
	Ohutpohjainen pakastepitsa		250 - 500 g *	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Paksupohjainen pakastepitsa		300 - 800 g *	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Kylmä pitsa		200 - 500 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Juustopiiras		1 paistoerä	Vuoraa crisp-alusta taikinalla ja pistele se haarukalla. Valmista kinkkujuustopiiraan täyte 8 annokselle
	Kinkkujuustopiiras-pakastettu		200 - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Kasvisstruudeli		800 g - 1,5 kg	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
KANAMUNA & SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g *	Laita pussi aina suoraan pyörivälle lasialustalle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan
	Kanansiivet-pakastettu		300 - 600 g *	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Munakokkeli		2-10 kpl	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan
	Häränsilmä		1-6 kpl	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta
	Munakas		1 paistoerä	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta
	Pähkinät paahd.		50 - 200 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle

* Suositeltu määrä. Älä avaa luukkua kypsentämisen aikana.

VARUSTEET	Mikron/uunin kestävä astia	Höyrytysastia (kaikkine osineen)	Höyrytysastia (alaosa + kansi)	Höyrytysastia (alaosa)	Ritilä	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 ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. 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 ruuan jäämät.
- Aktivoi "Smart Clean" -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Grilliä ei tarvitse puhdistaa, koska voimakas kuumuus polttaa kaiken lian. Käytä tätä toimintoa säännöllisin väliajoin.

VARUSTEET

Kaikki muut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa paitsi Crisp-alusta.

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

VIANETSINTÄ

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon.
	Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytyspuhallin on päällä.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistovika.	Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut. Yritä suorittaa "TEH.ASE. PALAU.", jonka voi valita "ASETUKSET"-valikosta. Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Uuni ei kuumene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".

TUOTESELOSTE

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

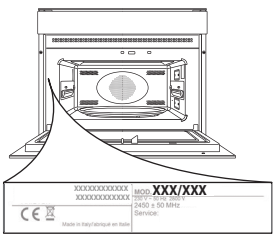
MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

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

> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

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



400011683212

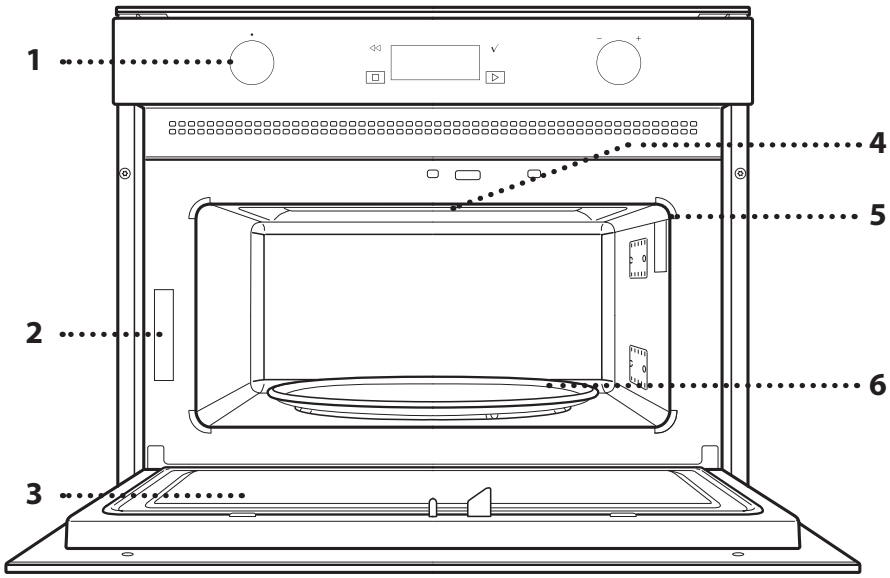
GUIDE
D'UTILISATION QUOTIDIENNE

MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur **www.whirlpool.eu/register**

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

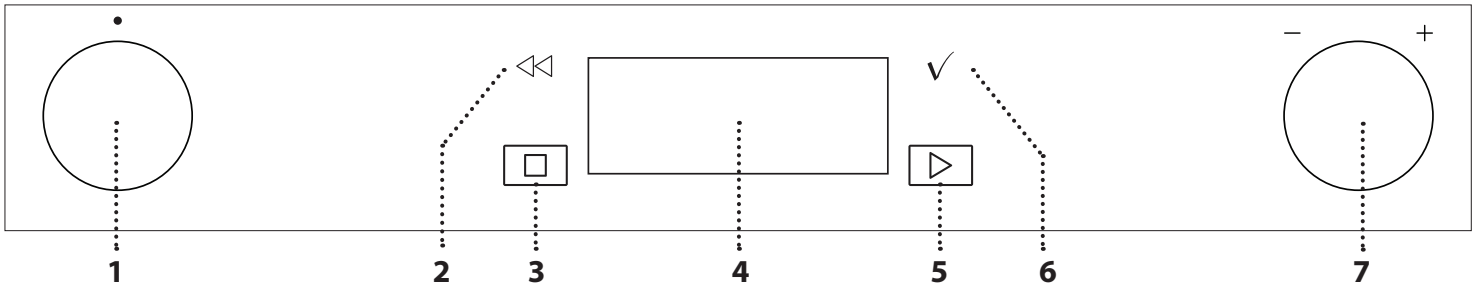
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION
Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position « 0 » pour éteindre le four.

2. RETOUR
Pour retourner au menu précédent.
Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

3. STOP
Permet d'arrêter la fonction actuellement en cours, à tout moment.

4. ÉCRAN

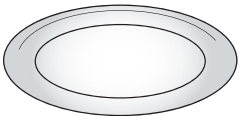
5. DÉMARRER
Pour immédiatement lancer une fonction.

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

7. BOUTON DE RÉGLAGE
Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.
Veuillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

ACCESSOIRES

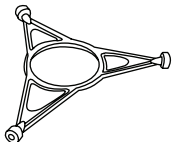
PLAQUE TOURNANTE



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.

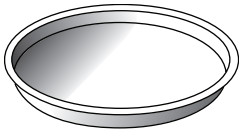
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

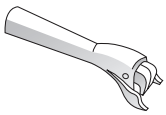
PLAT CRISP



Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

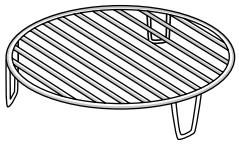
Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé lorsqu'il est vide en utilisant la fonction spéciale prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utile pour retirer le plat Crisp chaud du four.

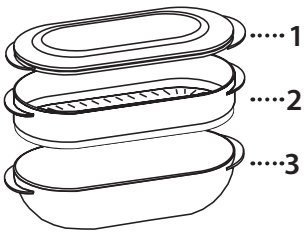
GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus prêt de la grille pour un dorage parfait de votre plat.

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

CUISEUR-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.

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

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

6th SENSE

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

- **6th SENSE VAPEUR**

  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 1-2 minutes pour les légumes doux comme les brocolis et les poireaux ou 4-5 minutes pour les légumes plus durs comme les carottes et les pommes de terre.

  N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

  Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

- **6th SENSE CUISSON**

  Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimums rapidement et facilement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

JET DEFROST

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

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

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
PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ	50 - 800 g
VIANDES	100 g - 2,0 kg
VOLAILLE	100 g - 3,0 kg
POISSON	100 g - 2,0 kg
LÉGUMES	100 g - 2,0 kg
PAIN	100 g - 2,0 kg

JET REHEAT

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-les 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.

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 pâtés 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)
Réchauffage	2 tasses	900	1 - 2
Réchauffage	Purée (1 kg)	900	10 - 12
Décongélation	Viande émincée (500 g)	160	15 - 16
Cuisson	Génoise	750	7 - 8
Cuisson	Crème aux œufs	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 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

GRIL+MICRO-ONDES

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

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	NIVEAU DU GRILL	DURÉE (min)
Gratin de pommes de terre	650	2	20 - 22
Pommes de terre entières	650	3	10 - 12

Accessoires recommandés : Grille métallique

GRILL

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

ALIMENTS	NIVEAU DU GRILL	DURÉE (min)
Rôtie	3	5 - 6
Crevettes	2	18 - 22

Accessoires recommandés : Grille métallique

SMART CLEAN

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.

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode "ÉCO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.

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

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

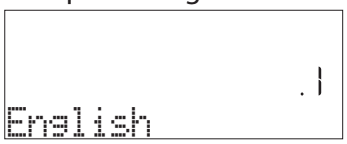
FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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



Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être modifiée en choisissant « LANGUE » dans le menu « RÉGLAGES ».

2. RÉGLER L'HEURE

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

Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez « HORLOGE » dans « RÉGLAGES ».

3. NETTOYAGE DU 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.

Activer la fonction « Smart Clean ». Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

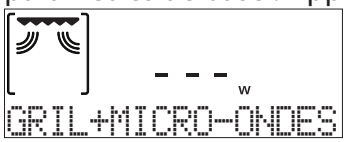
UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher la fonction que vous souhaitez à l'écran.

Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.

L'écran affiche le nom de la fonction et ses paramètres de base : Appuyez sur ✓ pour confirmer.



2. RÉGLER UNE FONCTION

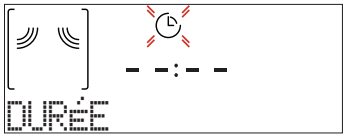
Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur ◁◁ , vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

PUISSANCE / NIVEAU DU GRILL

Lorsque la valeur clignote sur l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et poursuivez avec les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, il est possible de régler le niveau de gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (bas).

DURÉE



Lorsque l'icône ◷ clignote sur l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur ◁◁ : tournez le ***bouton de réglage*** pour le modifier et ensuite appuyez sur ✓ pour confirmer

Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur ✓ ou ▷| pour confirmer et démarrer la fonction.

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

HEURE DE FIN (DÉPART DIFFÉRÉ)

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-onde comme un « Grill », une fois que vous avez réglé un temps de cuisson, vous pouvez différer le démarrage de la fonction en programmant son heure de fin.

Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée.

L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône ◷ clignote.

Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur ✓ pour confirmer et activer la fonction. Placer les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

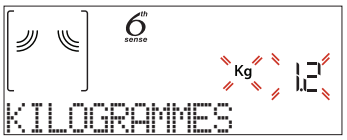
Pendant le temps d'attente, vous pouvez tourner le *bouton de réglage* pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur ◁◁ pour changer d'autres paramètres.

. 6th SENSE

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

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

POIDS / PORTIONS

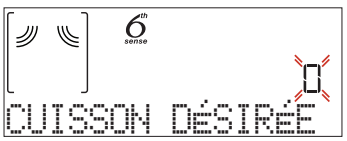


Pour régler la fonction correctement, suivez les indications sur l'écran, lorsque cela est demandé, et tournez le *bouton de réglage* pour régler la valeur requise, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Certaines fonctions 6th Sense n'exigent aucune insertion de quantité : grâce à un capteur d'humidité intelligent, le four peut automatiquement ajuster le temps de cuisson à la quantité d'aliments.

CUISSON DÉSIRÉE

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



Lorsque cela est demandé, tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner le niveau souhaité entre Léger/Bas (-1) et Extra/Haut (+1). Appuyez sur ✓ ou ▷| pour confirmer et démarrer la fonction.

3. ACTIVER LA FONCTION

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

À chaque fois que vous appuyez à nouveau sur ▷, le temps de cuisson sera augmenté de 30 secondes supplémentaires (par étapes de 5 minutes dans les fonctions qui n'activent pas le micro-ondes).

Pendant la phase de retard, en appuyant sur ▷ le four ignorera cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

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

JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur ▷ pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (900 W) pendant 30 secondes.

5. PAUSE DE CUISSON / AJOUT, RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

PAUSE

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur ▷.

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

AJOUTER, RETOURNER OU AGITER LES ALIMENTS

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

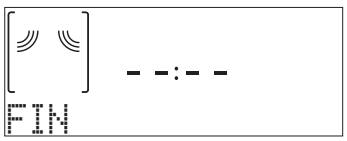
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

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

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

6. FIN DE CUISSON

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



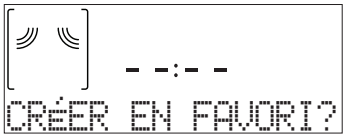
Appuyez sur ▷ pour poursuivre la cuisson en mode manuel en ajoutant du temps par étapes de 30 secondes (en fonction micro-ondes) ou 5 minutes (sans micro-ondes) ou tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en établissant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

En appuyant sur ▷ la cuisson redémarre.

. FAVORI

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 10 fonctions favorites.

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.

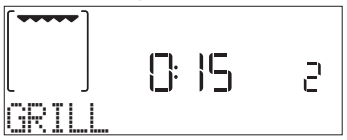


Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur ✓ autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur ⏮.

Une fois que vous avez appuyé sur ✓, tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

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

Pour rappeler les fonctions que vous avez enregistrées ultérieurement, tournez le *bouton de sélection* sur "FAVORI". L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.

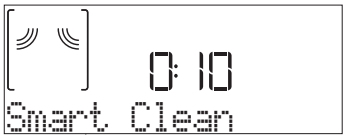


Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur ✓, puis appuyez sur ▷ pour l'activer.

. SMART CLEAN

Enlevez tous les accessoires (à l'exception de la plaque rotative en verre) du four à micro-ondes avant d'activer la fonction.

Tournez le *bouton de sélection* pour accéder à la fonction "Smart clean".



Appuyez sur ▷ pour activer la fonction de nettoyage : l'écran vous demandera en séquence des actions à réaliser avant de débuter le nettoyage. Appuyez sur ✓ à tout moment une fois que c'est fait.

Si cela est requis, versez une tasse d'eau potable dans le fond du cuiseur vapeur ou dans un récipient résistant au micro-onde, puis fermez la porte.

Après la dernière confirmation, appuyez sur ▷ pour démarrer le cycle de nettoyage.

Une fois terminé, enlevez le récipient, terminez le nettoyage à l'aide d'un chiffon doux puis séchez la cavité du four en utilisant un chiffon en microfibres humide.

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le *bouton de réglage* : L'icône ⏱ clignotera sur l'écran.

Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise et appuyez sur ✓ pour activer la minuterie.

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

Veuillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Tournez le ***bouton de réglage*** pour changer l'heure réglée sur la minuterie.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner la fonction que vous souhaitez.

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

Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône ⏱ sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour retourner à l'écran du minuteur, attendez la fin de la fonction ou éteignez le four.

. VERROUILLAGE

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

Veuillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint à tout moment.

6th sense PLAQUE DE CUISSON

CATÉGORIE D'ALIMENTS / RECETTES		ACCESSOIRES	QUANTITÉ	INFO CUISSON
CASSEROLE & PÂTE CUITE	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
	Lasagnes surgelées		400 g - 1,0 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
RIZ, PÂTES & CÉRÉALES	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
	Pâtes		1-4 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
	Quinoa		100 - 400 g	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
	Épeautre		100 - 400 g	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		100 - 400 g	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
	Couscous		100 - 400 g	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
	Porridge avoine		1-2 portions *	Ajoutez de l'eau salée et des flocons d'avoine dans un récipient à bords hauts et insérez-le dans le four
VIANDES – Bœuf	Entrecôtes		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
	Hamburgers surgelés		100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage
VIANDES – Porc	Ribs		700 g - 1,2 kg	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
VIANDES – Poulet	Poulet rôti		800 g - 1,5 kg	Assaisonnez avant la cuisson
	En morceaux		400 g - 1,2 kg	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
	Filets vapeur		300 - 800 g *	Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur
VIANDES – Plats de viande	Hot Dog		4-8 morceaux *	Ajoutez le hot dog dans le fond du cuiseur vapeur et couvrez avec de l'eau. Chauffer sans couvercle
	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
	Saucisses		200 - 800 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent

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

ACCESSOIRES	Récipient étanche Four/Mo	Cuiseur vapeur (Complet)	Cuiseur vapeur (Fond + couvercle)	Cuiseur vapeur (fond)	Grille métallique	Plat Crisp

CATÉGORIE D'ALIMENTS / RECETTES			ACCESSOIRES	QUANTITÉ	INFO CUISSON
POISSON	À la vapeur	Poisson entier		600 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil
		Filets de poisson		300 - 800 g *	Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur
		Poisson tranches		300 - 800 g *	Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur
		Moules		400 g - 1,0 kg	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 panier du cuiseur vapeur
	Rôti	Poisson entier		600 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil
		Gratin surgelé		600 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	Frit	Batonnets panés surgelés		200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Poisson tranches		300 - 800 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Assaisonnez les steaks de poisson avec de l'huile et couvrez avec des graines de sésame
LÉGUMES	Rôti	Dés de pommes de terre		300 g - 1,2 kg	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Potatoes		300 - 800 g	Coupées en quartiers, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Légumes étouffés		600 g - 2,2 kg	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du 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 surgelé		2-6 morceaux	Graissez légèrement le plat Crisp
	Gratin	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
		Broccolis		600 g- 1,5kg	Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
		Chou-fleur		600 g - 1,5 kg	Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
		Gratin surgelé		400 g – 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	À la vapeur	Légumes surgelés		400 - 800 g *	Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur
		Pommes de terre		300 g - 1 kg *	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le fond du cuiseur-vapeur
		Broccolis		200 - 500 g *	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur
		Carottes		200 - 500 g *	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur
		Chou-fleur		200 - 500 g *	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur
	Frit	Pommes de terre surgelées		300 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Aubergines		300 - 800 g	Hachez et immergez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Lavez, séchez et pesez. Mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200g d'aubergine sèche. Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Poivrons		200 - 500 g	Coupez en tranches, pesez et mélangez avec de l'huile. Salez. Répartissez uniformément sur le plat crisp

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

ACCESSOIRES	Récipient étanche Four/Mo	Cuiseur vapeur (Complet)	Cuiseur vapeur (Fond + couvercle)	Cuiseur vapeur (fond)	Grille métallique	Plat Crisp

CATÉGORIE D'ALIMENTS / RECETTES		ACCESSOIRES	QUANTITÉ	INFO CUISSON
DESSERTS & PÂTISSERIES	Cookies 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
	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 700-800g de fruits frais en tranches mélangés avec du sucre et de la cannelle
	Tarte aux fruits surgelés		300 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	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		4-8 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
	Scones		1 fournée	Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur un plat crisp graissé
PIZZA & TARTES	Pizza		1 fournée	Préparez une pâte à pizza basée sur 100 ml d'eau, 10 g de levure, 140-150 g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la monter. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza fine congelée		250 - 500 g *	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	Pizza épaisse congelée		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 en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	Quiche Lorraine		1 fournée	Chemisez le plat crisp avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 8 portions
	Quiche lorraine surgelée		200 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	Strudel vegan		800 g - 1,5 kg	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
OEUFS & EN CAS	Popcorn	-	90 - 100 g *	Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois
	Ailes de poulets surgelées		300 - 600 g *	Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Œufs brouillés		2-10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique
	Oeufs à la coque		1-6 morceaux	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage
	Omelette		1 fournée	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage
	Noix grillées		50 - 200 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp

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

ACCESSOIRES	Récipient étanche Four/Mo	Cuiseur vapeur (Complet)	Cuiseur vapeur (Fond + couvercle)	Cuiseur vapeur (fond)	Grille métallique	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 microfibre 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 « Smart Clean » 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.

GUIDE DE 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.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. Essayez d'effectuer la « REINITIALISER » à partir des « RÉGLAGES ». Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».

FICHE TECHNIQUE

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

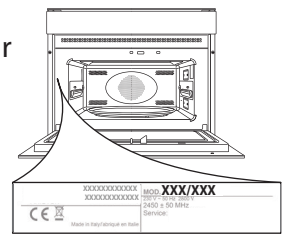
COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

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

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

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



400011683212

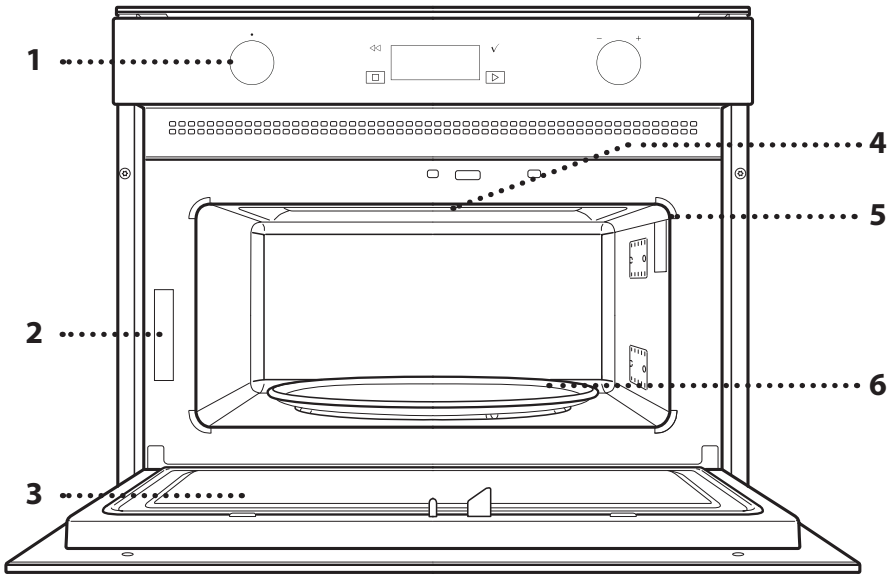
KURZ-
ANLEITUNG

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN
Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter **www.whirlpool.eu/register**

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

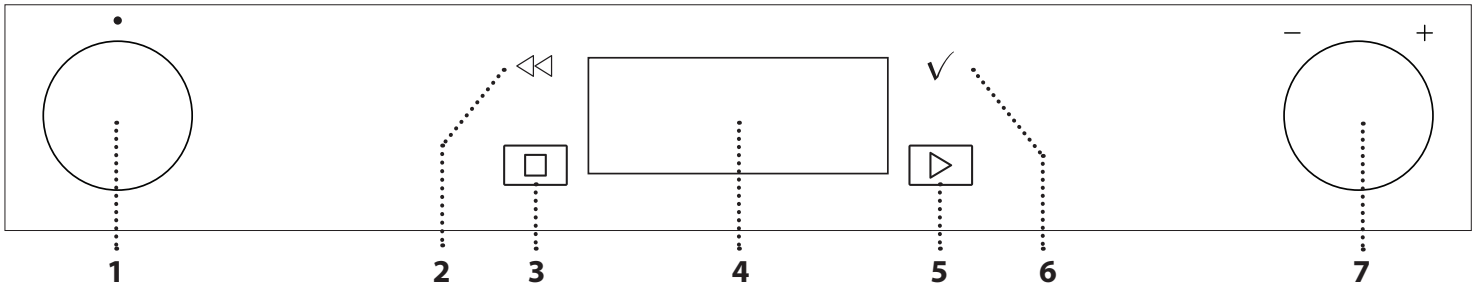
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Typenschild (nicht entfernen)
3. Tür
4. Oberes Heizelement/Grill
5. Beleuchtung
6. Drehteller

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF
Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf „0“ drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. ZURÜCK
Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.
Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

3. STOP
Damit kann die aktive Funktion jederzeit angehalten werden.

4. DISPLAY

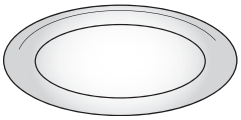
5. START
Für den unmittelbaren Start einer Funktion.

6. BESTÄTIGEN
Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. EINSTELLKNOPF
Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.
Bitte beachten: Die Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

ZUBEHÖRTEILE

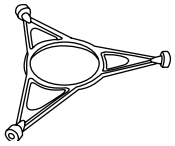
DREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden.

Der Drehteller muss stets als Bodenplatte für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

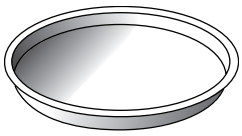
DREHTELLER AUFLAGE



Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden.

Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.

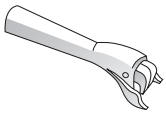
CRISP-PLATTE



Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen.

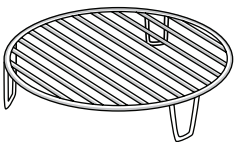
Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen, sie kann in leerem Zustand durch Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

HALTEGRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

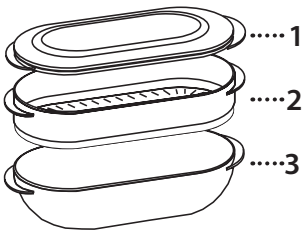
GRILLROST



Dadurch kann die Speise, für eine perfekte Bräunung des Gerichts, näher an den Grill gestellt werden.

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

DAMPFEINSATZ



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.

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

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.

FUNKTIONEN

6th SENSE

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

- **6th SENSE DAMPF**

  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 1-2 Minuten und für härtere Gemüse wie Karotten und Kartoffeln 4-5 Minuten ein.

  Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

  Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz

- **6th SENSE GAREN**

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

JET DEFROST

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
KNÄCKEBROT AUFTAUEN	50 - 800 g
FLEISCH	100 g - 2,0 kg
GEFLÜGEL	100 g - 3,0 kg
FISCH	100 g - 2,0 kg
GEMÜSE	100 g - 2,0 kg
BROT	100 g - 2,0 kg

JET REHEAT

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 es 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.

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 Nudelauflauf.
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 Becher	900	1 - 2
Aufwärmen	Kartoffelpürree (1 kg)	900	10 – 12
Auftauen	Hackfleisch (500 g)	160	15 - 16
Garen	Biskuitkuchen	750	7 - 8
Garen	Eierstich	500	16 - 17
Garen	Hackbraten	750	20 - 22

CRISP

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

GRILL + MW

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

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	LEISTUNG GRILL	DAUER (min)
Kartoffelgratin	650	2	20 - 22
Pellkartoffeln	650	3	10 – 12

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Es wird empfohlen, die Speise während des Garens zu wenden.

SPEISE	LEISTUNG GRILL	DAUER (min)
Toast	3	5 - 6
Garnelen	2	18 - 22

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

SMART CLEAN

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.

EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Lampe Licht schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.

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

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

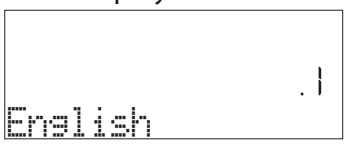
FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



Den *Einstellknopf* drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden.

2. ZEIT EINSTELLEN

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

Den *Einstellknopf* drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. Den *Einstellknopf* drücken, um die Minuten einzustellen und ✓ zur Bestätigung drücken.

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

3. OFEN REINIGEN

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.

Die „Smart Clean“ Funktion aktivieren. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

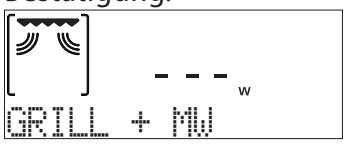
TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Den *Auswahlknopf* drehen, um den Ofen einzuschalten und die gewünschte Funktion erscheint auf dem Display.

Zur Auswahl eines Menüpunkts (das Display zeigt den ersten verfügbaren Menüpunkt an), den *Einstellknopf* drehen, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.

Das Display zeigt den Namen der Funktion und die Grundeinstellungen an: Drücken Sie ✓ zur Bestätigung.



2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

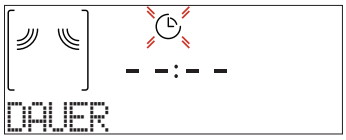
Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von ◁◁ können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

LEISTUNGSSTUFE / LEISTUNG GRILL

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

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).

DAUER



Wenn das Symbol ◷ auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* zum Einstellen der gewünschten Garzeit drehen, und anschließend ✓ zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von ◁◁ angepasst werden: mit dem ***Einstellknopf*** berichtigen und dann ✓ zur Bestätigung drücken

Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben: Drücken Sie ✓ oder ▷ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.
Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

ABSCHALTZEIT (START VERZÖGERUNG)

Bei Funktionen, die die Mikrowelle nicht aktivieren, wie beispielsweise „Grill" kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Bei Mikrowellen-Funktionen entspricht die Abschaltzeit der Dauer.

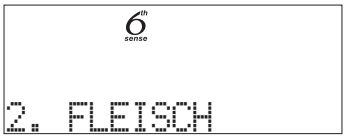
Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol ◷ blinkt.

Den *Einstellknopf* drehen, um das gewünschte Garende einzustellen, dann mit ✓ bestätigen und die Funktion aktivieren. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Während der Wartezeit kann durch Drehen des *Einstellknopfs* das programmierte Garzeitende geändert oder ◁◁ zur Änderung der anderen Einstellungen gedrückt werden.

. 6th SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Leistung und Dauer für alle verfügbaren Gerichte aus.



Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

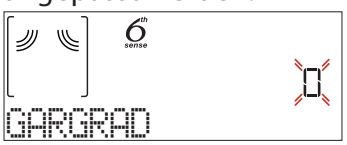
GEWICHT / PORTIONEN

Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drehen Sie den *Einstellknopf* zum Einstellen des geforderten Wertes und dann ✓ zur Bestätigung.

Einige 6th Sense Funktionen erfordern keine Mengenangaben: Durch einen intelligenten Feuchtigkeitssensor kann der Ofen die Garzeit automatisch an die Gargutmenge anpassen.

GARGRAD

Bei 6th Sense Funktionen kann der Garzustand angepasst werden.



Drehen Sie, wenn gefordert, den *Einstellknopf* zum Auswählen der gewünschten Stufe zwischen Leicht/Schwach (-1) und Extra/Hoch (+1). Drücken Sie ✓ oder ▷ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie ▷ zum Aktivieren der Funktion.

Bei jedem erneuten Drücken von ▷ wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden erhöht (5 Minutenschritte bei Funktionen ohne Aktivierung der Mikrowelle).

Drücken Sie ▷ während der Verzögerungsphase, wird der Ofen diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten.

Bitte beachten: Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von □ stoppen.

JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen, ▷ zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (900 W) für 30 Sekunden drücken.

5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT HINZUFÜGEN, WENDEN ODER PRÜFEN

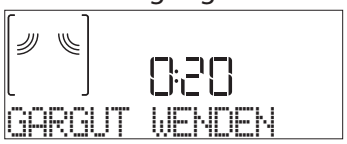
PAUSE

Um den Garvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie ▷ .

Bitte beachten: Öffnen Sie während „6th Sense" Funktionen die Tür nur, wenn gefordert.

GARGUT HINZUFÜGEN, WENDEN ODER RÜHREN

Einige 6th Sense Kochrezepte erfordern die Zugabe der Speisen nach einer Vorheizzeit oder die Zugabe von Zutaten, um den Garvorgang zu vervollständigen. Es erscheinen auch Aufforderungen zum Wenden oder Umrühren des Garguts während des Garvorgangs.



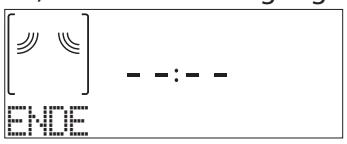
Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann ▷ , um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Wenn Wenden oder Umrühren erforderlich ist, setzt der Ofen nach 2 Minuten den Garvorgang fort, auch wenn kein Eingriff ausgeführt wurde. Die Phase „GARGUT ZUFÜGEN" dauert 2 Minuten: Erfolgt kein Eingriff, wird die Funktion beendet.

6. ENDE DES GARVORGANGS

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



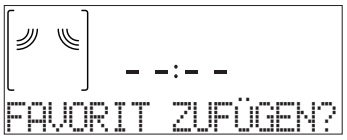
Drücken Sie ▷ , um den Garvorgang im manuellen Modus fortzusetzen, indem Sie Zeit in Schritten von 30 Sekunden (bei Mikrowellen-Funktionen) oder 5 Minuten (ohne Mikrowelle) hinzufügen oder drehen Sie den *Einstellknopf* zum Verlängern der Garzeit durch Einstellung einer neuen Dauer. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

Durch Drücken von ▷ startet der Garvorgang wieder.

. FAVORIT

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 10 Favoriten-Funktionen gespeichert werden.

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.

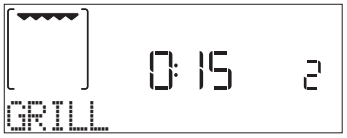


Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie ✓ . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen ⏮ .

Nachdem ✓ gedrückt wurde, drehen Sie den *Einstellknopf* zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie ✓ zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum späteren Aufrufen der von Ihnen gespeicherten Funktionen drehen Sie den *Auswahlknopf* auf „FAVORIT": Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.

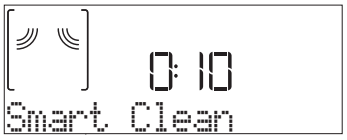


Drehen Sie den *Einstellknopf* zum Auswählen der Funktion, bestätigen Sie durch Drücken von ✓ und drücken Sie dann ▷ zum Aktivieren.

. SMART CLEAN

Entfernen Sie alle Zubehörteile (mit Ausnahme des Glasdrehtellers) aus dem Mikrowellengerät, bevor Sie die Funktion aktivieren.

Drehen Sie den *Auswahlknopf* zum Aufrufen der Funktion „Smart clean".



Drücken Sie ▷ zum Aktivieren der Reinigungsfunktion: Das Display fordert Sie auf, nacheinander einige Aktionen auszuführen, bevor die Reinigung gestartet wird. Drücken Sie ✓ , sobald diese erledigt sind.

Leeren Sie, wenn gefordert, eine Tasse Trinkwasser in den mitgelieferten Dampfgaruntersatz oder in einen mikrowellengeeigneten Behälter. Schließen Sie dann die Tür.

Drücken Sie ▷ nach der letzten Bestätigung, um den Reinigungszyklus zu starten.

Wenn dieser beendet ist, entfernen Sie den Behälter und schließen Sie die Reinigung mithilfe eines weichen Tuchs ab. Trocknen Sie dann den Geräteinnenraum mit einem feuchten Mikrofastertuch.

. KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließend den *Einstellknopf* drehen: Das Symbol ⏱ blinkt auf dem Display.

Um die gewünschte Dauer einzustellen, den *Einstellknopf* drehen und mit ✓ den Timer aktivieren.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus. Mit dem ***Einstellknopf*** die auf dem Timer eingestellte Zeit ändern.

Sobald der Kurzzeitwecker wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden. Drehen Sie den *Auswahlknopf*, um die von Ihnen gewünschte Funktion anzuwählen.

Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das ⏱ Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Für die Rückkehr zum Timer warten, bis die Funktion abgeschlossen ist oder den Ofen ausschalten.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste ⏮ mindestens Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit ausgeschaltet werden.

6th sense GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIE / REZEPTE		ZUBEHÖR	MENGE	INFO GARVORGANG
NUDELN, ÜBERBACKEN	Lasagne		4-10 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Lasagne-tiefgek.		400 g - 1,0 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
REIS, PASTA & GETREIDE	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
	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
	Quinoa		100 - 400 g	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Quinoa
	Dinkel		100 - 400 g	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Dinkel
	Gerste		100 - 400 g	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Gerste
	Couscous		100 - 400 g	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Couscous
	Haferbrei		1-2 Portionen *	Gesalzenes Wasser und Haferflocken in einen Behälter mit hohem Rand geben, mischen und in den Ofen geben
FLEISCH – Rind	Steak		2-6 Stück	Mit Öl und Rosmarin bepinseln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
	Hamburger-tiefgekühlt		100-500 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein
FLEISCH – Schwein	Rippchen		700 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Knochenseite nach unten verteilen
	Schweinespeck		50 - 150 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
FLEISCH – Geflügel	Brathähnchen		800 g - 1,5 kg	Vor dem Garen würzen
	Stücke		400 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Hautseite nach unten verteilen
	Filets, gedämpft		300 - 800 g *	Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
FLEISCH – Fleischgerichte	Hotdog		4-8 Stück *	Geben Sie den Hotdog in den Dampfgaruntersatz und bedecken Sie ihn mit Wasser. Beim Garen nicht abdecken
	Hackbraten		4 -8 Portionen	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Lufteinschlüssen zu vermeiden
	Bratwurst & Wurst		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

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

ZUBEHÖRTEILE	Mw/Ofen-geeigneter Behälter	Dampfgarer (komplett)	Dampfgarer (Untersatz + Deckel)	Dampfgarer (Untersatz)	Grillrost	Crisp-Platte

LEBENSMITTELKATEGORIE / REZEPTE			ZUBEHÖR	MENGE	INFO GARVORGANG
FISCH	Gedünstet	Ganzer Fisch		600 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
		Fischfilets		300 - 800 g *	Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
		Fischsteak		300 - 800 g *	Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
		Muscheln		400 g - 1,0 kg	Vor dem Garen mit Öl, Pfeffer, Zitrone, Knoblauch und Petersilie würzen. Vermischen Sie alles
		Shrimps		100 - 600 g	Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
	Gebraten	Ganzer Fisch		600 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
		Gratin-tiefgek.		600 g - 1,2 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Frittiert	Panierte Sticks-tiefgekühlt		200 - 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Fischsteak		300 - 800 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Würzen Sie die Fisch-Steaks mit Öl und bedecken Sie diese mit Sesamsamen
GEMÜSE	Gebraten	Kartoffelscheib.	+	300 g - 1,2 kg	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Kartoffelecken		300 - 800 g	In Spalten schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Gemüse-gefüllt		600 g - 2,2 kg	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
		Veg Burger-tiefgekühlt		2-6 Stück	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein
	Gratin	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 g - 1,5 kg	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 g - 1,5 kg	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
		Gratin-tiefgek.		400 g – 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Gedünstet	Gemüse-tiefgek.		400 - 800 g *	Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
		Kartoffeln		300 g - 1 kg *	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfgaruntersatz verteilen
		Brokkoli		200 - 500 g *	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
		Möhren		200 - 500 g *	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
		Blumenkohl		200 - 500 g *	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
	Frittiert	Kartoffeln-gefr.		300 - 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Auberginen	+	300 - 800 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	Schneiden, wiegen und mit Öl mischen. Mit Salz würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen

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

ZUBEHÖRTEILE	Mw/Ofen-geeigneter Behälter	Dampfgarer (komplett)	Dampfgarer (Untersatz + Deckel)	Dampfgarer (Untersatz)	Grillrost	Crisp-Platte

LEBENSMITTELKATEGORIE / REZEPTE		ZUBEHÖR	MENGE	INFO GARVORGANG
DESSERTS & BACKWAREN	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
	Ged. 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 kleingeschnittenem frischen Obst füllen, das mit Zucker und Zimt gemischt ist
	Gedeck. Obstkuchen, tiefge.		300 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Obstkompott		300 - 800 ml *	Das Obst abschälen und entkernen. In Stücke schneiden und in den Dampfkorb geben
	Bratapfel		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
	Scones		1 Beschickung	Zu Brötchen oder in kleinere Stücke formen und auf die gefettete Crisp-Platte geben
PIZZA & QUICHE	Pizza		1 Beschickung	Einen Pizzateig aus 100 ml Wasser, 10 g Hefe, 140 - 150 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Aufgehen lassen. Rollen Sie den Teig auf einer leicht gefetteten Crisp-Platte aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Dünne Pizza-tiegekühlt		250 - 500 g *	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Dicke Pizza-tiefgekühlt		300 - 800 g *	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Pizza-gekühlt		200 - 500 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	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-tiefgekühlt		200 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Veg Strudel		800 g - 1,5 kg	Bereiten Sie eine Mischung aus kleingeschnittenem 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
EIER & SNACKS	Popcorn	–	90 - 100 g *	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Glasdrehteller. Garen Sie immer nur eine Tüte
	Hähnchenflügel-tiefgekühlt		300 - 600 g *	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Rührei		2-10 Stück	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu
	Spiegelei		1-6 Stück	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein
	Omelette		1 Beschickung	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein
	Nüsse-geröstet		50 - 200 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen

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

ZUBEHÖRTEILE	Mw/Ofen-geeigneter Behälter	Dampfgarer (komplett)	Dampfgarer (Untersatz + Deckel)	Dampfgarer (Untersatz)	Grillrost	Crisp-Platte

REINIGUNG

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

Verwenden Sie keine 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 Mikrofasertuch. 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 „Smart Clean"-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

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.

LÖSEN VON PROBLEMEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
	Trennung von der Stromversorgung.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F" gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Versuchen Sie die "WERKSEINSTELLUNG" im Menü "EINSTELLUNGEN" durchzuführen. Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F" folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO" „Ein" ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO" aus „EINSTELLUNGEN" auf und wählen Sie „Aus".

TECHNISCHE DATEN

www Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf unserer Internetseite **docs.whirlpool.eu** heruntergeladen

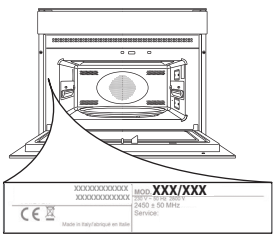
WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

> www Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite **docs.whirlpool.eu** herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.

> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



400011683212

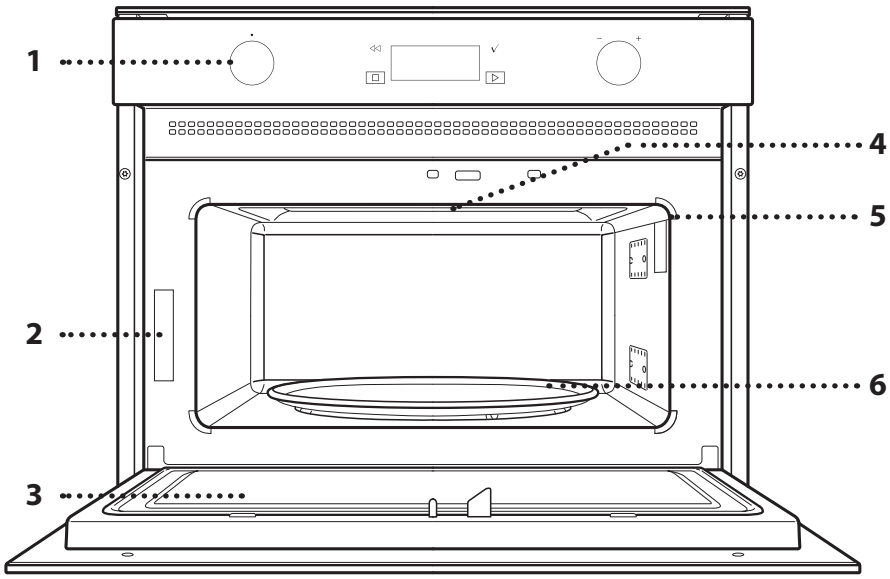
GUIDA
RAPIDA

GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.whirlpool.eu/register**

Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito **docs.whirlpool.eu** e seguire la procedura indicata sul retro.

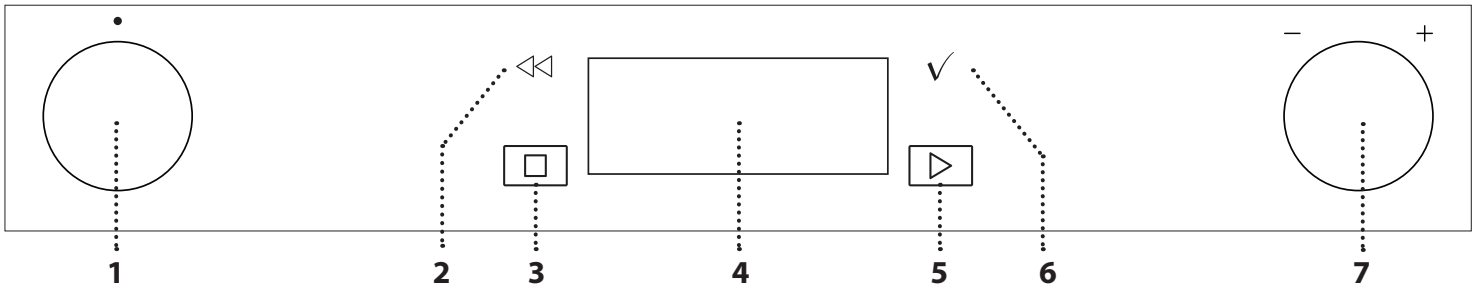
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Targhetta matricola (da non rimuovere)
3. Porta
4. Resistenza superiore / grill
5. Luce
6. Piatto rotante

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE
Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione "0".

2. INDIETRO
Per tornare alla schermata precedente.
Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

3. STOP
Per interrompere in qualsiasi momento la funzione correntemente attiva.

4. DISPLAY

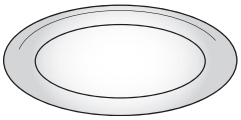
5. AVVIO
Per avviare immediatamente una funzione.

6. CONFERMA
Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE
Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.
Nota: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

ACCESSORI

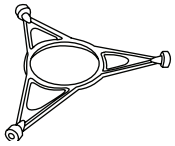
PIATTO ROTANTE



Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura.

Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori.

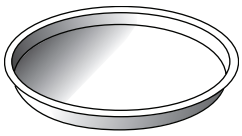
SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

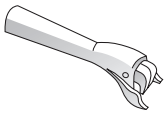
PIATTO CRISP



Da utilizzare solo con le funzioni designate.

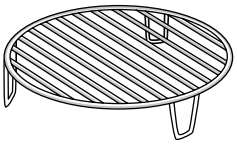
Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

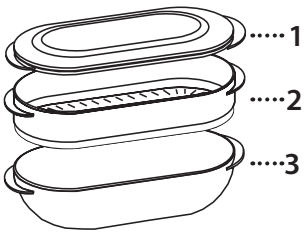
GRIGLIA METALLICA



Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura.

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

VAPORIERA



Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile.

Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).

Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.

Il fondo della vaporiera è studiato anche per essere usato con la speciale funzione di pulizia a vapore.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e alle temperature del forno.

Contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati durante una cottura a microonde.

Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.

FUNZIONI

6th SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità di cottura ottimale per qualsiasi tipo di alimento.

- **6th SENSE VAPORE**

  Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. La fase di preparazione genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Questa fase può avere una durata variabile. Il forno procede quindi alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.

  Si raccomanda di impostare 1-2 minuti per le verdure tenere, come broccoli e porri, e 4-5 minuti per quelle più dure, come carote e patate.

  Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

  Accessori richiesti: Vaporiera

- **6th SENSE COTTURA**

  Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali in modo semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

JET DEFROST

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Per un risultato ottimale, disporre sempre gli alimenti sul piatto rotante in vetro.

SCONGELAMENTO PANE CON CRISP

Questa esclusiva funzione Whirlpool è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. L'unione tra la funzione di scongelamento e la tecnologia crisp consente di ottenere un pane freschissimo, come appena sfornato. Questa funzione è ideale per scongelare velocemente panini, baguette e croissant surgelati. Questa funzione richiede l'uso del piatto crisp.

ALIMENTO	PESO
SCONGELAMENTO PANE CON CRISP	50 - 800 g
CARNE	100 g - 2,0 kg
POLLAME	100 g - 3,0 kg
PESCE	100 g - 2,0 kg
VERDURE	100 g - 2,0 kg
PANE	100 g - 2,0 kg

JET REHEAT

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde. Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del riscaldamento, si consiglia di lasciar riposare gli alimenti per 1-2 minuti, in particolare con i surgelati.

Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA (W)	CONSIGLIATA PER
900	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
750	Cottura di vegetali.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno.
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min.)
Riscaldamento	2 tazze	900	1 - 2
Riscaldamento	Puré di patate (1 kg)	900	10 - 12
Scongelamento	Carne macinata (500 g)	160	15 - 16
Cuocere	Pan di spagna	750	7 - 8
Cuocere	Crema pasticcera	500	16 - 17
Cuocere	Polpettone	750	20 - 22

CRISP

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp.

ALIMENTO	DURATA (min.)
Torte lievitate	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Ruotare il cibo a metà cottura.

Accessori richiesti: piatto crisp, maniglia per piatto crisp

GRILL+MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

ALIMENTO	POTENZA (W)	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Patate gratinate	650	2	20 - 22
Patate al cartoccio	650	3	10 - 12

Accessori consigliati: Griglia metallica

GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

ALIMENTO	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Pane tostato	3	5 - 6
Gamberi	2	18 - 22

Accessori consigliati: Griglia metallica

SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare una tazza di acqua potabile sul fondo della vaporiera in dotazione (3) o in un recipiente resistente alle microonde e attivare la funzione.

IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi.

Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

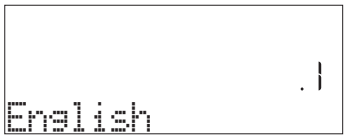
PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare “English”.



Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere ✓ per confermare la selezione.

Nota: la lingua può essere modificata successivamente scegliendo "LINGUA" dal menu “IMPOSTAZIONI”.

2. IMPOSTARE L’ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l’ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all’ora.

Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l’ora corretta e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Nota: dopo un'interruzione prolungata della corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l’ora. Selezionare “OROLOGIO” nel menu “IMPOSTAZIONI”.

3. PULIRE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Attivare la funzione “Smart Clean”. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

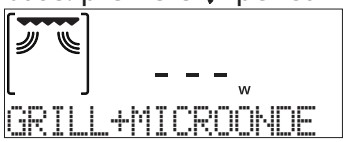
USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno e visualizzare sul display la funzione desiderata.

Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.

Il display mostrerà l'icona della funzione e i valori di base: premere ✓ per confermare.



2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

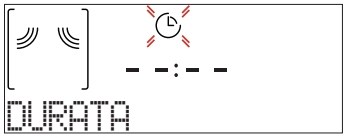
Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo ◁◁ è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

POTENZA / LIVELLO GRILL

Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

Usare la stessa procedura per impostare la potenza del grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

DURATA



Quando l'icona ◷ lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare.

Nota: durante la cottura, premendo ◁◁ è possibile regolare il tempo impostato: ruotare la *manopola di regolazione* per regolarlo e premere ✓ per confermare

Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura: Premere ✓ o ▷ per confermare e avviare la funzione.
Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

Nelle funzioni che non attivano le microonde, come la funzione "Grill", una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Nelle funzioni di cottura a microonde questo tempo equivale alla durata.

Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona ◷ lampeggia.

Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere ✓ per confermarla e attivare la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Durante il tempo di attesa, è possibile ruotare la *manopola di regolazione* per cambiare l'ora di fine programmata o premere ◁◁ per modificare altre impostazioni.

. 6th SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la potenza e la durata di cottura più adatte per le varie pietanze.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

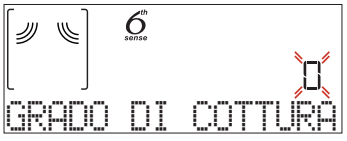
PESO / PORZIONI

Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati ruotando la *manopola di regolazione* e quindi premere ✓ per confermare.

Alcune funzioni 6th Sense non richiedono di specificare la quantità: grazie a un sensore di umidità intelligente, il forno può regolare automaticamente il tempo di cottura in base alla quantità di alimenti.

GRADO DI COTTURA

Nelle funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare il livello desiderato tra Leggero/Basso (-1) e Extra/Alto (+1). Premere ✓ o ▷ per confermare e avviare la funzione.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere ▷ per attivare la funzione prescelta.

Ad ogni pressione del tasto ▷, il tempo di cottura viene aumentato di 30 secondi (o di 5 minuti per le funzioni che non attivano le microonde).

Se è stato impostato un ritardo, premendo ▷ sarà possibile saltare questa fase per avviare subito la funzione programmata.

Nota: La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo □.

JET START

A forno spento, premere ▷ per avviare la cottura con la funzione a microonde impostata alla potenza massima (900 W) per 30 secondi.

5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / AGGIUNGERE, GIRARE O CONTROLLARE IL CIBO

PAUSA

Per riprendere la cottura, chiudere la porta e premere ▷.

Nota: durante le funzioni "6th Sense", aprire la porta solo se richiesto.

AGGIUNGERE, MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI

Alcune ricette 6th Sense Cottura richiedono di introdurre gli alimenti dopo la fase di preriscaldamento, o di aggiungere altri ingredienti per completare la cottura. In questi casi, sul display comparirà un messaggio con la richiesta di girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.

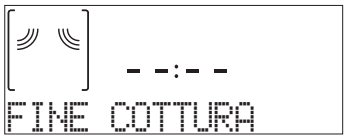
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere ▷ per continuare la cottura.

Nota: se compare la richiesta di girare o mescolare gli alimenti ma l'operazione richiesta non viene eseguita entro 2 minuti, il forno riprende automaticamente la cottura. La richiesta di "AGG. ALIMENTO" viene mantenuta per 2 minuti: se l'azione corrispondente non viene eseguita, la funzione viene terminata.

6. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno che la cottura è terminata.



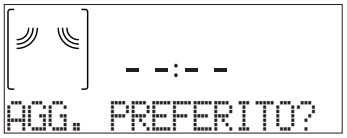
Premere ▷ per continuare la cottura in modalità manuale aumentando il tempo di 30 secondi alla volta (nelle funzioni a microonde) o di 5 minuti alla volta (senza microonde), oppure ruotare la *manopola di regolazione* per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

Per riprendere la cottura, premere ▷.

. PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 10 funzioni preferite.

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.

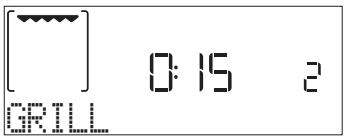


Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere ✓, oppure premere ⏮ per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto ✓, ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare il numero di posizione, quindi premere ✓ per confermare.

Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare in un momento successivo le funzioni già salvate, ruotare la *manopola di selezione* su "PREFERITI": il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.

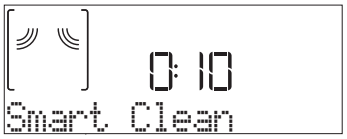


Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare la funzione, confermarla premendo ✓ e premere ▷ per attivarla.

. SMART CLEAN

Prima di attivare questa funzione si raccomanda di rimuovere tutti gli accessori dal forno a microonde (ad eccezione del piatto rotante in vetro).

Ruotare la *manopola di selezione* per accedere alla funzione "Smart clean".



Premere ▷ per attivare la funzione: il display mostrerà in sequenza le operazioni da eseguire prima di avviare la pulizia. Una volta completate le operazioni preliminari, premere ✓.

Alla richiesta, versare una tazza d'acqua potabile sul fondo della vaporiera in dotazione o in un recipiente resistente alle microonde, quindi chiudere la porta.

Dopo l'ultima conferma, premere ▷ per avviare il ciclo di pulizia.

Al termine, rimuovere il recipiente, ultimare la pulizia con un panno liscio e asciugare la cavità del forno con un panno di microfibra inumidito.

. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la *manopola di regolazione*: sul display lampeggerà l'icona ⏱ .

Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere ✓ per attivare il timer.

Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

Nota: il conto minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Ruotare la ***manopola di regolazione*** per modificare l'ora impostata sul timer.

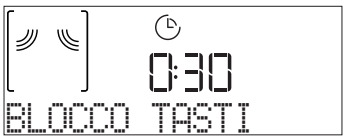
Dopo avere attivato il conto minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare la funzione desiderata.

Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Durante questa fase non sarà possibile vedere il conta minuti (sarà visualizzata solo l'icona ⏱), ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il timer, attendere il termine della funzione o spegnere il forno.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto ⏮ per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento.

6th sense TABELLA DI COTTURA

CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE			ACCESSORI	QUANTITÀ	INFORMAZIONI PER LA COTTURA
PASTA AL FORNO		Lasagne		4-10 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Lasagna surgelata		400 g - 1,0 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
RISO, PASTA & CEREALI		Riso		100 - 400 g *	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua salata e il riso nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2-3 tazze d'acqua per ogni tazza di riso
		Pasta		1-4 porzioni *	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere a recipiente coperto. Usare circa 750 ml d'acqua ogni 100 g di pasta
		Quinoa		100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di quinoa
		Farro		100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza di farro
		Orzo		100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza d'orzo
		Cous cous		100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di cous cous
		Porridge d'avena		1-2 porzioni *	Aggiungere l'acqua salata e i fiocchi d'avena in un recipiente a bordo alto, mescolare e introdurre nel forno
CARNE	Manzo	Bistecca		2-6 pezzi	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
		Hamburger surgelato		100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	Maiale	Costolette		700 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con l'osso verso il basso
		Bacon		50 - 150 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Pollo	Pollo arrosto		800 g - 1,5 kg	Condire prima della cottura
		Pezzi		400 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con la pelle verso il basso
		Filetto al vapore		300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
	Piatti di carne	Hot dog		4-8 pezzi *	Disporre l'hot dog sul fondo della vaporiera e coprire con acqua. Riscaldare scoperto
		Polpettone		4-8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria
		Salsicce & wurstel		200 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare gli scoppi dovuti alla pressione eccessiva

* Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

ACCESSORI	Contenitore per microonde/forno	Vaporiera (completa)	Vaporiera (fondo + coperchio)	Vaporiera (fondo)	Griglia metallica	Piatto Crisp

CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE			ACCESSORI	QUANTITÀ	INFORMAZIONI PER LA COTTURA
PESCE	Al vapore	Pesce intero		600 g - 1,2 kg	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo
		Filetti di pesce		300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
		Trancio di pesce		300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
		Cozze		400 g - 1,0 kg	Condire con olio, pepe, limone, aglio e prezzemolo prima della cottura. Mescolare bene
		Gamberetti		100 - 600 g	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
	Arrosto	Pesce intero		600 g - 1,2 kg	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo
		Gratin-surgelato		600 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Fritture	Bastoncini impanati-surgelati		200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Trancio di pesce		300 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Condire con olio e cospargere con semi di sesamo
VERDURE	Arrosto	Patate a pezzi	+	300 g - 1,2 kg	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Patate a fette		300 - 800 g	Tagliare le patate a spicchi e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Verdure-ripiene		600 g - 2,2 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi
		Veggie burger-surgelato		2-6 pezzi	Ungere leggermente il piatto Crisp
	Gratinato	Patate	+	4-10 porzioni	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio
		Broccoli		600 g- 1,5 kg	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio
		Cavolfiori	+	600 g - 1,5 kg	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
		Gratin-surgelato		400 g – 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Al vapore	Verdure-surgelate		400 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
		Patate		300 g - 1 kg *	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sul fondo della vaporiera
		Broccoli		200 - 500 g *	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
		Carote		200 - 500 g *	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
		Cavolfiori		200 - 500 g *	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
	Fritture	Patate-surgelate		300 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Melanzane	+	300 - 800 g	Tagliare le verdure a dadini e immergerle in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di melanzane asciutte. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Peperoni	+	200 - 500 g	Affettare, pesare e condire con olio. Aggiungere sale. Distribuire uniformemente sul piatto crisp

* Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

ACCESSORI	Contenitore per microonde/forno	Vaporiera (completa)	Vaporiera (fondo + coperchio)	Vaporiera (fondo)	Griglia metallica	Piatto Crisp

CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE		ACCESSORI	QUANTITÀ	INFORMAZIONI PER LA COTTURA
DESSERTS & PASTICCINI	Biscotti al cioccolato		1 teglia	Preparare un impasto con 250 g di farina, 150 g di burro, 100 g di zucchero, 1 uovo, 25 g di cacao in polvere, sale e lievito. Aromatizzare con estratto di vaniglia. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, tagliare i biscotti con la forma desiderata e distribuirli uniformemente sul piatto crisp
	Torta di frutta		1 teglia	Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare con la base il piatto crisp, quindi farcire con 700-800 g di frutta fresca affettata, precedentemente amalgamata con zucchero e cannella
	Torta di frutta-surgelata		300 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Conserva di frutta		300 - 800 ml *	Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e disporre nel cestello della vaporiera
	Mele cotte		4-8 pezzi	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro
	Cioccolata calda		2-8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Aromatizzare con vaniglia o cannella. Aggiungere amido di mais per addensare
	Scones		1 teglia	Ungere il piatto crisp e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole
PIZZA & TORTE	Pizza		1 teglia	Preparare l'impasto per pizza con 100 ml d'acqua, 10 g di lievito, 140-150 g di farina, olio e sale. Far lievitare. Stendere la pasta su un piatto crisp leggermente unto. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza sottile-surgelata		250 - 500 g *	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Pizza alta-surgelata		300 - 800 g *	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Pizza-fredda		200 - 500 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Quiche lorraine		1 teglia	Foderare il piatto crisp con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 8 porzioni
	Quiche lorraine-surgelata		200 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Veggie strudel		800 g - 1,5 kg	Preparare un composto di verdure a dadini. Condire con olio e cuocere in padella per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare. Aggiungere formaggio fresco e condire con sale, aceto balsamico e spezie. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
UOVA & SNACK	Popcorn	-	90 - 100 g *	Disporre sempre il sacchetto direttamente sul piatto rotante in vetro. Cuocere un solo sacchetto alla volta
	Alette di pollo-surgelate		300 - 600 g *	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Uova strapazzate		2-10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente
	Occhio di bue		1-6 pezzi	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	Frittata		1 teglia	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	Noci-tostate		50 - 200 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp

* Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

ACCESSORI	Contenitore per microonde/forno	Vaporiera (completa)	Vaporiera (fondo + coperchio)	Vaporiera (fondo)	Griglia metallica	Piatto Crisp

PULIZIA

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco. attivare la funzione a intervalli regolari.

ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp.

Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detergente neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
	Disconnessione dalla rete principale.	Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Provare a ripristinare l'apparecchio selezionando "RESET" dal menu "IMPOSTAZIONI". Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

SCHEDA TECNICA

www La scheda tecnica del prodotto con i dati energetici dell'apparecchio può essere scaricata dal sito Internet **docs.whirlpool.eu**

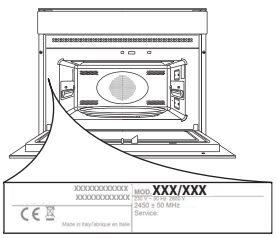
COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

> www Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web **docs.whirlpool.eu** (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.

> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



400011683212

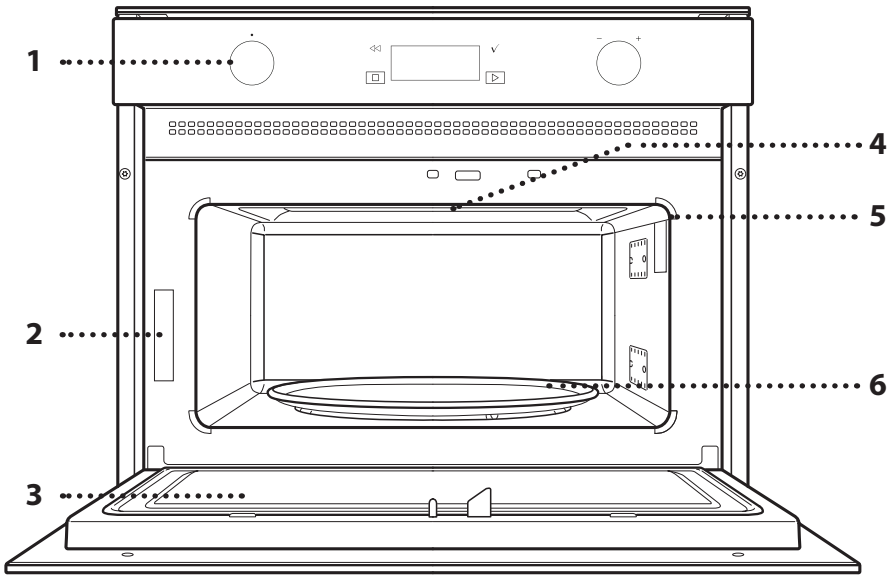
DAGLIG REFERANSE
VEILEDNING

TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta lettere forståelig hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt på **www.whirlpool.eu/register**

Du kan laste ned sikkerhetsanvisninger og bruks- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vår hjemmeside **docs.whirlpool.eu** og følge anvisningene bakerst i dette heftet.

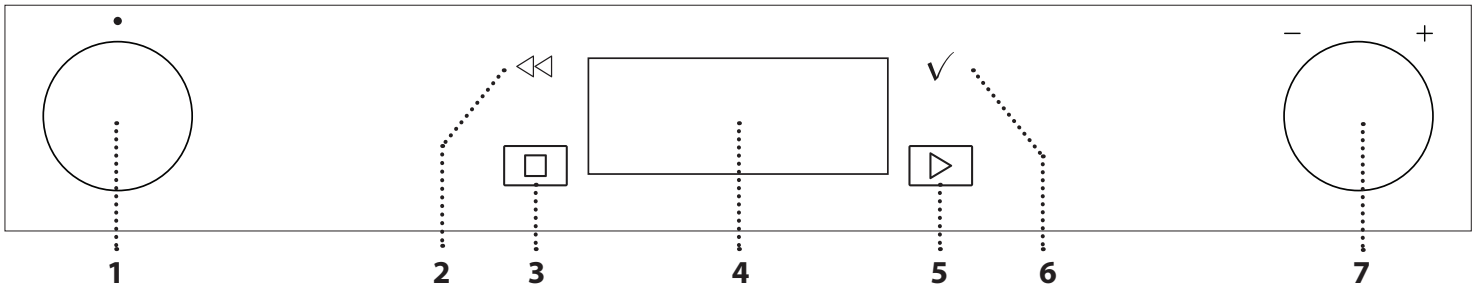
Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



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

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



1. BRYTER FOR VALG
For å slå på ovnen ved å velge en funksjon. Vri bryteren til posisjonen "0" for å slå av ovnen.

2. TILBAKE
Får å gå tilbake til forrige meny.
Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

3. STOPP
For å stanse funksjonen som er aktiv til enhver tid.

4. DISPLAY

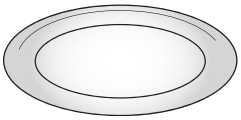
5. START
For å starte en funksjon umiddelbart.

6. BEKREFT
For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

7. BRYTER FOR REGULERING
For å bla gjennom menyene og bruke eller endre innstillinger.
Merk: bryterne kan trykkes inn slik at de forsvinner. Trykk på midten av bryterne slik at de spretter ut.

TILBEHØR

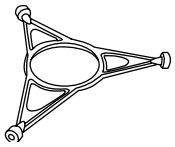
ROTERENDE TALLERKEN



Plassert på sin støtte, kan den roterende glasstallerkenen brukes med alle metodene for tilberedning.

Den roterende tallerkenen må alltid brukes som base for andre beholdere eller tilbehør.

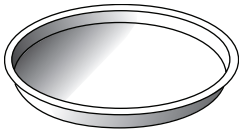
STØTTE TIL DEN ROTERENDE TALLERKENEN



Bruk kun støtten til den roterende glasstallerkenen.

Ikke plasser annet tilbehør på støtten.

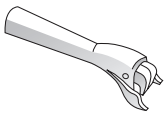
CRISP-PANNE



Må kun brukes med funksjonene som er angitt.

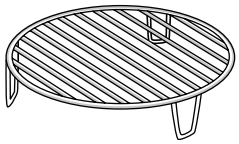
Crisp-pannen må alltid være plassert midt på glassplatetallerken og kan forvarmes når den er tom, ved hjelp av spesielle funksjon for dette formål. Plasser maten direkte på crisp-pannen.

HÅNDTAK FOR CRISP-PANNEN



Nyttig for å fjerne den varme Crisp-pannen fra ovnen.

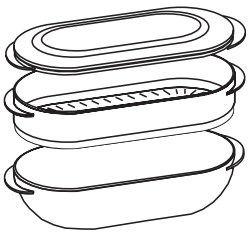
RIST



Dette gjør at du kan plassere maten nærmere grillen, for å oppnå en perfekt gyllen farge på maten din.

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

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 bare bruk den med tilberedningsfunksjoner som er egnet, eller med mikrobølgefunksjonen.

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

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom kundeservice.

Det finnes en rekke tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper tilbehør, påse at det er egnet for bruk i mikrobølgeovn og tåler ovnstemperaturer.

Metalliske beholdere for mat eller drikke bør aldri brukes under tilberedning i mikrobølgeovn.

Pass alltid på at mat og tilbehør ikke kommer i kontakt med de innvendige veggene i ovnen.

Pass alltid på at den roterende skiven kan dreie fritt før du slår på ovnen. Pass på å ikke velte den roterende skiven mens du setter inn eller tar ut annet tilbehør.

FUNKSJONER

6th SENSE

Disse funksjonene velger automatisk den beste tilberedningsmetoden for alle typer mat.

- **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 1-2 minutter for myke grønnsaker som brokkoli og purre 4-5 minutter for hardere grønnsaker som gulrøtter og poteter.

  Mens denne funksjonen utføres må ikke døren åpnes.

  Nødvendig tilbehør: Dampkoker

- **6th SENSE TILBEREDNING**

  For tilberedning av flere slags retter og matvarer og å oppnå optimale resultat raskt og enkelt. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

JET DEFROST

For rask opptining av forskjellig typer matvarer ganske enkelt ved å spesifisere deres vekt. Plasser alltid maten direkte på den roterende glasstallerkenen for å oppnå best resultat.

TINING AV 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
TINING AV BRØD	50 - 800 g
KJØTT	100 g - 2,0 kg
FJÆRKRE	100 g - 3,0 kg
FISK	100 g - 2,0 kg
GRØNNSAKER	100 g - 2,0 kg
BRØD	100 g - 2,0 kg

JET REHEAT

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.

MIKROBØLGER

For å tilberede raskt, og varme opp 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.)
Oppvarming	2 kopper	900	1 - 2
Oppvarming	Potetmos (1 kg)	900	10 - 12
Tining	Kjøttdeig (500 g)	160	15 - 16
Tilberede	Sukkerbrød	750	7 - 8
Tilberede	Eggekrem	500	16 - 17
Tilberede	Kjøttpudding	750	20 - 22

CRISP

For å brune en rett perfekt, både på den over- og undersiden av maten. Denne funksjonen må kun brukes med den spesielle Crisp-pannen.

MAT	VARIGHET (min.)
Gjærbakst	7 - 10
Hamburgere	8 - 10 *

* Snu maten halvveis under stekingen.

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

GRILL+MB

For å raskt tilberede og gratinere retter med en kombinasjon av mikrobølgeovnen og grillfunksjonen.

MAT	EFFEKT (W)	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min.)
Potetgrateng	650	2	20 - 22
Bakte poteter	650	3	10 - 12

Anbefalt tilbehør: Rist

GRILL

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

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min.)
Ristet brød	3	5 - 6
Dyphavsreker	2	18 - 22

Anbefalt tilbehør: Rist

SMART CLEAN

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen 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.

INNSTILLINGER

For justering av ovnens innstillinger.

Når "ECO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Den aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene.

Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til "DEMO" fra menyen "INNSTILLINGER" og velg "Off".

Ved å velge "FABRIKKINNST.", slår produktet seg av og deretter returnerer det til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

FAVORITT

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅKET

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.

Vri på *bryteren for regulering* for å rulle igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker. Trykk på ✓ for å bekrefte valget ditt.

Merk: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER".

2. STILL INN TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.

Vri på *bryteren for regulering* for å stille inn riktig time og trykk ✓ : De to sifrene for minutter vil blinke på displayet. Vri på *bryteren for regulering* for å stille inn minuttene og trykk ✓ for å bekrefte.

Merk: Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i "INNSTILLINGER".

3. GJØR OVNEN REN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Aktiver "Smart Clean" funksjonen. Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

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

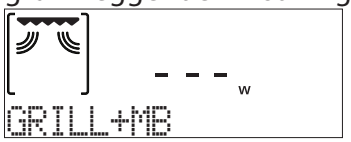
DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Vri *bryteren for valg* for å slå på ovnen og vis funksjonen du ønsker på display.

For å velge et element fra menyen (display vil vise det første elementet som er tilgjengelig), vri *bryteren for regulering* helt til elementet du ønsker vises.

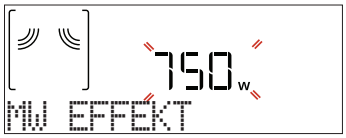
Display vil vise navnet til funksjonen og dens grunnleggende innstillinger: Trykk ✓ for å bekrefte.



2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke ◁◁ vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

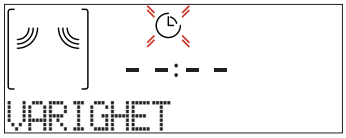
EFFEKT / GRILL NIVÅ



Når verdien blinker på display, trykk på *knotten for regulering* for å endre den, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og fortsett innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

På samme måte er det mulig å stille inn nivået for grilling: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (mid), 1 (lav).

VARIGHET



Når ◷ ikonet blinker på display, vri på *bryteren for regulering* for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter ✓ for å bekrefte.

Merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingen pågår ved å trykke ◁◁ : vri ***knotten for regulering*** for å endre den og trykk deretter ✓ for å bekrefte

Dersom du ikke bruker mikrobølgefunksjonene trenger du ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt (uten fastsatt steketid): Trykk på ✓ eller ▷ for å bekrefte og start funksjonen.

Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

SLUTTID (UTSATT START)

For funksjoner hvor mikrobølgene ikke aktiveres som "Grill", når du først har stilt inn steketiden kan du utsette funksjonens start ved å programmere tidspunktet for avsluttet tilberedning. For mikrobølgefunksjonene er sluttiden den samme som varigheten.

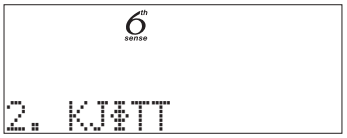
Display viser sluttiden mens ◷ ikonet blinker.

Vri på *bryteren for regulering* for å stille inn tidspunktet for avsluttet tilberedning, trykk deretter ✓ for å bekrefte og aktiver funksjonen. Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Mens du venter, kan du vri på *bryteren for regulering* for å endre den programmerte sluttiden eller trykk ◁◁ for å endre de andre innstillingene.

. 6th SENSE

Disse funksjonene velger automatisk den beste tilberedningsmodusen, effekt, og varighet for alle rettene som er tilgjengelige.



Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

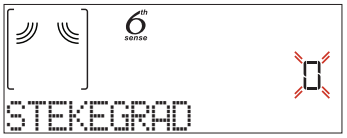
VEKT / PORSJONER

For å stille riktig inn funksjonen, følg indikasjonene på display, når du blir minnet om det, og vri på *bryteren for regulering* for å stille inn verdien som ønskes, trykk deretter ✓ for å bekrefte.

Noen 6th Sense funksjoner krever ikke at du legger inn mengden: takket være en smart sensor for fuktighet, tilpasser ovnen automatisk tilberedningstiden etter mengden mat.

STEKEGRAD

Med 6th Sense funksjonene er det mulig å justere stekegraden.



Når du blir minnet om det, vri på *knotten for regulering* for å velge ønsket nivå mellom Lett/Lav (-1) og Ekstra/Høy (+1). Trykk på ✓ eller ▷ for å bekrefte og start funksjonen.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på ▷ for å aktivere funksjonen.

Hver gang det trykkes på ▷ igjen, vil steketiden øke med ytterligere 30 sekunder (med trinn på 5 minutter for funksjoner som ikke aktiverer mikrobølgene).

I løpet av fasen for utsetting, vil ovnen, ved at du trykker på ▷ hoppe over denne fasen, og starte funksjonen med det samme.

Merk: Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på□.

JET START

Når ovnen er slått av, trykk på ▷ for å aktivere tilberedningen med mikrobølge-funksjonen satt på full effekt (900 W) i 30 sekunder.

5. PAUSE I TILBEREDNINGEN / TILFØR, SNU ELLER SJEKK MATEN

PAUSE

For å fortsette tilberedningen, lukk døren og trykk på ▷ .

Merk: Mens "6th Sense" funksjonene er aktive, må du kun åpne døren når du blir minnet om det.

TILFØR, SNU ELLER RØR I MATEN

Noen 6th Sense oppskrifter krever at maten tilføres etter at fasen for forvarming er avsluttet eller at ingredienser tilføres for å fullføre tilberedningen. På samme måte, vil du bli minnet om å snu eller røre i maten under tilberedningen.

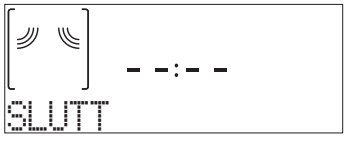
Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres.

Åpne døren, utfør handlingen som vises på display og lukk døren, trykk deretter på ▷ for å fortsette tilberedningen.

Merk: Når det er nødvendig å snu eller røre, vil ovnen etter 2 minutter gjenoppta stekingen selv om ingen handling er utført. Fasen "LEGG INN MAT" varer i 2 minutter: dersom ingen handling utføres, vil funksjonen avsluttes.

6. ENDT STEKING

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



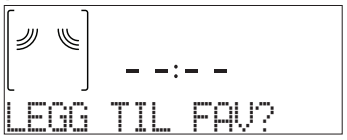
Trykk på ▷ for å fortsette stekingen i manuell modus og legge til tid trinnvis med 30 sekund av gangen (for mikrobølgefunksjonene) eller 5 minutter (uten mikrobølger) eller vri på *knotten for regulering* for å forlenge steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

Ved å trykke ▷ starter stekingen igjen.

. FAVORITT

For å gjøre det enklere å bruke ovnen, kan den lagre opptil 10 av dine favorittfunksjoner.

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen i et nummer mellom 1 og 10 på listen over dine favoritter.

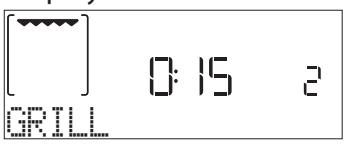


Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk på ✓ ellers, for å overse forespørselen må du trykke på ⏮ .

Når du har trykket på ✓ vri på *bryteren for regulering* for å velge nummerposisjonen, trykk på ✓ for å bekrefte.

Merk: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

For å kalle opp funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, vri *knotten for regulering* på "FAVORITT": Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.

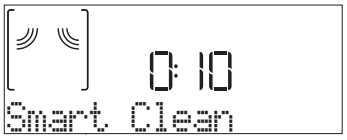


Vri på *knotten for regulering* for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke ✓ , og trykk deretter på ▷ for å aktivere.

. SMART CLEAN

Fjern alt tilbehøret (med unntak av den roterende glasstallerkenen) fra mikrobølgeovnen før funksjonen aktiveres.

Vri på *bryteren for valg* for å få tilgang til funksjonen "Smart clean".



Trykk på ▷ for å aktivere rengjøringsfunksjonen: displayet vil i sekvens minne deg på handlinger for å utføres før rengjøringen starter. Trykk på ✓ når som helst når dette er gjort.

Når det er nødvendig, hell en kopp med drikkevann inn i dampbunnen som medfølger eller i en form som tåler mikrobølger, lukk deretter døren.

Etter den siste bekreftelsen, trykk på ▷ for å starte rengjøringssyklusen.

Når du er ferdig, avslutt rengjøringen ved å benytte en myk klut og tørk deretter ovnsrommet ved å benytte en fuktig mikrofiberklut.

. TIMER

Når ovnen er slått av, kan skjermen brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse for at ovnen er slått av vri på *bryteren for regulering*: ⏱ ikonet vil blinke på display.

Vri på *knotten for regulering* for å angi hvor lang tid du trenger og trykk deretter på ✓ for å aktivere timeren.

Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når minutturet har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Merk: Minuttelleren aktiverer ikke noen av syklusene for steking. Bruk ***bryteren for regulering*** for å endre tiden stilt inn på timeren.

Når minutturet er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon. Vri på *knotten for valg* for å velge funksjonen du ønsker.

Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.

I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minutturet (kun ⏱ ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til timeren, vent til funksjonen er avsluttet eller slå av ovnen.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede ⏮ i minst fem sekund. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Vennligst merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst.

6th sense TILBEREDNINGSTABELL

MATKATEGORI / OPPSKRIFTER			TILBEHØR	MENGDE	INFO FOR TILBEREDNING
GRYTERETT & BAKT PASTA		Lasagne		4 - 10 porsjoner	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt bruning
		Frossen lasagne		400 g - 1,0 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
RIS, PASTA & KORN		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
		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
		Quinoa		100 - 400 g	Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 2 kopper vann for hver kopp quinoa
		Spelt		100 - 400 g	Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 3-4 kopper vann for hver kopp med spelt
		Bygg		100 - 400 g	Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 3-4 kopper vann for hver kopp med barley
		Couscous		100 - 400 g	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
KJØTT	Okse	Stek		2 - 6 stykker	Pensle med olje og rosmarin. Gni med salt og svart pepper. Fordel jevnt utover på grillristen
		Frosne hamburgere		100 - 500 g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming
	Svin	Ribbe		700 g - 1,2 kg	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
	Kylling	Stekt kylling		800 g - 1,5 kg	Krydre før tilberedning
		Stykker		400 g - 1,2 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover Crisp-pannen med skinnet vendt nedover
		Dampede fileter		300 - 800 g *	Fordel jevnt utover i dampkurven
	Kjøttretter	Hot dog		4-8 stykker *	Legg hot dog i dampkokerens bunn og dekk med vann. Oppvarmes uten lokk
		Kjøttpudding		4 -8 porsjoner	Tilbered ved å følge din favorittoppskrift og plasser den i en brødform, dytt den ned for å unngå at det danner seg luftlommer
		Pølser og wienerpølser		200 - 800 g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker

* Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens stekingen pågår.

TILBEHØR	Mb/Ovnssikker beholder	(Komplett) dampkoker	Dampkoker (Bunn + Lokk)	Dampkoker (Bunn)	Rist	Crisp-panne

MATKATEGORI / OPPSKRIFTER			TILBEHØR	MENGDE	INFO FOR TILBEREDNING
FISK	Dampet	Hel fisk		600 g - 1,2 kg	Pensle med olje. Krydre med sitronsaft, hvitløk og kruspersille
		Fiskefileter		300 - 800 g *	Fordel jevnt utover i dampkurven
		Fiskestek		300 - 800 g *	Fordel jevnt utover i dampkurven
		Muslinger		400 g - 1,0 kg	Krydre med olje, pepper, sitron, hvitløk og persille før steking. Bland godt
		Reker		100 - 600 g	Fordel jevnt utover i dampkurven
	Ovnsstekt	Hel fisk		600 g - 1,2 kg	Pensle med olje. Krydre med sitronsaft, hvitløk og kruspersille
		Frossen grateng		600 g - 1,2 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Stekt	Frosne fiskepinner		200 - 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Fiskestek		300 - 800 g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming. Krydre fiskesteker med olje og strø over med sesamfrø
GRØNNSAKER	Ovnsstekt	Potetbiter	+	300 g - 1,2 kg	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
		Potetbåter		300 - 800 g	Kutt opp i båter, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
		Grønnsaker-fylte		600 g - 2,2 kg	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydere med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke
		Vegetarburger-frossen		2 - 6 stykker	Smør Crisp-pannen lett
	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 g- 1,5 kg	Kutt opp i stykker og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
		Blomkål	+	600 g - 1,5 kg	Kutt opp i stykker og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
		Frossen grateng		400 g - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Dampet	Frosne grønnsaker		400 - 800 g *	Fordel jevnt utover i dampkurven
		Poteter		300 g - 1 kg *	Skjær opp i stykker. Fordel jevnt utover i dampkokerens bunn
		Brokkoli		200 - 500 g *	Skjær opp i stykker. Fordel jevnt utover i dampkurven
		Gulrøtter		200 - 500 g *	Skjær opp i stykker. Fordel jevnt utover i dampkurven
		Blomkål		200 - 500 g *	Skjær opp i stykker. Fordel jevnt utover i dampkurven
	Stekt	Frosne poteter		300 - 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Aubergine	+	300 - 800 g	Kutt opp og la de ligge i saltet vann i 30 minutter. Vask, tørk og veie. Bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørr aubergine. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Paprika	+	200 - 500 g	Skjær opp i skiver, veie og bland med olje. Krydre med salt. Fordel jevnt utover Crisp-pannen

* Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens stekingen pågår.

TILBEHØR	Mb/Ovnssikker beholder	(Komplett) dampkoker	Dampkoker (Bunn + Lokk)	Dampkoker (Bunn)	Rist	Crisp-panne

MATKATEGORI	OPPSKRIFTER	TILBEHØR	MENGDE	INFO FOR TILBEREDNING
DESSERTER & SØTE KAKER	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 det har en tykkelse på 5 mm, form det til som du ønsker å fordel det jevnt ut over i crisp-plannen
	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
	Frossen fruktpai		300 - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Fruktkompott		300 - 800 ml *	Skrell og ta ut kjernen til frukten. Kutt i stykker og plasser i dampkokerens kurv
	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
	Scones		1 del	Form til en scone eller til flere små scones på den smurte Crisp-pannen
PIZZA & PAIER	Pizza		1 del	Lag en pizzadeig av 100 ml vann, 10 g fersk gjær, 140 -150 g mel, olje og salt. La det heve. Rull ut deigen på et lett smurt crisp plate. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke
	Frossenpizza med tynn bunn		250 - 500 g *	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Frossenpizza med tykk bunn		300 - 800 g *	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Kald pizza		200 - 500 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	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-frossen		200 - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Vegetarstrudel		800 g - 1,5 kg	Lag en blanding med kuttede 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
EGG & SNACKS	Popkorn	-	90 - 100 g *	Plasser alltid posen på den roterende glasstallerkenen. Tilbered kun en pose om gangen
	Frosne kyllingvinger		300 - 600 g *	Fordel jevnt utover crisp-pannen
	Eggerøre		2 - 10 stykker	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift i en enkel beholder
	Speilegg		1 - 6 stykker	Smør Crisp-pannen lett før forvarming
	Omelett		1 del	Smør Crisp-pannen lett før forvarming
	Ristede nøtter		50 - 200 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen

* Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens stekingen pågår.

TILBEHØR	Mb/Ovnssikker beholder	(Komplett) dampkoker	Dampkoker (Bunn + Lokk)	Dampkoker (Bunn)	Rist	Crisp-panne

RENGJØRING

Pass på at apparatet er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

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

INDRE OG YTRE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. 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, og i tilfelle av søl, fjern platespiller og støtten for å rengjøre bunnen av ovnen, fjerne alle matrester.
- Aktiver "Smart Clean" funksjonen 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 bør rengjøres med vann og et mildt rengjøringsmiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid Crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.

PROBLEMLØSNING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet.
	Den er koplet fra nettet.	Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvarefeil.	Slå av og på ovnen og se om problemet vedvarer. Prøv å utføre "FABRIKKINNST.", som kan velges fra "INNSTILLINGER". Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Ovnen varmes ikke opp.	Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til "DEMO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".

PRODUKTKORT

www Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra Whirlpool sin hjemmeside **docs.whirlpool.eu**

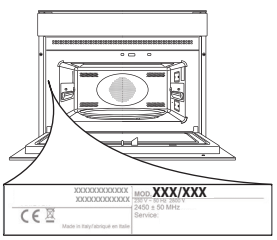
SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

> www Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside **docs.whirlpool.eu** (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.

> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du finner våre kontaktdetaljer i garantihåndboken. Når du kontakter vår kundeservice med tjenester på ettermarkedet, oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



400011683212

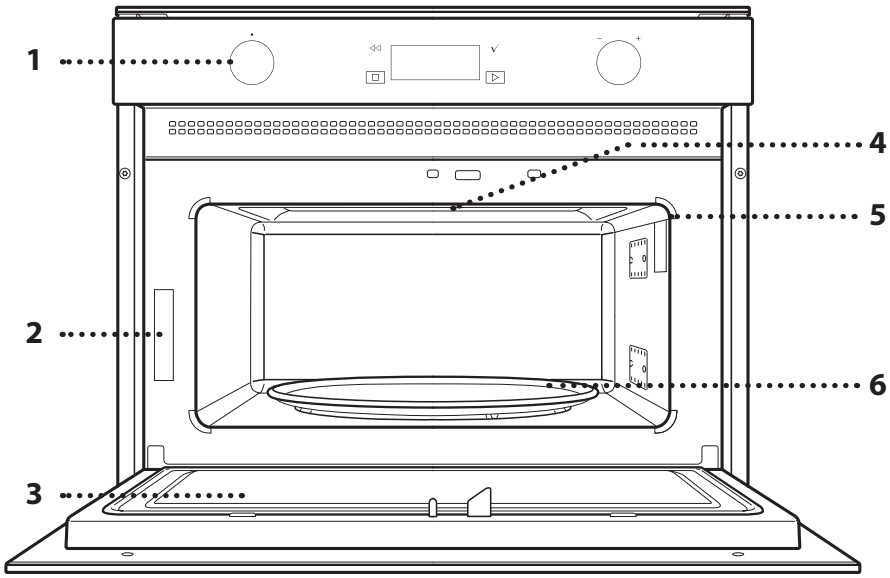
GUIA DE CONSULTA
DIÁRIA

OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para receber mais informações e assistência, registe o seu produto em **www.whirlpool.eu/register**

Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website **docs.whirlpool.eu** e seguindo as instruções no verso do presente guia.

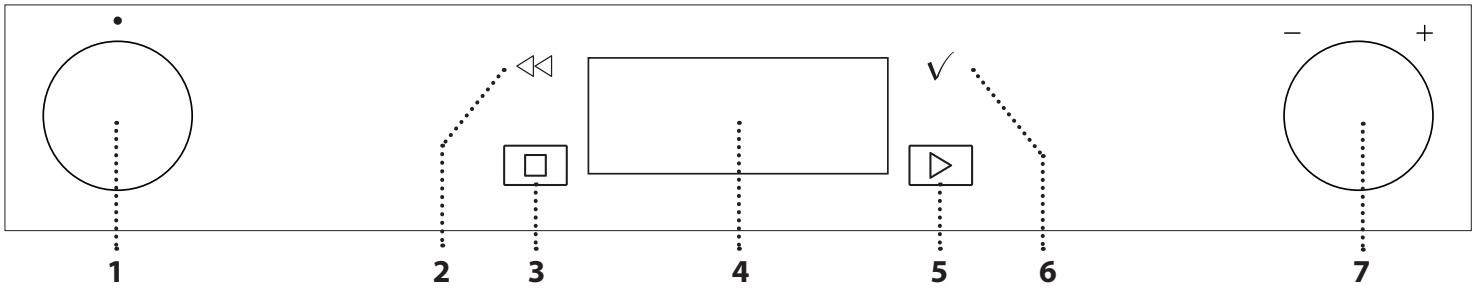
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Placa de identificação (não remover)
3. Porta
4. Resistência superior/grill
5. Luz
6. Prato rotativo

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR
Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição "0".

2. RETROCEDER
Para regressar ao ecrã anterior.
Permite mudar as configurações durante a cozedura.

3. STOP
Para parar, a qualquer altura, a função que está atualmente ativa.

4. VISOR

5. INICIAR
Para iniciar imediatamente uma função.

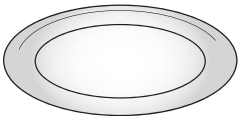
6. CONFIRMAR
Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

7. BOTÃO DE AJUSTE
Para percorrer os menus e aplicar ou alterar as definições.

Nota: Os botões são retráteis. Carregue no centro de cada botão seletor para que saiam para fora.

ACESSÓRIOS

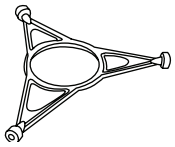
PRATO ROTATIVO



Colocado no respetivo suporte, o prato rotativo de vidro pode ser utilizado com todos os métodos de cozedura.

Deverá utilizar sempre o prato rotativo como base para todos os recipientes ou acessórios.

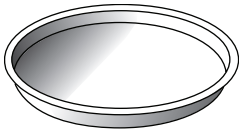
SUPORTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize o suporte apenas para o prato rotativo de vidro.

Não apoie outros acessórios no suporte.

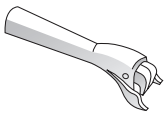
PRATO CRISP



Apenas para utilização com as funções designadas.

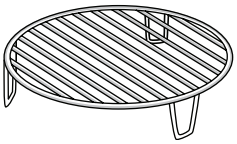
O prato Crisp deve ser sempre posicionado no centro do prato rotativo de vidro e pode ser preaquecido quando estiver vazio, utilizando a função especial para este efeito. Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp.

MANÍPULO PARA O PRATO CRISP



Útil para retirar o prato Crisp quente do forno.

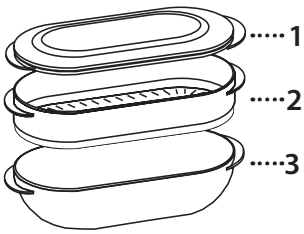
GRELHA METÁLICA



Permite colocar os alimentos mais próximos do grelhador para obter um resultado final perfeitamente dourado.

Coloque a grelha metálica sobre o prato rotativo, certificando-se de que esta não entra em contacto com outras superfícies.

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.

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham 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 cozedura de alimentos com 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

6th SENSE

Estas funções selecionam automaticamente o melhor método de cozedura para todos os tipos de alimentos.

- **6th SENSE VAPOR**

  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 1-2 minutos para vegetais moles, tais como brócolos e alhos franceses, ou 4-5 minutos para vegetais mais duros, como cenouras e batatas.

  Não abra a porta do forno durante esta função.

  Acessórios necessários: Vaporizador

- **6th SENSE COZINHAR**

  Para cozinhar vários tipos de pratos e alimentos, obtendo os melhores resultados facilmente. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

JET 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 g - 2,0 kg
AVES	100 g - 3,0 kg
PEIXE	100 g - 2,0 kg
LEGUMES	100 g - 2,0 kg
PÃO	100 g - 2,0 kg

JET REHEAT

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.

MICRO-ONDAS

Para cozinhar rapidamente e aquecer alimentos ou bebidas.

POTÊNCIA (W)	RECOMENDADA 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	Puré de batata (1 kg)	900	10 - 12
Descongelação	Carne picada (500 g)	160	15 - 16
Cozinhar	Pão-de-ló	750	7 - 8
Cozinhar	Pudim	500	16 - 17
Cozinhar	Carne assada	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
Hambúrgueres	8 - 10 *

* Vire o alimento a meio da cozedura.

Acessórios necessários: Prato Crisp, manípulo para o prato Crisp

GRILL + MO

Para cozinhar rapidamente e para gratinar pratos, combinando as funções de micro-ondas e de grelhador.

ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (min.)
Gratinado de batatas	650	2	20 - 22
Batatas com casca	650	3	10 - 12

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 tostado	3	5 - 6
Gambas	2	18 - 22

Acessórios recomendados: Grelha metálica

SMART CLEAN

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.

DEFINIÇÃO

Para ajustar as definições do forno.

quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto. Será novamente ativado automaticamente quando algum dos botões for premido.

Quando o modo Demo está ligado, todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure “DEMO” no menu “DEFINIÇÃO” e selecione "Off".

Ao selecionar “REP. DE FÁBRICA”, o produto desliga e volta a ligar como na primeira vez. Todas as configurações serão apagadas.

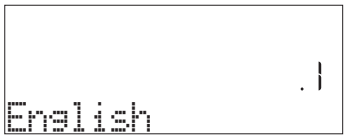
FAVORITO

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "English" surgirá no visor.



Rode o *botão de ajuste* para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende. Prima ✓ para confirmar a sua seleção.

Nota: O idioma pode ser alterado posteriormente selecionando a opção "IDIOMA" no menu "DEFINIÇÕES".

2. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.

Rode o *botão de ajuste* para definir a hora atual e prima ✓ : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos. Rode o *botão de ajuste* para definir os minutos corretos e prima ✓ para confirmar.

Nota: poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia. Selecione "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÕES".

3. LIMPAR 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.

Ative a função "Smart Clean". Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

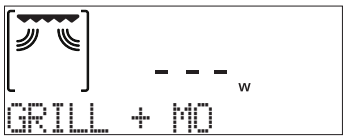
UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Rode o *botão seletor* para ligar o forno e visualizar a função que pretende selecionar no visor.

Para selecionar um item do menu (o visor irá apresentar o primeiro item disponível), rode o *botão de ajuste* até que o item que pretende selecionar seja apresentado.

O visor irá apresentar o nome correspondente à função e às suas definições básicas: Prima ✓ para confirmar.



2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

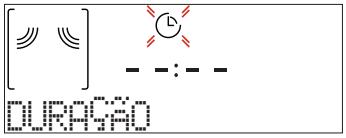
Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência. Ao premir ◁◁ poderá repor a definição anterior novamente.

POTÊNCIA / NÍVEL DO GRILL

Quando o valor pisca no visor, rode o *botão de ajuste* para alterá-lo e, em seguida, prima ✓ para confirmar e continuar com as definições seguintes (se possível).

Da mesma forma, é possível configurar o nível do grill: Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 3 (alto), 2 (médio), 1 (baixo).

DURAÇÃO



Quando o ícone ◷ pisca no visor, utilize o *botão de ajuste* para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo ◁◁ : rode o ***botão de ajuste*** para alterá-lo e, em seguida, prima ✓ para confirmar

Para as funções que não utilizam micro-ondas, não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente (sem tempo): Prima ✓ ou ▷ para confirmar e iniciar a função.

Ao selecionar este modo, não pode programar um início atrasado.

HORA DE FIM (INÍCIO DIFERIDO)

No caso das funções que não ativam as micro-ondas, tais como a função "Grill", uma vez definido um tempo de cozedura, poderá atrasar o início da função programando o seu tempo de fim. Para as funções que utilizam micro-ondas, o tempo de fim é igual à duração.

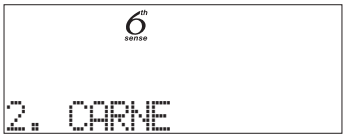
O visor apresenta o tempo de fim enquanto o ícone ◷ pisca.

Rode o *botão de regulação* para definir a hora de fim da cozedura e, em seguida, prima ✓ para confirmar e iniciar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Durante o tempo de espera, pode rodar o *botão de ajuste* para alterar a hora de fim programada ou premir ◁◁ para alterar outras definições.

. 6th SENSE

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo de cozedura, potência e duração da cozedura para todos os pratos disponíveis.



Quanto for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

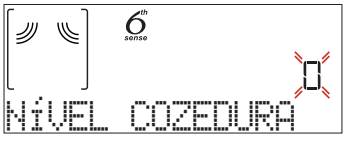
PESO / PORÇÕES

Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor, quando tal lhe for solicitado, e rode o *botão de ajuste* para configurar o valor necessário e prima ✓ para confirmar.

Algumas funções 6th Sense não requerem que introduza a quantidade dos alimentos: graças a um sensor de humidade inteligente, o forno pode ajustar automaticamente o tempo de cozedura à quantidade de alimentos a cozinhar.

NÍVEL COZEDURA

Nas funções 6th Sense é possível ajustar o grau de preparação.



Quando solicitado, rode o *botão de ajuste* para selecionar o nível desejado entre Suave/Baixo (-1) e Extra/Alto (+1). Prima ✓ ou ▷ para confirmar e iniciar a função.

3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores de predefinição forem os desejados ou quando tiver aplicado as configurações requeridas, prima ▷ para ativar a função.

Sempre que ▷ for premido novamente, o tempo de cozedura será prolongado por mais 30 segundos (passos de 5 minutos em funções que não ativam as micro-ondas).

Durante a fase de início diferido, ao premir ▷, surgirá uma mensagem questionando se pretende saltar esta fase e iniciar a função de imediato.

Nota: Pode interromper a função a qualquer altura, premindo □.

JET START

Quando o forno estiver desligado, prima ▷ para ativar a cozedura com a função de micro-ondas na potência máxima (900 W) durante 30 segundos.

5. PAUSA NA COZEDURA / ADICIONAR, VIRAR OU VERIFICAR COMIDA

PAUSA

Para concluir a cozedura, feche a porta e prima ▷.

Nota: Durante a execução das funções "6th Sense", apenas deverá abrir a porta do forno quando tal lhe for solicitado.

ADICIONAR, VIRAR OU MEXER OS ALIMENTOS

Algumas funções 6th Sense Cozinhar requerem que os alimentos sejam adicionados após a fase de preaquecimento ou que os ingredientes sejam adicionados para concluir a cozedura. Da mesma forma, ser-lhe-á solicitado que vire ou mexa os alimentos durante a cozedura.

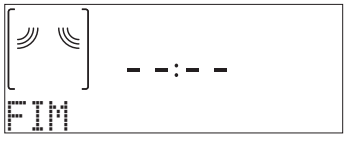
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

Abra a porta, realize a ação indicada no visor e feche a porta; em seguida, prima ▷ para continuar a cozinhar.

Nota: Sempre que for necessário virar ou mexer os alimentos e o utilizador não o faça no período de 2 minutos, o forno irá terminar a cozedura. A fase "ADIC. ALIMENTO" tem a duração de 2 minutos: caso não sejam adicionados alimentos, a função será concluída.

6. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



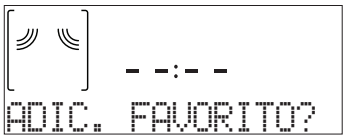
Prima ▷ para continuar no modo manual, adicionando mais tempo em passos de 30 segundos (com as funções que utilizam micro-ondas) ou 5 minutos (sem micro-ondas) ou rode o *botão de ajuste* para prolongar o tempo de cozedura, definindo uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão retomados.

Ao premir ▷ a cozedura começa novamente.

. FAVORITO

Para facilitar a utilização do forno, é possível guardar até 10 das suas funções favoritas.

Quando a cozedura estiver completa, o visor apresentará uma mensagem solicitando-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos com um número entre 1 e 10.

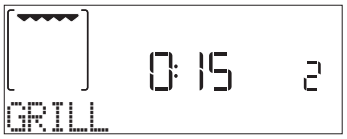


Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima ✓, caso contrário, prima ⏮ para ignorar.

Uma vez ✓ premido, rode o *botão de regulação* para selecionar a posição do número, depois prima ✓ para confirmar.

Nota: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno irá perguntar se quer substituir a antiga função.

Para posterior acesso às funções que gravou, rode o *botão seletor* para a posição "FAVORITO": O visor apresenta a sua lista de funções favoritas.



Rode o *botão de ajuste* para selecionar a função, confirme premindo ✓ e, em seguida, prima ▷ para ativar.

. SMART CLEAN

Remova todos os acessórios (à exceção do prato rotativo de vidro) do forno micro-ondas antes de ativar esta função.

Rode o *botão seletor* para aceder à função "Smart clean".

Prima ▷ para ativar a função de limpeza: o visor irá apresentar, em sequência, as ações a realizar antes de iniciar a limpeza. Prima ✓ em qualquer altura quando a função tiver terminado.

Quando requerido, verta um copo de água potável na base do vaporizador fornecida ou num recipiente adequado para fornos micro-ondas e, em seguida, feche a porta.

Após a última confirmação, prima ▷ para iniciar o ciclo de limpeza.

Uma vez terminada, conclua a limpeza com a ajuda de um pano suave e, em seguida, seque o interior do forno com um pano de microfibras húmido.

. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar esta função, assegure-se de que o forno está desligado e prima o *botão de ajuste*: O ícone ⏱ começará a piscar no visor.

Rode o *botão de ajuste* para definir a duração pretendida e, em seguida, prima ✓ novamente para ativar o temporizador.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

Nota: O temporizador não ativa quaisquer ciclos de cozedura. Rode o ***botão de ajuste*** para alterar o tempo definido no temporizador.

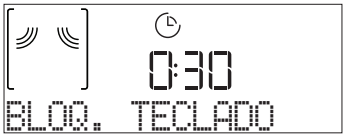
Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função. Rode o *botão seletor* para selecionar a função pretendida.

Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Durante esta fase, não é possível ver o temporizador (apenas o ícone ⏱ será apresentado), que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para voltar ao temporizador, aguarde até que a função esteja concluída ou desligue o forno.

. BLOQ. TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido ⏮ durante, pelo menos, 5 segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.



Nota: Esta função pode ser ativada também durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura.

6th sense TABELA DE COZEDURA

CATEGORIA DO ALIMENTO / RECEITAS		ACESSÓRIOS	QUANTIDADE	INFORMAÇÕES DE COZEDURA
GRATINADOS E MASSA COZIDA	Lasanha		4-10 doses	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito
	Lasanha cong.		400 g - 1,0 kg	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
ARROZ, MASSA & CEREAIS	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
	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
	Quinoa		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 quinoa
	Espelta		100 - 400 g	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		100 - 400 g	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
	Cous cous		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 cous cous
	Papas de aveia		1-2 doses *	Num recipiente alto, adicione água com sal e os flocos de aveia, mexa e leve ao forno
CARNE — Carne de vaca	Bife		2-6 unidades	Pincele com azeite e alecrim. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pela grelha metálica
	Hambúrgeres congelados		100 - 500 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer
CARNE — Lombo	Costeletas		700 g - 1,2 kg	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
CARNE — Frango	Frango assado		800 g - 1,5 kg	Tempere antes de cozinhar
	Pedaços		400 g - 1,2 kg	Pincele com azeite e tempere a gosto. Distribua uniformemente pelo prato Crisp com a pele virada para baixo
	Filetes ao vapor		300 - 800 g *	Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
CARNE — Pratos de carne	Cachorro quente		4-8 unidades *	Adicione a salsicha à base do vaporizador e tape com a tampa. Aqueça sem tampa
	Carne assada		4-8 doses	Prepare de acordo com a sua receita favorita e molde numa forma de pão, pressionando para evitar a formação de bolhas de ar
	Salsichas		200 - 800 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer. Pique as salsichas com um garfo para evitar que rebentem

* Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

ACESSÓRIOS	Num rec. adeq. p/ forno	Vaporizador (Completo)	Vaporizador (Base + Tampa)	Vaporizador (Base)	Grelha metálica	Prato Crisp

CATEGORIA DO ALIMENTO / RECEITAS			ACESSÓRIOS	QUANTIDADE	INFORMAÇÕES DE COZEDURA
PEIXE	Vapor	Peixe inteiro		600 g - 1,2 kg	Pincele com azeite. Tempere com sumo de limão, alho e salsa
		Filetes de peixe		300 - 800 g *	Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
		Bife peixe		300 - 800 g *	Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
		Mexilhão		400 g - 1,0 kg	Tempere com azeite, pimenta, alho e salsa antes de cozinhar. Mexa bem
		Camarão		100 - 600 g	Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
	Assado	Peixe inteiro		600 g - 1,2 kg	Pincele com azeite. Tempere com sumo de limão, alho e salsa
		Gratinado cong		600 g - 1,2 kg	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Frito	Panado congelado		200 - 600 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
		Bife peixe		300 - 800 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer. Tempere os bifes com azeite e cubra com sementes de sésamo
LEGUMES	Assado	Batatas pedaços	+	300 g - 1,2 kg	Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
		Batatas fatiadas		300 - 800 g	Corte às fatias, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
		Legumes recheados		600 g - 2,2 kg	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
		Hambúrguer veget. congelado		2-6 unidades	Unte ligeiramente o prato Crisp
	Gratinados	Batatas	+	4-10 doses	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo sobre o topo
		Brócolos		600 g- 1,5 kg	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo sobre o topo
		Couve-flor	+	600 g - 1,5 kg	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima
		Gratinado cong		400 g - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Vapor	Legumes congelados		400 - 800 g *	Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
		Batatas		300 g - 1 kg *	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente pela base do vaporizador
		Brócolos		200 - 500 g *	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
		Cenouras		200 - 500 g *	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
		Couve-flor		200 - 500 g *	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
	Frito	Batatas cong.		300 - 600 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
		Beringela	+	300 - 800 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
		Pimentos	+	200 - 500 g	Parta, pese e misture com azeite. Tempere com sal. Distribua uniformemente pelo prato Crisp

* Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

ACESSÓRIOS	Num rec. adeq. p/ forno	Vaporizador (Completo)	Vaporizador (Base + Tampa)	Vaporizador (Base)	Grelha metálica	Prato Crisp

CATEGORIA DO ALIMENTO / RECEITAS		ACESSÓRIOS	QUANTIDADE	INFORMAÇÕES DE COZEDURA
SOBREMESAS E PASTELARIA	Cookies 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
	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 Fruta cong		300 - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Compota de frutas		300 - 800 ml *	Descasque e retire o caroço da fruta. Corte aos pedaços e coloque no cesto do vaporizador
	Maçãs assadas		4-8 unidades	Retire o caroço e encha com maçapão ou canela, açúcar e manteiga
	Chocolate quente		2-8 doses	Prepare num único recipiente, de acordo com a sua receita favorita. Adicione baunilha ou canela. Adicione amido de milho ou aumente a densidade
	Scones		1 fornada	Molde num único scone ou em pedaços mais pequenos sobre um prato Crisp untado
PIZZA & TARTES	Pizza		1 fornada	Prepare a massa da pizza com 100 ml de água, 10 g de fermento, 140-150 g de farinha, óleo e sal. Deixe levedar. Estenda a massa num prato Crisp ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre
	Pizza fina cong.		250 - 500 g *	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Pizza massa alta cong.		300 - 800 g *	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Pizza arrefecida		200 - 500 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	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 doses
	Quiche lorraine congelada		200 - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Strudel Veg.		800 g - 1,5 kg	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
OVOS & SNACKS	Pipocas	-	90 - 100 g *	Coloque sempre a embalagem diretamente no prato rotativo de vidro. Prepare apenas um saco de cada vez
	Asas frango congeladas		300 - 600 g *	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Ovos mexidos		2-10 unidades	Prepare num único recipiente, de acordo com a sua receita favorita
	Ovos estrelados		1-6 unidades	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer
	Omelete		1 fornada	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer
	Nozes-assadas		50 - 200 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp

* Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

ACESSÓRIOS	Num rec. adeq. p/ forno	Vaporizador (Completo)	Vaporizador (Base + Tampa)	Vaporizador (Base)	Grelha metálica	Prato Crisp

LIMPEZA

Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.
Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que 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 alguns pingos de detergente com 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 "Smart Clean" 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.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não está a funcionar.	Corte de energia.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica.
	Desativação da rede elétrica.	Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta ou aguarde até que o processo de arrefecimento esteja concluído.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número.	Falha de software.	Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. Tente selecionar a opção "REP. DE FÁBRICA", selecionável a partir das "DEFINIÇÕES". Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O forno não aquece.	Quando o modo Demo está ligado, todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis mas o forno não aquece. A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos.	Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).

FICHA DE PRODUTO

www A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website **docs.whirlpool.eu**

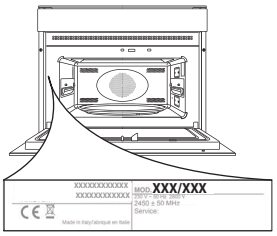
COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

> www Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.whirlpool.eu** (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.

> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



400011683212

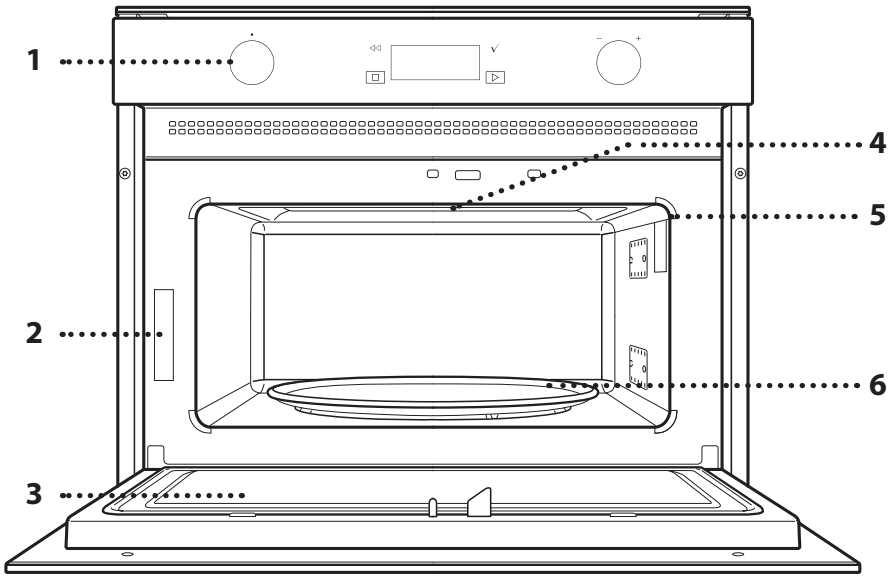
GUÍA DE
CONSULTA DIARIA

GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en **www.whirlpool.eu/register**

Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web **docs.whirlpool.eu** y siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.

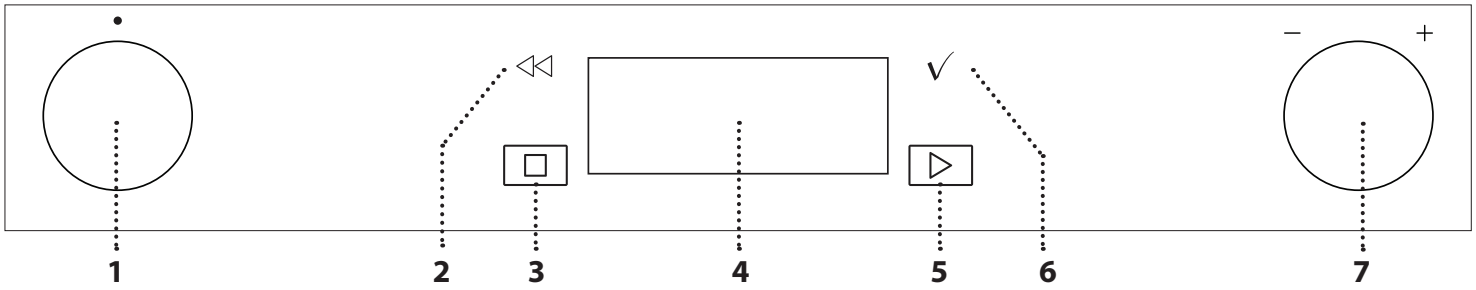
Antes de usar el aparato, lea atentamente las instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Placa de características (no debe retirarse)
3. Puerta
4. Resistencia superior/grill
5. Luz
6. Plato giratorio

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR
Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición «0» para apagar el horno.

2. ATRÁS
Sirve para volver a la pantalla anterior.
Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

3. STOP
Para detener la función actualmente activa en cualquier momento.

4. PANTALLA

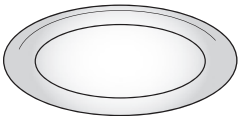
5. INICIO
Para iniciar inmediatamente una función.

6. CONFIRMAR
Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. SELECTOR DE AJUSTE
Para desplazarse por los menús y aplicar o cambiar las configuraciones.
Nota: Los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

ACCESORIOS

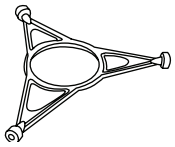
PLATO GIRATORIO



El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.

El plato giratorio siempre debe utilizarse como base para los contenedores o accesorios.

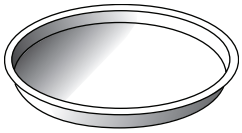
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal.

No coloque otros accesorios en el soporte.

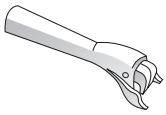
PLATO CRISP



Utilizar solo con las funciones indicadas.

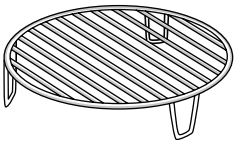
La bandeja Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio y puede precalentarse vacía utilizando la función especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

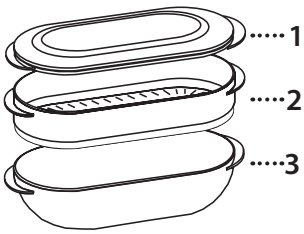
PARRILLA



Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto.

Coloque la parrilla en el plato giratorio, asegurándose de que no entre en contacto con otras superficies.

VAPORERA



Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta.

Para hervir alimentos como patatas, pasta, arroz o cereales, colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando.

Para obtener los mejores resultados, cubra la vaporera con la tapa (1) suministrada.

Coloque siempre la vaporera en el plato giratorio y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con la función de microondas.

La base de la vaporera también está diseñada para utilizarse con la función especial de limpieza al vapor.

El número y el tipo de accesorios puede variar dependiendo del modelo comprado.

Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

Hay varios accesorios disponibles en el mercado. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son aptos para el microondas y resistentes a las temperaturas del horno.

Los contenedores metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con el microondas.

Asegúrese siempre de que ni los alimentos ni los accesorios entren en contacto con las paredes internas del horno.

Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Tenga cuidado de no desencajar el plato giratorio cuando introduzca o saque otros accesorios.

FUNCIONES

6th SENSE

Estas funciones seleccionan automáticamente el mejor método de cocción para todos los tipos de alimentos.

- **VAPOR 6th SENSE**

  Para cocinar al vapor alimentos como verduras o pescado, utilizando la vaporera suministrada. La fase de preparación genera automáticamente el vapor, poniendo en ebullición el agua colocada en el fondo de la olla a vapor. Los tiempos necesarios para esta fase pueden variar. Después, el horno procede a cocinar los alimentos al vapor según el tiempo programado.

  Ajuste uno o dos minutos para las verduras blandas, como el brócoli o los puerros, y cuatro o cinco minutos para verduras más duras, como zanahorias y patatas.

  Evite abrir la puerta durante esta función.

  Accesorios necesarios: VAPORERA

- **COCCIÓN 6th SENSE**

  Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de forma rápida y fácil. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

JET DEFROST

Para descongelar rápidamente diversos tipos de alimentos simplemente especificando su peso. Coloque siempre los alimentos directamente en el plato giratorio de cristal para obtener los mejores resultados.

DESCONGELAR PAN CRUJIENTE

Esta función exclusiva de Whirlpool permite descongelar pan congelado. Gracias a la combinación de las tecnologías de descongelado y Crisp, su pan tendrá el mismo sabor y la misma textura que recién horneado. Use esta función para descongelar y calentar rápidamente bollos congelados, baguettes y cruasanes. Con esta función es necesario utilizar el plato Crisp.

ALIMENTO	PESO
DESCONGELAR PAN CRUJIENTE	50-800 g
CARNE	100 g-2,0 kg
AVES	100 g-3,0 kg
PESCADO	100 g-2,0 kg
VERDURAS	100 g-2,0 kg
PAN	100 g-2,0 kg

JET REHEAT

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato aptos para microondas. Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio. Al finalizar el proceso de recalentamiento, dejarlo reposar uno o dos minutos siempre mejorará el resultado, sobre todo para los alimentos congelados.

Evite abrir la puerta durante esta función.

MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

POTENCIA (W)	RECOMENDADA PARA
900	Recalentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua.
750	Cocción de verduras.
650	Cocción de carne y pescado.
500	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
350	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate.
160	Descongelar alimentos o ablandar mantequilla o queso.
90	Ablandar helados.

ACCIÓN	ALIMENTO	POTENCIA (W)	DURACIÓN (min.)
Recalentar	2 tazas	900	1 - 2
Recalentar	Puré de patatas (1 kg)	900	10-12
Descongelar	Carne picada (500 g)	160	15-16
Cocinar	Bizcocho	750	7-8
Cocinar	Flan de huevo	500	16 - 17
Cocinar	Pastel de carne	750	20 - 22

CRISP

Para gratinar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Con esta función es necesario utilizar siempre la bandeja crisp.

ALIMENTO	DURACIÓN (min.)
Bizcocho	7-10
Hamburguesas	8 - 10 *

* Girar alimento a mitad de la cocción.

Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp

GRILL + MW

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

ALIMENTO	POTENCIA (W)	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min.)
Patatas gratinadas	650	2	20 - 22
Patatas asadas	650	3	10-12

Accesorios recomendados: Parrilla

GRILL

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

ALIMENTO	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min.)
Tostada	3	5 - 6
Gambas	2	18 - 22

Accesorios recomendados: Parrilla

SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta un vaso de agua potable en la base de la vaporera suministrada (3) únicamente en un recipiente para microondas y active la función.

AJUSTES

Para ajustar los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

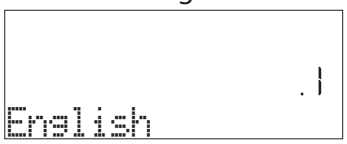
FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».



Gire el *selector de ajuste* para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccionar el que desee. Pulse ✓ para confirmar su selección.

Nota: Puede cambiar el idioma más tarde desde el menú «AJUSTES».

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.

Gire el *selector de ajuste* para establecer la hora correcta y pulse ✓ : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos. Gire el *selector de ajuste* para establecer los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES».

3. LIMPIE EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Active la función «Smart Clean». Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

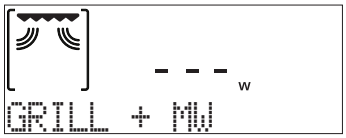
USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Gire el *selector de ajuste* para encender el horno y mostrar la función que desee en la pantalla.

Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), gire el *selector de ajuste* hasta que se visualice el elemento que desea.

En la pantalla aparecerá el nombre y la configuración básica de la función: Pulse ✓ para confirmar.



2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

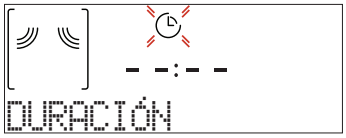
Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando ⏮ puede volver a cambiar el ajuste anterior.

POTENCIA / NIVEL DEL GRILL

Cuando el valor parpadee en la pantalla, gire el *selector de ajuste* para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

DURACIÓN



Cuando parpadee el icono ◷ en la pantalla, utilice el *selector de ajuste* para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse ✓ para confirmar.

Nota: Pulse ⏮ para ajustar el tiempo de cocción establecido: utilice el ***selector de ajuste*** para cambiarlo y pulse ✓ para confirmar

En las funciones que no son de microondas no es necesario configurar el tiempo de cocción si quiere cocinar de forma manual (sin tiempo programado): Pulse ✓ o ▷ para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

TIEMPO FINAL (INICIO DIFERIDO)

En las funciones que no activen el microondas, como «Grill», una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. En las funciones de microondas, el tiempo final es igual a la duración.

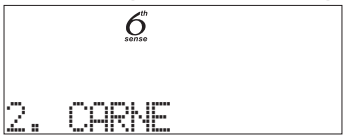
La pantalla muestra el tiempo final mientras el icono ◷ parpadea.

Gire el *selector de ajuste* para configurar la hora en la que quiere que termine la cocción y pulse ✓ para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Durante el tiempo de espera, puede utilizar el *selector de ajuste* para modificar el tiempo final programada o pulsar ⏮ para cambiar la configuración.

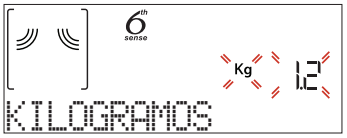
. 6th SENSE

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor potencia y duración para todos los platos disponibles.



Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

PESO / PORCIONES

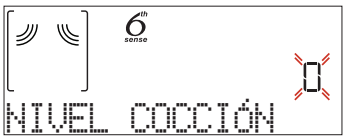


Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y gire el *selector de ajuste* para establecer el valor deseado, después pulse ✓ para confirmar.

Algunas funciones 6th Sense no requieren introducir la cantidad: gracias a un sensor de humedad inteligente, el horno puede ajustar automáticamente el tiempo de cocción según la cantidad de alimentos.

NIVEL COCCIÓN

En las funciones 6th Sense se puede ajustar el grado de cocción.



Cuando se indique, gire el *selector de ajuste* para seleccionar el nivel deseado entre Ligero/Bajo (-1) y Extra/Alto (+1). Pulse ✓ o ▷ para confirmar e iniciar la función.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse ▷ para activar la función.

Cada vez que vuelva a pulsar ▷ , al tiempo de cocción se añadirán 30 segundos (5 minutos en las funciones que no activen el microondas).

Durante la fase de aplazamiento, al pulsar ▷ el horno omitirá esta fase e iniciará la función inmediatamente.

Nota: En cualquier momento puede detener una función activa pulsando □.

JET START

Cuando el horno esté apagado, pulse ▷ para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (900 W) durante 30 segundos.

5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / AÑADIR, DAR LA VUELTA O COMPROBAR LOS ALIMENTOS

PAUSA

Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse ▷ .

Nota: Durante las funciones «6th Sense» abra la puerta únicamente cuando se indique.

AÑADIR, DAR LA VUELTA O REMOVER ALIMENTO

Algunas recetas de cocción 6th Sense le solicitarán que introduzca los alimentos tras la fase de precalentamiento o que añada ingredientes para completar la cocción. Del mismo modo, le indicará que dé la vuelta a los alimentos o los remueva durante la cocción.

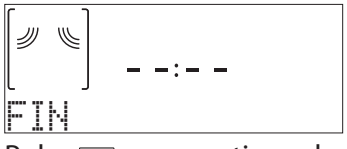
Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta, después pulse ▷ para seguir cocinando.

Nota: Cuando sea necesario dar la vuelta o remover, pasados dos minutos y aunque no se haya realizado ninguna acción, el horno continuará la cocción. La fase de «AÑADIR ALIMENTO» dura dos minutos: si no se ha llevado a cabo ninguna acción, la función terminará.

6. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



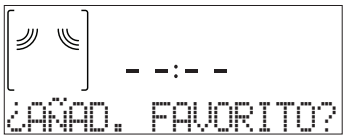
Pulse ▷ para continuar la cocción en modo manual añadiendo tiempo en tramos de 30 segundos (en las funciones de microondas) o cinco minutos (sin microondas) o gire el *selector de ajuste* para alargar el tiempo de cocción ajustando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

Si pulsa ▷ la cocción se inicia de nuevo.

. FAVORITOS

Para que el horno sea aún más fácil de usar, puede memorizar hasta 10 funciones favoritas.

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.

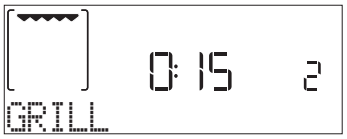


Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado ✓ , si desea ignorar la solicitud, pulse ⏮ .

Una vez pulsado ✓ , gire el *selector de ajuste* para seleccionar la posición, después pulse ✓ para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si él número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, gire el *selector* hasta «FAVORITOS»: La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Gire el *selector de ajuste* para seleccionar la función, confirme pulsando ✓ , y después pulse ▷ para activarla.

. SMART CLEAN

Retire todos los accesorios (excepto el plato giratorio de cristal) del microondas antes de activar la función.

Gire el *selector* para acceder a la función «Smart Clean».

Pulse ▷ para activar la función de limpieza: la pantalla le indicará una secuencia de acciones que deberá llevar a cabo antes de iniciar la limpieza. Pulse ✓ en cualquier momento cuando termine.

Cuando sea necesario, vierta un vaso de agua potable en la base de la vaporera suministrada o en un recipiente para microondas y cierre la puerta.

Después de la última confirmación, pulse ▷ para iniciar el ciclo de limpieza.

Cuando haya terminado, retire el recipiente, acabe de limpiar con un paño suave y seque la cavidad del horno con un paño de microfibras húmedo.

. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno está apagado y gire el *selector de ajuste*: El icono ⏱ parpadeará en la pantalla.

Para establecer el tiempo necesario, gire el *selector de ajuste* y pulse ✓ para activar el temporizador.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El cuentaminutos no activa ninguno de los ciclos de cocción. Gire el ***selector de ajuste*** para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función. Gire el *selector de ajuste* para elegir la función deseada.

Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono ⏱), que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Para volver al temporizador, espere a que la función finalice o apague el horno.

. BLOQUEO DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado ⏮ durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento.

6th sense TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍA DE ALIMENTO / RECETAS			ACCESORIOS	CANTIDAD	INFORMACIÓN DE COCCIÓN
PASTA A LA CAZUELA Y AL HORNO		Lasaña		4-10 porciones	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
		Lasaña congelada		400 g-1,0 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
ARROZ, PASTA Y CEREALES		Arroz		100 - 400 g *	Configure el tiempo recomendado para cocer el arroz. Añada agua salada y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2-3 tazas de agua por cada taza de arroz
		Pasta		1-4 porciones *	Configure el tiempo recomendado para cocer la pasta. Añadir la pasta cuando el horno lo indique y cocinar con la tapa. Utilice aproximadamente 750 ml de agua por cada 100 g de pasta
		Quinoa		100-400 g	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de quinoa
		Espelta		100-400 g	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de espelta
		Cebada		100-400 g	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de cebada
		Cuscús		100-400 g	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de cuscús
		Gachas de avena		1-2 porciones *	Añada agua salada y los copos de avena en un recipiente de borde alto, mezcle e introduzca en el horno
CARNE	Buey	Filete		2-6 piezas	Unte con aceite y romero. Sazone con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
		Hamburguesa congelada		100-500 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
	Cerdo	Costillas		700 g-1,2 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte del hueso hacia abajo
		Bacon		50-150 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Pollo	Pollo asado		800 g-1,5 kg	Sazone antes de cocinar
		Piezas		400 g-1,2 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte de la piel hacia abajo
		Filetes al vapor		300 - 800 g *	Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
	Platos de carne	Salchicha		4-8 piezas *	Añada la salchicha a la base de la vaporera y cúbrala de agua. Caliente sin cubrir
		Pastel de carne		4-8 porciones	Prepárelo según su receta preferida y dele forma en un recipiente alargado presionando para evitar que se formen bolsas de aire
		Salchichas y Frankfurt		200-800 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente

* Cantidad recomendada. No abra la puerta durante la cocción.

ACCESORIOS	Recip. apto para Mic./Horno	Vaporera (Completa)	Vaporera (Base + Tapa)	Vaporera (base)	Parrilla	Bandeja crisp

CATEGORÍA DE ALIMENTO / RECETAS			ACCESORIOS	CANTIDAD	INFORMACIÓN DE COCCIÓN
PESCADO	Al vapor	Pescado entero		600 g-1,2 kg	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil
		Filetes pescado		300 - 800 g *	Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
		Rodajas pescado		300 - 800 g *	Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
		Mejillones		400 g-1,0 kg	Sazone con aceite, pimienta, limón, ajo y perejil antes de cocinar. Mezcle bien
		Camarones		100-600 g	Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
	Asado	Pescado entero		600 g-1,2 kg	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil
		Gratinado cong.		600 g-1,2 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Frito	Croquetas congeladas		200-600 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Rodajas pescado		300-800 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar. Aliñe las rodajas de pescado con aceite y cúbralas con semillas de sésamo
VERDURAS	Asado	Patatas a trozos		300 g-1,2 kg	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
		Patatas a rodaja		300-800 g	Córtelas en cuñas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
		Verduras rellenas		600 g-2,2 kg	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto
		Hamburguesa vegetal congelada		2-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp
	Gratinado	Patatas		4-10 porciones	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Brócoli		600 g-1,5kg	Córtelo en trozos y colóquelo en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Coliflor		600 g-1,5 kg	Córtelo en trozos y colóquelo en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Gratinado cong.		400-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Al vapor	Verduras congeladas		400-800 g *	Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
		Patatas		300 g - 1 kg *	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la base de la vaporera
		Brócoli		200 - 500 g *	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
		Zanahorias		200 - 500 g *	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
		Coliflor		200 - 500 g *	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
	Frito	Patatas cong.		300-600 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Berenjena		300-800 g	Córtela y sumérjala en agua salada durante 30 minutos. Lávela, séquela y pésela. Mézclela con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de berenjena seca. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Pimientos		200-500 g	Córtelos, péselos y mézclelos con aceite. Aderece con sal. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp

* Cantidad recomendada. No abra la puerta durante la cocción.

ACCESORIOS	Recip. apto para Mic./Horno	Vaporera (Completa)	Vaporera (Base + Tapa)	Vaporera (base)	Parrilla	Bandeja crisp

CATEGORÍA DE ALIMENTO / RECETAS		ACCESORIOS	CANTIDAD	INFORMACIÓN DE COCCIÓN
POSTRES Y PASTELES DULCES	Galletas de chocolate		1 Hornada	Elabore la masa con 250 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 huevo, 25 g de cacao en polvo, sal y levadura. Añada esencia de vainilla. Deje enfriar. Extiéndala de modo que tenga 5 mm de grosor, dele la forma que desee y distribúyala de manera uniforme en el plato Crisp
	Tarta de frutas		1 Hornada	Elabore la masa con 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo. Cubra el plato Crisp con la masa y rellénela con 700-800 g de fruta fresca a rodajas mezclada con azúcar y canela
	Tarta de frutas congelada		300-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Compota de frutas		300 - 800 ml *	Pele la fruta y quítele el corazón. Córtela en trozos y colóquelos en la cesta de la vaporera
	Manzanas asadas		4-8 piezas	Retire los corazones, y rellene las manzanas con mazapán o canela, azúcar y mantequilla
	Choc. caliente		2-8 porciones	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente. Condimente con vainilla o canela. Añada almidón de maíz para aumentar la densidad
	Bollos delgados		1 Hornada	Dé forma a un solo bollo o a varios pequeños en un plato Crisp engrasado
PIZZA & EMPANADA	Pizza		1 Hornada	Prepare una masa de pizza con 100 ml de agua, 10 g de levadura, 140-150 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar. Extienda la masa en un plato Crisp ligeramente engrasado. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza fina congelada		250 - 500 g *	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Pizza gruesa congelada		300 - 800 g *	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Pizza refrig.		200-500 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Quiche lorraine		1 Hornada	Cubra el plato Crisp con la masa y perfórela con un tenedor. Prepare la mezcla de quiche lorraine teniendo en cuenta una cantidad para 8 porciones
	Quiche lorraine congelada		200-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Strudel vegetal		800 g-1,5 kg	Prepare una mezcla de verduras cortadas. Alíñela con aceite y saltéela en una sartén durante 15-20 minutos. Deje enfriar. Añada queso fresco y aderece con sal, vinagre balsámico y especias. Extienda la masa y doble la parte externa
HUEVOS Y APERIT.	Palomitas	-	90 - 100 g *	Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato giratorio de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez
	Alas de pollo congeladas		300 - 600 g *	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Huevos revueltos		2-10 piezas	Prepárelos según su receta preferida en un solo recipiente
	Huevos fritos		1-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
	Tortilla		1 Hornada	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
	Frutos secos		50-200 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp

* Cantidad recomendada. No abra la puerta durante la cocción.

ACCESORIOS	Recip. apto para Mic./Horno	Vaporera (Completa)	Vaporera (Base + Tapa)	Vaporera (base)	Parrilla	Bandeja crisp

LIMPIEZA

Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Con regularidad, o en caso de salpicaduras, quite el plato giratorio de su soporte para limpiar la parte inferior del horno y eliminar todos los restos de comida.
- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- No es necesario limpiar el grill ya que la alta temperatura que genera quema toda la suciedad. Utilice esta función con regularidad.

ACCESORIOS

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas, excepto la bandeja Crisp.

La bandeja Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre la bandeja Crisp antes de limpiarla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Fallo del software.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Intente ejecutar la función «RES. AJUSTE FAB.», que puede seleccionar en «AJUSTES». Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

www La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web Whirlpool **docs.whirlpool.eu**

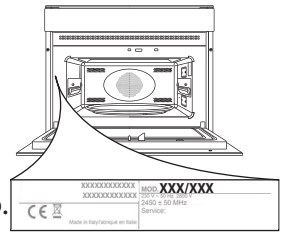
CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

> www Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web **docs.whirlpool.eu** (puede utilizar este código QR), especificando el código del producto.

> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



400011683212

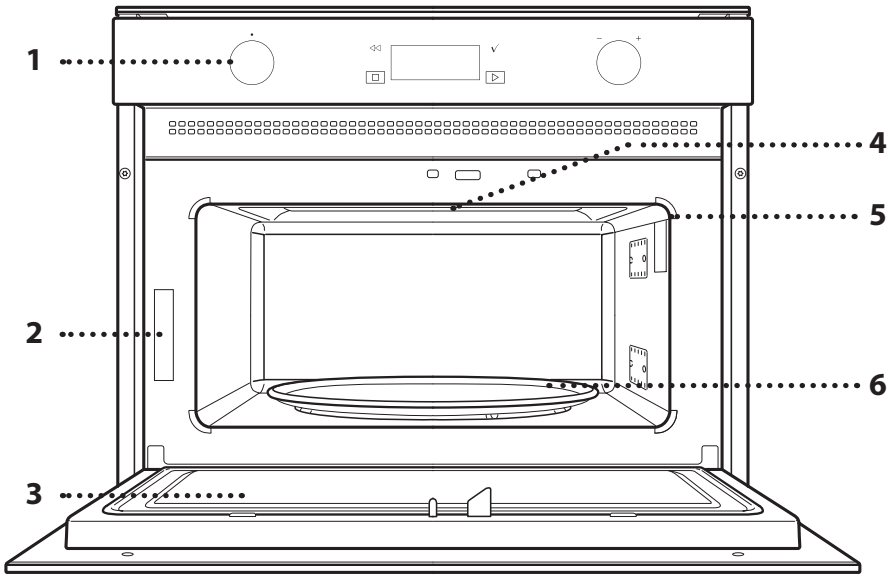
DAGLIG
INFORMATIONSBOK

TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL
För att få tillgång till mer omfattande hjälp och support, registrera din produkt på **www.whirlpool.eu/register**

Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida **docs.whirlpool.eu** och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.

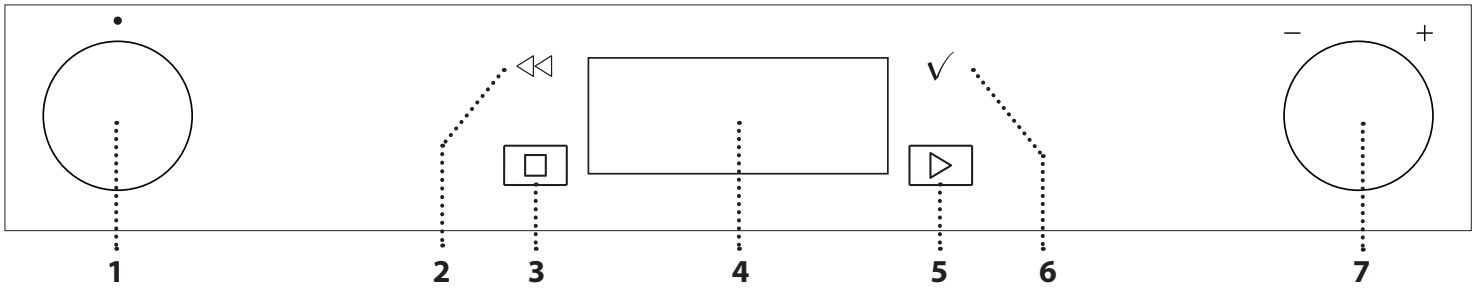
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. VÄLJARRATT
För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget "0" för att stänga av ugnen.

2. TILLBAKA
För återgång till föregående skärm.
Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

3. STOPP
För att när som helst stoppa den aktiva funktionen.

4. DISPLAY

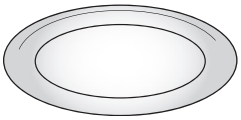
5. START
För att omedelbart starta en funktion.

6. BEKRÄFTA
För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. JUSTERINGSRATT
För att bläddra i menyerna och tillämpa eller ändra inställningarna.
Observera: Rattarna fälls in i panelen. Tryck på dem lite lätt för att få ut dem.

TILLBEHÖR

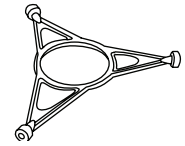
ROTERANDE GLASPLATTA



Placerad på dess stöd kan den roterande glasplattan användas med alla tillagningsmetoder.

Den roterande glasplattan ska alltid användas som bas för andra behållare eller tillbehör.

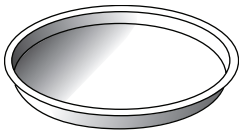
DEN ROTERANDE GLASPLATTANS STÖD



Använd endast stödet till den roterande glasplattan.

Ställ inte andra tillbehör på stödet.

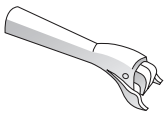
CRISPPANNA



Bara för användning med den avsedda funktionen.

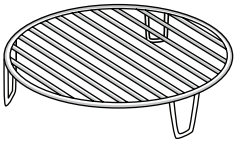
Crisppannan måste alltid placeras mitt på glastallriken och kan förvärmas när den är tom, med hjälp av specialfunktionen endast för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan.

HANDTAG FÖR CRISPPANNAN



Används för att ta ut den heta crisppannan ur ugnen.

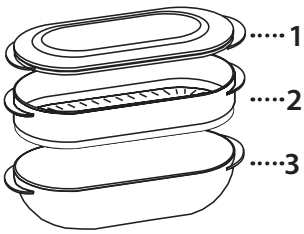
UGNSGALLER



Används för att placera maten närmare grillen, för perfekt bryning av maten.

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

ÅNGKOKARE



För att ånga livsmedel såsom fisk eller grönsaker, placera dessa i korgen (2) och häll kranvatten (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 bara med lämpliga tillagningsfunktioner, eller med mikrovågsugnsfunktionerna.

Ångkokaren kan även användas med Smart Clean-funktionen.

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

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.

Metallbehållare för mat eller dryck ska aldrig användas vid tillagning i mikrovågsugn.

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

Kontrollera alltid att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen. Se till att den roterande glasplattan inte hamnar utanför avsedd plats när du sätter i eller tar ut andra tillbehör.

FUNKTIONER

6th SENSE

Med den här funktionen väljs automatiskt den optimala tillagningsmetoden för alla typer av mat.

- **6th SENSE - ÅNGA**

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

  Ställ in 1-2 minuter för mjuka grönsaker såsom broccoli och purjolök eller 4-5 minuter för hårdare grönsaker såsom morötter och potatis.

  Öppna inte luckan medan funktionen är igång.

  Nödvändiga tillbehör: Ångkokningssats

- **6th SENSE - TILLAGNING**

  Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

JET DEFROST

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 gifflar. Crisppannan måste användas med den här funktionen.

MAT	VIKT
UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR	50–800 g
KÖTT	100 g–2,0 kg
FÅGEL	100 g–3,0 kg
FISK	100 g–2,0 kg
GRÖNSAKER	100 g–2,0 kg
BRÖD	100 g–2,0 kg

JET REHEAT

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.

MIKROVÅGSUGN

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

EFFEKT (W)	REKOMMENDERAS FÖR
900	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt.
750	Tillaga grönsaker.
650	Tillaga kött och fisk.
500	Tillaga köttsåser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutberedning av köttpajer eller ugnsbakad pasta.
350	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad.
160	Upptining av djupfrysta livsmedel eller uppmjukning av smör och ost.
90	Mjukgöra glass.

ÅTGÄRD	MAT	EFFEKT (W)	TIDSLÄNGD (min.)
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	Vaniljkräm	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

GRILL + MIKRO

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

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (min.)
Potatisgratäng	650	2	20 - 22
Potatis med skal	650	3	10–12

Rekommenderade tillbehör: Ugnsgaller

GRILL

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

MAT	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (min.)
Rostat bröd	3	5 - 6
Räkor	2	18 - 22

Rekommenderade tillbehör: Ugnsgaller

SMART CLEAN

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

INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.

När ECO-läget är aktiverat dämpas displayens bakgrundsbelysning och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned.

När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till DEMO i menyn INSTÄLLNINGAR och väljer Av.

Om du väljer FABRIKSÅTERST. stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

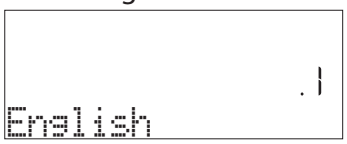
FAVORIT

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas ”English”.



Vrid *justeringsratten* för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓.

Observera: Språket kan också ändras senare om du väljer SPRÅK i menyn INSTÄLLNINGAR.

2. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt språket ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.

Vrid på *justeringsratten* för att ställa in rätt timme och tryck på ✓. På displayen blinkar de två siffrorna för minuter. Vrid på *justeringsratten* för att ställa in minuterna och tryck på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

3. RENGÖRA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen. Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

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

Aktivera Smart Clean-funktionen. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

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

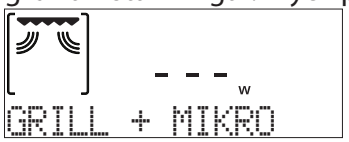
DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Vrid *väljarratten* för att sätta på ugnen och visa önskad funktion på displayen.

För att välja ett objekt från en meny (displayen visar det första tillgängliga objektet), vrid *justeringsratten* tills önskat objekt visas.

På displayen visas funktionens namn och dess grundinställningar. Tryck på ✓ för att bekräfta.



2. STÄLLA IN FUNKTION

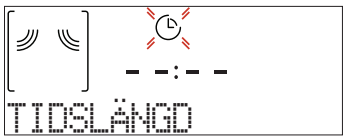
Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras efter varandra. Genom att trycka på ◁◁ kan du ändra föregående inställning igen.

EFFEKT / GRILLNIVÅ

När värdet blinkar på displayen vrider du på *justeringsratten* för att ändra det. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

TIDSLÄNGD



När ikonen ◷ blinkar på displayen vrider du på *justeringsratten* för att ställa in önskad tillagningstid. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på ◁◁ : Vrid på *justeringsratten* för att ändra den och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Om du använder funktioner som inte är kopplade till mikrovågsugnen behöver du inte ställa in tillagningstiden för att hantera tillagningen manuellt. Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen.

Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJD START)

Om du använder funktioner som inte aktiverar mikrovågsugnen, som ”Grill”, kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess avslutningstid. Avslutningstiden är detsamma som tidslängden i mikrovågsugnsfunktionerna.

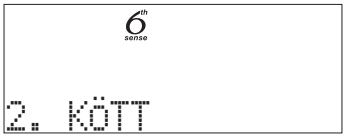
Displayen visar avslutningstiden och ikonen ◷ blinkar.

Vrid *justeringsratten* för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på ✓ för att bekräfta och starta funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Under väntetiden kan du vrida på *justeringsratten* för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på ◁◁ för att ändra inställningarna.

6th SENSE

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt och tidslängd för maträtterna automatiskt.



Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

VIKT / PORTIONER

Vid uppmaning följer du anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. Vrid på *justeringsratten* för att ange det värde som krävs, och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Vissa 6th Sense-funktioner behöver ingen mängdangivelse: tack vare en smart fuktsensor kan ugnen automatiskt anpassa tillagningstiden efter mängden mat.

TILLAGNING

Det går att justera tillagningsnivån med 6th Sense-funktionerna.

Vid uppmaning vrider du på *justeringsratten* för att ange önskad nivå mellan Lätt/Låg (-1) och Extra/Hög (+1). Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på ▷.

Varje gång du trycker på ▷ utökas tillagningstiden med 30 sekunder (i steg om fem minuter för funktioner som inte aktiverar mikrovågsugnen).

Om du trycker på ▷ under fördröjningsfasen hoppar ugnen över denna fas och startar funktionen direkt.

Observera: Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen ⊡.

JET START

När ugnen är avstängd, tryck på ▷ för att aktivera tillagning med mikrovågsugnen inställd på full effekt (900 W) under 30 sekunder.

5. PAUSA TILLAGNING/LÄGG TILL, VÄND PÅ ELLER TITTA TILL MAT

PAUS

Stäng luckan och tryck på ▷ för att återuppta tillagningen.

Observera: Om du använder 6th Sense-funktionerna ska luckan endast öppnas vid uppmaning.

LÄGG TILL, VÄND PÅ ELLER RÖR OM I MATEN

Om man använder 6th Sense - tillagning ska maten ibland ställas in först efter förvärmningen. Du kan även behöva lägga till ingredienser under tillagningen. Du kan även uppmanas att vända på eller röra om i maten.

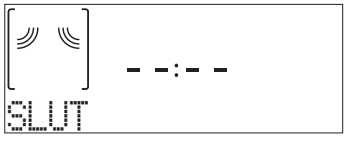
När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

Öppna luckan, utför åtgärden som visas på displayen och stäng luckan igen. Tryck sedan på ▷ för att återuppta tillagningen.

Observera: Om du inte vänder på eller rör om i maten efter två minuter efter uppmaningen fortsätter tillagningen. Fasen ”TILLSÄTT MATEN” pågår i två minuter. Om inga åtgärder vidtas avbryts funktionen.

6. TILLAGNINGENS SLUT

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



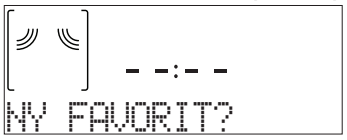
Tryck på ▷ för att fortsätta att laga i manuellt läge och lägga till tid stegvist, 30 sekunder (med mikrovågsugn) eller 5 minuter (utan mikrovågsugn). Du kan även vrida på *justeringsratten* för att lägga till en ny tidslängd och förlänga tillagningen. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

Om du trycker på ▷ återupptas tillagningen igen.

. FAVORIT

För att göra ugnen enklare att använda kan man spara upp till 10 av de egna favoritfunktionerna.

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.

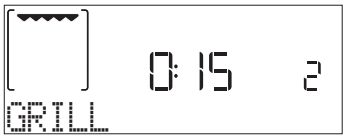


Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på ✓ när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på ⏮.

Tryck på ✓ och vrid sedan på *justeringsratten* för att välja siffra. Bekräfta genom att trycka på ✓.

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

Om du vill använda sparade funktioner vrider du *väljarratten* till FAVORIT. På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.



Vrid på *justeringsratten* för att välja funktionen och bekräfta genom att trycka på ✓. Aktivera genom att trycka på ▷.

. SMART CLEAN

Ta ur alla tillbehör (förutom glasplattan) från mikrovågsugnen innan du aktiverar funktionen.

Vrid på *väljarratten* för att använda Smart Clean-funktionen.

Tryck på ▷ för att aktivera funktionen. Stegvisa åtgärder visas innan du kan påbörja rengöringen. Tryck på ✓ när du är klar.

Vid uppmaning häller du en kopp med dricksvatten i den medföljande ångkokarbottnen eller i en mikrovågsugnssäker form. Stäng luckan.

Efter den sista bekräftelsen trycker du på ▷ för att påbörja rengöringsprogrammet.

När rengöringen är slutförd tar du bort formen och torkar av med en mjuk trasa. Torka även av ugnsutrymmet med en fuktig mikrofibertrasa.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera denna funktion, se till att ugnen är avstängd och vrid sedan *justeringsratten*: Ikonen ⏱ blinkar på displayen.

Vrid på *justeringsratten* för att ställa in önskad tid och tryck sedan på ✓ för att aktivera timern.

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

Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Använd ***justeringsratten*** för att ändra timerns inställda tid.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion. Vrid *väljarratten* för att välja önskad funktion.

När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen ⏱ visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. För att gå tillbaka till timern, vänta tills funktionen har slutförts eller stäng av ugnen.

. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på ⏮ och håll den intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst.

6th sense TILLAGNINGSTABELL

		MATKLASS / RECEPT	TILLBEHÖR	MÄNGD	TILLAGNINGSINFORMATION
GRYTOR OCH PASTALÅDOR		Lasagne		4-10 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering
		Fryst lasagne		400 g–1,0 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
RIS, PASTA & SPANNMÅL		Ris		100–400 g *	Ställ in rekommenderad koktid för ris. Tillsätt saltat vatten och ris i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2-3 mått vatten för varje mått ris
		Pasta		1-4 portioner*	Ställ in rekommenderad koktid för pastan. Tillsätt pastan när ugnen uppmanar dig att göra det och tillaga med lock. Använd ca 750 ml vatten per 100 g pasta
		Quinoa		100–400 g	Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2 mått vatten för varje mått quinoa
		Dinkel		100–400 g	Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 3-4 mått vatten för varje mått dinkel
		Korn		100–400 g	Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 3-4 mått vatten för varje mått korn
		Couscous		100–400 g	Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2 mått vatten för varje mått couscous
		Havregrynsgröt		1-2 portioner*	Tillsätt saltat vatten och havregryn i en behållare med höga kanter, blanda och sätt i ugnen
KÖTT	Nötkött	Stek		2-6 stycken	Pensla med olja och rosmarin. Massera med salt och svartpeppar. Fördela jämnt på ugnsgallret
		Hamburgare - frysta		100–500 g	Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen
	Fläskkött	Revben		700 g–1,2 kg	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
	Kyckling	Grillad kyckling		800 g–1,5 kg	Krydda före tillagning
		Delar		400 g–1,2 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt i crisppannan med skinnet nedåt
		Ång.filéer		300–800 g *	Fördela jämnt i ångkokarens tråg
	Kötträtter	Varmkorv		4-8 stycken*	Lägg varmkorven i botten på ångkokaren och täck med vatten. Värm utan lock
		Köttfärslimpa		4-8 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept, lägg i en brödform och tryck till för att undvika luftfickor
		Korv		200–800 g	Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker

* Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

TILLBEHÖR	Mikro/ugnssäker behållare	Ångkokare (komplett)	Ångkokare (botten+lock)	Ångkokare (botten)	Ugnsgaller	Crisppanna

		MATKLASS / RECEPT	TILLBEHÖR	MÄNGD	TILLAGNINGSINFORMATION
FISK	Ångkokt	Hel fisk		600 g–1,2 kg	Pensla med olja. Krydda med pressad citron, vitlök och persilja
		Fiskfiléer		300–800 g *	Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Fiskbitar		300–800 g *	Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Musslor		400 g–1,0 kg	Krydda med olja, peppar, citron, vitlök och persilja före tillagningen. Blanda ordentligt
		Räkor		100–600 g	Fördela jämnt i ångkokarens tråg
	Ugnsbakning	Hel fisk		600 g–1,2 kg	Pensla med olja. Krydda med pressad citron, vitlök och persilja
		Fryst gratäng		600 g–1,2 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Friterad	Panerad fisk - fryst		200–600 g	Fördela jämnt i crisppannan
		Fiskbitar		300–800 g	Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen. Krydda fiskbitarna genom att täcka dem med olja och sesamfrön
GRÖNSAKER	Ugnsbakning	Potatis i bitar	+	300 g–1,2 kg	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
		Klyftpotatis		300–800 g	Skär i klyftor, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
		Grönsaker - fyllda		600 g–2,2 kg	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
		Veg. burgare - frysta		2-6 stycken	Smörj crisppannan lätt
	Gratäng	Potatis	+	4-10 portioner	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och häll över grädde. Strö över ost
		Broccoli		600 g–1,5 kg	Skär i bitar och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och häll över grädde. Strö över ost
		Blomkål	+	600 g–1,5 kg	Skär i bitar och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och häll över grädde. Strö över ost
		Fryst gratäng		400 g–800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Ångkokt	Grönsaker - frysta		400–800 g *	Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Potatis		300 g–1 kg *	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i botten på ångkokaren
		Broccoli		200–500 g *	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Morötter		200–500 g *	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Blomkål		200–500 g *	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i ångkokarens tråg
	Friterad	Potatis - fryst		300–600 g	Fördela jämnt i crisppannan
		Aubergine	+	300–800 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 upp och blanda med olja. Krydda med salt. Fördela jämnt i crisppannan

* Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

TILLBEHÖR	Mikro/ugnssäker behållare	Ångkokare (komplett)	Ångkokare (botten+lock)	Ångkokare (botten)	Ugnsgaller	Crisppanna

MATKLASS / RECEPT		TILLBEHÖR	MÄNGD	TILLAGNINGSINFORMATION
EFTERRÄTTER & BAKVERK	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
	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
	Fryst fruktpaj		300–800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Fruktkompott		300–800 ml *	Skala och kärna ur frukten. Skär i bitar och lägg i ångkokarens tråg
	Bakade äpplen		4-8 stycken	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
	Scones		1 sats	Forma till en stor eller flera mindre bitar och lägg på den smorda crisppannan
PIZZA & PAJ	Pizza		1 sats	Gör en pizzadeg på 100 ml vatten, 10 g jäst, 140–150 g mjöl, olja och salt. Låt degen jäsa. Rulla ut degen på en lätt smord crisppanna. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka
	Tunn pizza - fryst		250–500 g *	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Pan pizza - fryst		300–800 g *	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Pizza - kall		200–500 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Quiche lorraine		1 sats	Klä crisppannan med degen och nagga med en gaffel. Gör en quiche lorraine-blandning för 8 portioner
	Quiche lorraine-fryst		200–800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Grönsakspaj		800 g–1,5 kg	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
ÄGG & TILLTUGG	Popcorn	-	90–100 g*	Lägg alltid påsen direkt på glasplattan. Poppa endast en påse åt gången
	Kycklingvingar - frysta		300–600 g*	Fördela jämnt i crisppannan
	Äggröra		2-10 stycken	Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl
	Stekta ägg		1-6 stycken	Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen
	Omelette		1 sats	Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen
	Rostade nötter		50–200 g	Fördela jämnt i crisppannan

* Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

TILLBEHÖR	Mikro/ugnssäker behållare	Ångkokare (komplett)	Ångkokare (botten+lock)	Ångkokare (botten)	Ugnsgaller	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 trasa av mikrofiber. 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 sitt stöd för att rengöra ugnens botten för att ta bort alla matrester.
- Aktivera ”Smart Clean”-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Grillen behöver inte rengöras eftersom den intensiva hettan bränner bort all smuts. Använd denna funktion på en regelbunden basis.

TILLBEHÖR

Alla tillbehör kan maskindiskas med undantag av crisppannan.

Crisppannan ska rengöras med vatten och ett milt diskmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crisppannan svalna innan du rengör den.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet.
	Inte ansluten till elnätet.	Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Displayen visar bokstaven ”F” följt av ett nummer.	Programvarufel.	Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om problemet kvarstår. Välj alternativet FABRIKSÅTERST. via INSTÄLLNINGAR. Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven ”F”.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Använd DEMO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.

PRODUKTBLAD

www Produktbladet med energiförbrukningen för denna apparat kan laddas ner från Whirlpools webbplats **docs.whirlpool.eu**

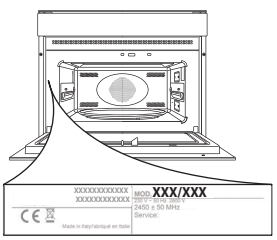
HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

> www Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats **docs.whirlpool.eu** (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.

> Du kan även kontakta vår kundservice.

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantiboken. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400011683212

Whirlpool

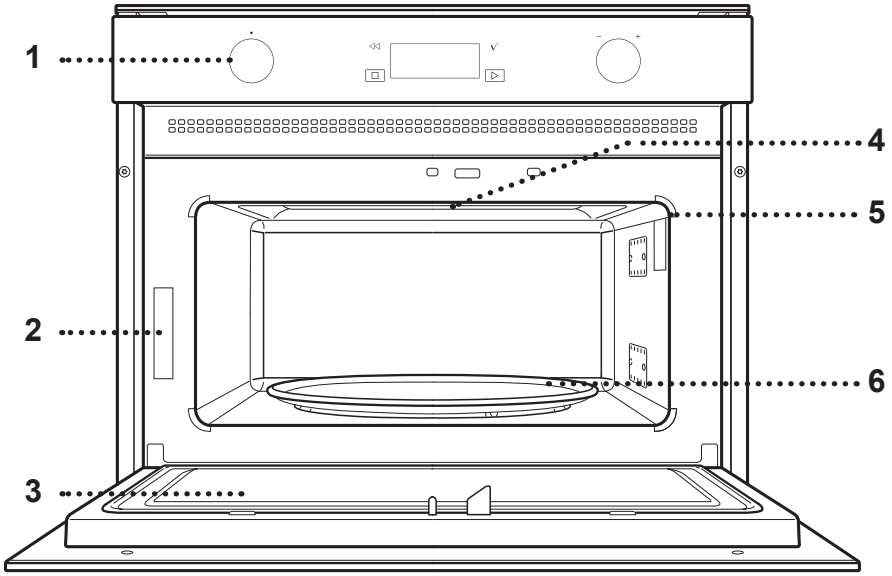
الدليل المرجعي
اليومي

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL
للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى تسجيل منتجك على الموقع
www.whirlpool.eu/register

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على الإنترنت **docs.whirlpool.eu** واتباع التعليمات بظهر الكتاب.

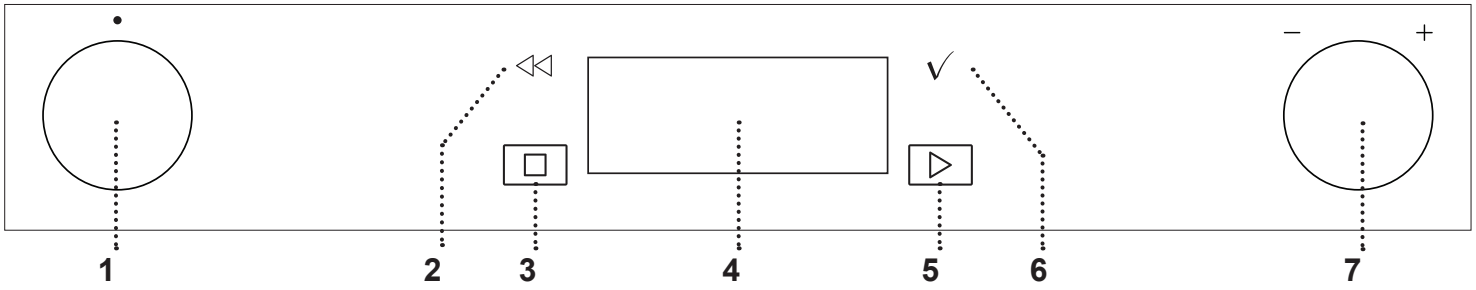
قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.

شرح المنتج



1. لوحة التحكم
2. لوحة التمييز (لا تخلعها)
3. الباب
4. عنصر التسخين العلوي / الشواية
5. الإضاءة
6. القرص الدوار

وصف لوحة التحكم



1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع "0" لإيقاف الفرن.

2. رجوع
للعودة إلى الشاشة السابقة.
أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.

3. إيقاف
لإيقاف الوظيفة المفعلة حاليا في أي وقت.

4. وحدة العرض

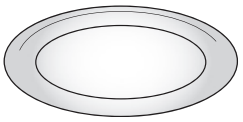
5. تشغيل
لبدء تشغيل الوظيفة على الفور.

6. تأكيد
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

7. مفتاح الضبط
للتنقل خلال القوائم واعتماد الإعدادات أو تغييرها.
يرجى ملاحظة: المفاتيح قابلة للسحب. اضغط المفاتيح في المنتصف، فتبرز للخارج.

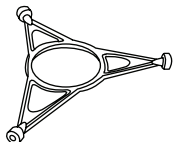
الكماليات

القرص الدوار



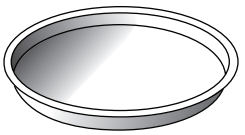
موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي.
يجب استخدام القرص الدوار كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى.

دعامة القرص الدوار



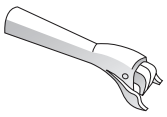
تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط.
لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.

صينية إعداد المقرمشات CRISP



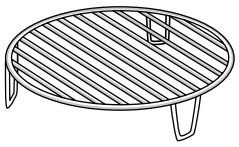
للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة.
يجب وضع صينية إعداد المقرمشات Crisp دائما في منتصف القرص الدوار الزجاجي، ويمكن إحمائها وهي فارغة، باستخدام الوظيفة المخصصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp.

مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP



يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.

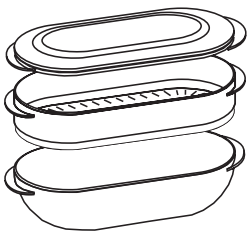
شبكة سلكية



تتيح وضع الطعام قريبا من الشواية، لضمان التحمير المثالي للطعام.

ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار، مع التأكد من عدم ملامسته لأي أسطح أخرى.

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).

قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته.

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 دائمًا 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.

الوظائف

وظيفة 6th SENSE

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكيا باختيار طريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع الطعام.

- **6th SENSE STEAM (6TH SENSE) الطهي بالبخار)**

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.

قم بضبط الفرن على 1-2 دقيقة للخضروات اللينة مثل البروكلي والكراث أو 4-5 دقائق للخضروات الصلبة مثل الجزر والبطاطس.

لا تفتح الباب أثناء استخدام هذه الوظائف.

الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخار

- **6th SENSE COOK (6TH SENSE) الطهي)**

لطهي أنواع مختلفة من الأطباق والأطعمة وتحقيق النتائج المثالية بسرعة وسهولة. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

JET DEFROST (الإذابة السريعة للتجمد)

لإذابة التجمد عن الأنواع المختلفة من الأطعمة بسهولة من خلال تحديد وزنها. ضع الطعام دائمًا على القرص الزجاجي الدوار للحصول على أفضل النتائج.

CRISP BREAD DEFROST (إذابة التجمد عن الخبز المقرمش)

هذه الوظيفة الحصرية تسمح لك بإذابة التجمد عن الخبز المجمد. الجمع بين تقنيات إذابة التجمد والقرمشة، سوف يكتسب الخبز مذاقا لذيذا وكأنه مخبوز طازجًا. استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج بسرعة وتسخين لفائف الخبز، الباكيت والكرواسون. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات بالاشتراك مع هذه الوظيفة.

الطعام	الوزن
CRISP BREAD DEFROST (إذابة التجمد عن الخبز المقرمش)	50 - 800 جم
MEAT (اللحوم)	100 جم - 2.0 كجم
POULTRY (لحوم الطيور)	100 جم - 3.0 كجم
FISH (الأسماك)	100 جم - 2.0 كجم
VEGETABLES (خضروات)	100 جم - 2.0 كجم
BREAD (المخبوزات)	100 جم - 2.0 كجم

إوظيفة عادة التسخين السريع (JET 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 إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم. في نهاية عملية إعادة التسخين، ترك الطعام لمدة دقيقة إلى دقيقتين يؤدي دائمًا إلى تحسين النتيجة، خصوصًا مع الطعام المجمد.

لا تفتح الباب أثناء استخدام هذه الوظائف.

MICROWAVE (ميكروويف)

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 اللحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحوم 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	2 - 1
إعادة التسخين	بطاطس مهروسة (1 كجم)	900	12 - 10
إذابة التجمد	لحم مفروم (500 جم)	160	16 - 15
الطهي	الكيكة الإسفنجية	750	8 - 7
الطهي	كاسترد البيض	500	17 - 16
الطهي	لحم مفروم	750	22 - 20

CRISP

لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط.

الطعام	المدة (دقيقة.)
كيك مخمر	10 - 7
بيف برجر	10 - 8 *

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات "Crisp"، مقبض صينية إعداد المقرمشات "Crisp"

GRILL + MW (شواية + ميكروويف)

لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.

الطعام	القدرة (واط)	مستوى الشوي	المدة (دقيقة.)
غراتان البطاطس	650	2	22 - 20
البطاطا المشوية بقشرها	650	3	12 - 10

الكماليات الموصى بها: شبكة سلكية

GRILL (الشواية)

للتحمير،الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة.)
التوست	3	6 - 5
القريدس	2	22 - 18

الكماليات الموصى بها: شبكة سلكية

SMART CLEAN (التنظيف الذكي)

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة بإزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. اسكب فنجان من ماء الشرب في قاعدة جهاز الطهي بالبخار المورد (3)، أو في وعاء مقاوم لحرارة الفرن، وقم بتفعيل الوظيفة.

SETTINGS (الإعدادات)

لتعديل إعدادات الفرن.

عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتنطفئ اللمبة بعد مرور دقيقة واحدة. ويتم إعادة تفعيلها أوتوماتيكيا عند الضغط على أي زر.

عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).

من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

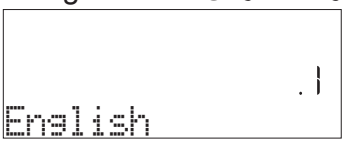
FAVORITES (المفضلات)

لاستدعاء قائمة من 10 وظائف مفضلة لديك.

الاستخدام لأول مرة

1. اختر اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تظهر على وحدة العرض كلمة "English" (الإنجليزية).



أدر مفتاح الضبط لتصفح اللغات المتاحة واختيار اللغة المطلوبة.
اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن تغيير اللغة في وقت لاحق أيضا عن طريق اختيار "اللغة" من بند قائمة "الإعدادات".

2. ضبط الوقت

بعد اختيار اللغة، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.

أدر مفتاح الضبط لضبط الساعة بدقة واضغط ✓ : سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض. أدر مفتاح الضبط لضبط الدقائق واضغط ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الساعة) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات).

3. تنظيف الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل.

تفعيل وظيفة التنظيف الذكي ."Smart Clean" اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

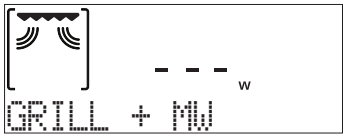
يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

1. اختيار وظيفة

أدر مفتاح الاختيار لتشغيل الفرن وعرض الوظيفة المرغوبة على وحدة العرض.

لاختيار أحد بنود القائمة (يظهر أول بند متاح في وحدة العرض)، أدر مفتاح الضبط إلى أن يظهر البند المطلوب.

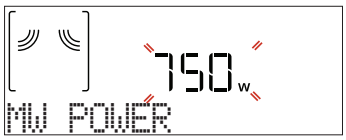
سيظهر في وحدة العرض اسم الوظيفة وإعداداتها الأساسية: اضغط على ✓ للتأكيد.



2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. الضغط على ◁◁ يسمح لك بتغيير وضع الضبط السابق مرة أخرى.

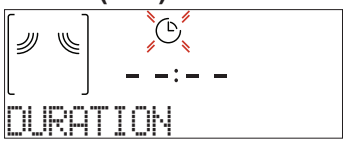
POWER / GRILL LEVEL (طاقة / مستوى الشواء)



عندما تومض القيمة في وحدة العرض، أدر مفتاح الضبط لتغييرها، ثم اضغط ✓ للتأكيد ومواصلة الإعدادات التالية (إن وجدت).

بنفس طريقة تفعيله، يمكن ضبط مستوى الشواء: هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 3 (عالي)، 2 (متوسط)، 1 (منخفض).

DURATION (المدة)



عندما تومض الأيقونة ◷ في وحدة العرض، قم بإدارة مفتاح الضبط لاختيار مدة الطهي المطلوبة ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على ◁◁ : أدر مفتاح الضبط لتعديلها ثم اضغط على ✓ للتأكيد

لا تحتاج مع غير وظائف الميكروويف إلى ضبط زمن الطهي إذا أردت إدارة الطهي يدويا (بدون وقت محدد): اضغط على ✓ أو ▷ للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

من خلال اختيار هذه الطريقة لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل.

END TIME (وقت الانتهاء) (تأخير بدء التشغيل)

في بعض الوظائف التي لا تقوم بتفعيل الميكروويف مثل "Grill" (الشواية)، بمجرد قيامك بضبط زمن الطهي، يمكنك تأخير بدء تشغيل الوظيفة عن طريق برمجة زمن وقت الانتهاء. في وظائف الميكروويف وقت الانتهاء يكون مساويًا لمدة الطهي.

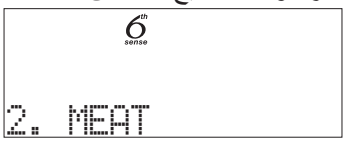
يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة ◷ .

أدر مفتاح الضبط لإعداد وقت انتهاء الطهي ثم اضغط على ✓ للتأكيد وتفعيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكيا بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

أثناء فترة الانتظار يمكنك إدارة مفتاح الضبط لتعديل وقت الانتهاء المبرمج أو اضغط على ◁◁ لتغيير الإعدادات الأخرى.

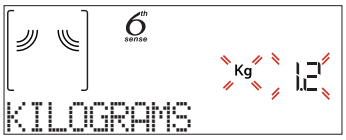
. وظيفة 6th SENSE

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكيًا باختيار أفضل طريقة طهي، وأفضل قدرة ومدة لجميع الأطباق المتاحة.



عند اللزوم، قم بالإشارة إلى خصائص الطعام للحصول على نتيجة مثالية.

الوزن / الكميات

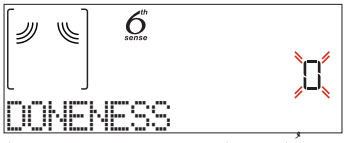


لضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع التعليمات التي تظهر على وحدة العرض، وإذا طلب منك، أدر مفتاح الضبط لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

بعض وظائف 6th Sense لا تتطلب مدخلات للكمية: بفضل مستشعر الرطوبة الذكي، يستطيع الفرن ضبط وقت الطهى لكمية الطعام أوتوماتيكيا.

DONENESS (النضج)

في وظائف 6th Sense يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



إذا طُلب منك، قم بإدارة مفتاح الضبط لاختيار المستوى المرغوب بين Light/Low (خفيف/منخفض) (-1) و Extra/High (إضافي/مرتفع) (+1). اضغط على ✓ أو ▷ للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

Whirlpool

3. تفعيل الوظيفة

في كل مرة، إذا كانت القيم القياسية هي القيم التي تريدها أو في حالة قيامك بتنفيذ الإعدادات التي تحتاجها، قم بالضغط على ▷ لتفعيل الوظيفة.

في كل مرة تضغط فيها على ▷ يزداد وقت الطهي بمقدار 30 ثانية (بمقدار 5 دقائق في الوظائف التي تقوم بتفعيل الميكروويف).

أثناء مرحلة التأخير، عند الضغط على ▷ سوف يتجاوز الفرن هذه المرحلة، ويبدأ تشغيل الوظيفة على الفور.

يرجى ملاحظة: يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على □.

JET START

عندما يتوقف الموقد، اضغط على ▷ لتفعيل الطهي بينما وظيفة الميكروويف مضبوطة على القدرة الكاملة (900 واط) لمدة 30 ثانية.

5. الإيقاف المؤقت للطهي /إضافة طعام أو تقليب أو فحص الطعام

الإيقاف المؤقت

لاستئناف الطهي، أغلق الباب واضغط على ▷ .

يرجى ملاحظة: أثناء تشغيل وظائف "6th Sense" لا تفتح الباب إلا إذا طلب منك.

إضافة الطعام أو قلبه أو تقليبه

بعض وصفات الطهي باستخدام وظيفة 6th Sense يحتاج إلى إضافة الطعام بعد مرحلة الإحماء أو إلى إضافة المكونات لإكمال عملية الطهي. بنفس الطريقة سوف يُطلب منك قلي الطعام أو تقليبه أثناء الطهي.

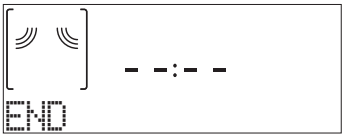
تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به.

افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طُلب منك على وحدة العرض، ثم أغلقه، واضغط على ▷ لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: إذا طلب منك قلب الطعام أو تقليبه، سوف يستأنف الفرن عملية الطهي بعد مرور دقيقتين حتى وإن لم يتم القيام بأي إجراء. تستمر مرحلة "ADD FOOD" (إضافة الطعام) لمدة دقيقتين: إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء يتم إنهاء الوظيفة.

6. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



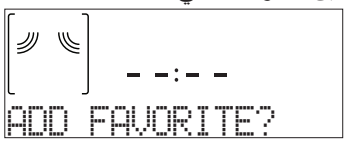
اضغط على ▷ لمواصلة الطهي بالطريقة اليدوية وزيادة الوقت على مراحل مقدار كل منها 30 ثانية (في وظائف الميكروويف) أو 5 دقائق (بدون الميكروويف) أو أدر مفتاح الضبط لإطالة زمن الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببارامترات الطهي.

عن طريق الضغط على ▷ تبدأ عملية الطهي مرة أخرى.

. FAVORITES (المفضلات)

لجعل استعمال الجهاز أكثر سهولة، يمكنك حفظ ما يصل إلى 10 وظائف مفضلة لديك.

بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 10 في قائمة مفضلاتك.

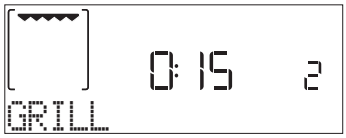


إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على ✓ ، أو لتجاهل الطلب اضغط على ⏮ .

بعد الضغط على ✓ أدر مفتاح الضبط لاختيار موضع الرقم، ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممتلئة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة.

لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، أدر مفتاح الاختيار على "FAVORITE" (المفضلات): تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.

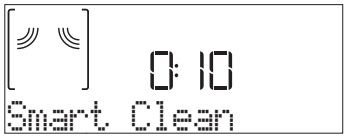


أدر مفتاح الضبط لاختيار الوظيفة، وقم بالتأكيد عن طريق الضغط على ✓ ، ثم اضغط على ▷ للتفعيل.

. SMART CLEAN

أخرج جميع الكماليات (باستثناء القرص الزجاجي الدوار) من فرن الميكروويف قبل تفعيل هذه الوظيفة.

أدر مفتاح الاختيار للدخول إلى وظيفة "Smart clean" (التنظيف الذكي).



اضغط على ▷ لتفعيل وظيفة التنظيف: سوف يُطلب منك في وحدة العرض القيام بإجراءات متتالية قبل التنظيف. اضغط على ✓ في أي وقت بعد الانتهاء.

إذا طُلب منك، اسكب فنجان من ماء الشرب في قاعدة جهاز الطهي بالبخار المورد أو في وعاء مقاوم لحرارة الفرن وأغلق الباب.

بعد التأكيد التأخير، اضغط على، ▷ لتشغيل دورة التنظيف.

بعد الانتهاء، أخرج الوعاء، وقم بإنهاء عملية التنظيف بالاستعانة بقطعة قماش ناعمة، وقم بتجفيف تجويف الفرن باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة.

. MINUTEMINDER (ميقاتي الدقائق)

عندما يكون الفرن متوقفا، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميقاتي.
لتفعيل هذه الوظيفة، تأكد أن الفرن متوقف ثم أدر مفتاح الضبط:
تومض الأيقونة ⏱ في وحدة العرض.

أدر مفتاح الضبط لضبط المدة المرغوبة ثم اضغط على ✓ لتفعيل الميقاتي.
تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء ميقاتي الدقائق من العد التنازلي للمدة المحددة.
يرجى ملاحظة: لا يقوم ميقاتي الدقائق بتفعيل أيا من دورات الطهي. قم بإدارة مفتاح الضبط لتغيير المدة المضبوطة بالميقاتي.
فور تفعيل ميقاتي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضا. أدر مفتاح الاختيار لاختيار الوظيفة التي تحتاج إليها.
بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.
خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية ميقاتي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة ⏱)، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية.
للعودة إلى الميقاتي، انتظر لحين انتهاء الوظيفة أو قم بإطفاء الفرن.

. KEYLOCK (قفل المفاتيح)

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط على ⏮ واحتفظ به مضغوطًا لمدة 5 ثواني على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.

يرجى ملاحظة أنه: يمكن أيضا تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت.

6th sense جدول الطهي

	فئة الطعام / الوصفات	الكماليات	الكمية	معلومات الطهي
CASSEROLE & BAKED PASTA (ن رفلا ي ف ةيهطملا تانجعملاو ةلورسكلا)	Lasagna (لازانيا)		4 -10 قطع	جهز تبعا لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على طبقة بنية مناسبة
	Lasagna frozen (لازانيا مجمدة)		400 جم - 1.0 كجم	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم
RICE, PASTA & CEREALS (أرز ومعجنات وحبوب)	Rice (الأرز)		100 - -400 جم *	اضبط زمن الطهي الموصى به للأرز. أضف الماء المملح والأرز إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 2-3 كوب من الماء لكل كوب أرز
	Pasta (معكرونة)		1 -4 قطع *	اضبط زمن الطهي الموصى به للمعكرونة. أضف المعكرونة عندما يومض الفرن واطهي بالغطاء. استخدم 750 مل تقريبا من الماء لكل 100 جم من المعكرونة
	Quinoa (البرغل)		100 - 400 جم	أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب برغل
	Spelt (حنطة)		100 - 400 جم	أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 كوب من الماء لكل كوب حنطة
	Barley (الشعير)		100 - 400 جم	أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 كوب من الماء لكل كوب شعير
	Cous Cous (الكسكس)		100 - 400 جم	أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب كسكس
	Oat porridge (عصيدة الشوفان)		1 -2 قطعة	أضف الماء المملح ورقائق الشوفان داخل الوعاء المزود بحواف علوية، واخلطهم ثم أدخلهم الفرن
MEAT (اللحوم) Beef (بيف)	Steak (ستيك)		2 -6 قطع	ادهن زيتا وروزماري بالفرشاة. افركها بالملح والفلفل الأسود. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية
	Hamburgers frozen (البرجر المجمد)		100 - 500 جم	ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء
Pork (لحم دسم)	Ribs (أضلاع)		700 جم - 1.2 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والعظم لأسفل
	Bacon (باكون)		50 - 150 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
Poultry (الدجاج)	Roast Chicken (لحم دجاج مشوي)		800 جم - 1.5 كجم	قم بالتتبيل قبل الطهي
	Pieces (قطع)		400 جم - 1.2 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات بالجلد لأسفل
	Steam fillets (فيليه بالبخار)		300 - -800 جم *	قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
Meat dishes (أطباق اللحوم)	Hot dog (هوت دوج)		4 -8 قطع	أضف الهوت دوج لقاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالماء. قم بالطهي دون غطاء
	لحم مفروم		4 -8 قطع	حضرها وفقا لوصفتك المفضلة وقم بتشيكلها داخل وعاء الطهي لتجنب تشكيل جيوب الهواء
	Sausages & Wurstel (السجق والنقانق)		200 - 800 جم	ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء. قم بخز النقانق بواسطة الشوكة لتجنب حدوث فرقعة

* الكمية المقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

الكماليات	وعاء مقاوم لحرارة الميكرويف/الفرن	جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)	جهاز الطهي بالبخار القاعدة + الغطاء	جهاز الطهي بالبخار (القاعدة)	شبكة سلكية	صينية إعداد المقرمشات "Crisp"

	فئة الطعام / الوصفات	الكماليات	الكمية	معلومات الطهي
FISH (الأسماك)	Steamed (مطهي بالبخار) Whole fish (سمك كامل)		600 جم - 1.2 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة. تبل بعصير الليمون، والثوم والبقدونس
	Fish fillets (فيليه سمك)		300 - -800 جم *	قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
	Fish steak (ستيك السمك)		300 - -800 جم *	قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
	Mussels (بلح البحر)		400 جم - 1.0 كجم	تبل بالزيت والفلفل والثوم واللمون والبقدونس قبل الطهي. اخلط جيدا
	Shrimps (الجمبري)		100 - 600 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
	Roasted (روست) Whole fish (سمك كامل)		600 جم - 1.2 كجم	ادهن زيتا بالفرشاة. تبل بعصير الليمون، والثوم والبقدونس
	Gratin-frozen (غراتان مجمد)		600 جم - 1.2 كجم	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم
	Fried (مقلي) Breaded stick-frozen (ستيك مجمد بالبقسماط)		200 - 600 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
	Fish steak (ستيك السمك)		300 - 800 جم	ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء. تبل ستيك السمك بالزيت وغطيه بحبوب السمسم
VEGETABLES (خضروات)	Roasted (روست) Potatoes pieces (قطع البطاطس)	+	300 جم - 1.2 كجم	قطعها لأجزاء وتبلها بالزيت والملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن
	Potato wedges (بطاطس ودجز)		300 - 800 جم	قطعها لفصوص وتبلها بالزيت والملح ونكّها بالأعشاب قبل وضعها في الفرن
	Vegetables-stuffed (خضروات محشية)		600 جم - 2.2 كجم	اخرج محتوى الخضروات واملئها بخليط من جسم الخضروات نفسها بالإضافة إلى اللحم المفروم والجبن المبشور. تبل بالثوم والملح ونكّها بالأعشاب حسب الرغبة
	Veg burger-frozen (البرجر النباتي المجمد)		2 -6 قطع	ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت
	Gratin (غراتان) Potatoes (البطاطس)	+	4 -10 قطع	صف البرجر النباتي وضعه في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه
	Broccoli (البروكولي)		600 جم - 1.5 كجم	قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه
	Cauliflowers (القرنبيط)	+	600 جم - 1.5 كجم	قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه
	Gratin-frozen (غراتان مجمد)		400 جم - -800 جم	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم
	Steamed (مطهي بالبخار) Vegetables-frozen (الخضروات المجمدة)		400 - -800 جم *	قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
	Potatoes (البطاطس)		300 جم - 1 كجم *	قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي أسفل جهاز الطهي بالبخار
	Broccoli (البروكولي)		200 - -500 جم *	قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
	Carrots (الجزر)		200 - -500 جم *	قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
	Cauliflowers (القرنبيط)		200 - -500 جم *	قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار
	Fried (مقلي) Potatoes- frozen (البطاطس المجمدة)		300 - 600 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
	Aubergine (باذنجان)	+	300 - 800 جم	قم بتقطيعه ونقعه 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
	Peppers (فلفل)	+	200 - 500 جم	قم بالتقطيع إلى شرائح وزن واخلط بالزيت. تبل بالملح. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات

* الكمية المقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

الكماليات	وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف/الفرن	جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)	جهاز الطهي بالبخار القاعدة + الغطاء	جهاز الطهي بالبخار (القاعدة)	شبكة سلكية	صينية إعداد المقرمشات "Crisp"

Whirlpool

	فئة الطعام / الوصفات	الكماليات	الكمية	معلومات الطهي
DESSERTS & PASTRIES (المخبوزات والمعجنات)	Chocolate cookies (كعك بالشوكولاتة)		1 دفعة	اصنع عجينة من 250 جم دقيق، 150 جم زبد، 100جم سكر، بيضة واحدة، 25 جم مسحوق الكاكاو وملح بيكنج بودر. أضف مستخلص الفانيليا. دعها تبرد. قم بفردها حتى تصل لسمك 5 مم، وقم بتشكيلها كما هو مطلوب ثم وزعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
	Fruit Pie (قطع الفواكه)		1 دفعة	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
	Fruit Pie-frozen (فطيرة الفاكهة المجمدة)		300 - 800 جم	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم
	Fruit compote (كومبوت الفواكه)		300 - 800 مل *	أنزع قشرة الفاكهة. قطعها لأجزاء وضعها في سلة جهاز الطهي بالبخار
	Baked apples (تفاح مطبوخ)		4 -8 قطع	أزل الحشو واملأها بالمرزبان أو القرفة، السكر والزبد
	Hot chocolate (شوكولاتة الساخنة)		2 -8 قطع	قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعا لوصفتك المفضلة. وأضف نكهة الفانيليا والقرفة إليها. أضف نشا الذرة لزيادة الكثافة
	Scones (كعك مستدير)		1 دفعة	قم بتشكيل كعكة واحدة أو كعكات في أجزاء صغيرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp المدهونة
PIZZA & PIES (بيتزا وفطائر)	Pizza (البيتزا)		1 دفعة	قم بتحضير عجينة البيتزا باستخدام 100 مل من الماء و 10 جم من الخميرة و 140 -150 جم من الدقيق والزيت والملح. واتركها لترتفع. افرد العجينة داخل صينية المقرمشات المدهونة بقليل من الزيت. ضع طبقة علوية من الطماطم والموتزاريلا وشرائح اللحم
	Thin pizza-frozen (بيتزا رفيعة مجمدة)		250 - -500 جم *	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم
	Thick pizza-frozen (بيتزا سميكة مجمدة)		300 - -800 جم *	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم
	Pizza-chilled (بيتزا مبردة)		200 - 500 جم	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم
	Quiche lorraine (فطيرة كيش لورين)		1 دفعة	ضع العجينة داخل صينية إعداد المقرمشات وأثقبها باستخدام الشوكة. تحضير خليط فطيرة كيش لورين بكمية تكفي 8 قطع
	Quiche lorraine-frozen (فطيرة كيش لورين مجمدة)		200 - 800 جم	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم
	Veg strudel (فطيرة نباتية محشوة)		800 جم - 1.5 كجم	جهز خليط من الخضروات المقطعة. رش عليه زيت وقم بالطهي داخل وعاء لمدة 15-20 دقيقة. دعها تبرد. أضف الجبن الطازج وتبله بالملح والخل البلسمي والتوابل. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي
EGGS & SNACKS (البيض والوجبات الخفيفة)	Popcorn (فشار)	-	90 - -100 جم *	ضع الطعام دائمًا على القرص الزجاجي الدوار مباشرة. أطهي الفشار فقط في كيس طوال الوقت
	Chicken wings-frozen (أجنحة الدجاج المجمدة)		300 - -600 جم *	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
	Scrambled eggs (بيض مخفوق)		2 -10 قطع	قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعا لوصفتك المفضلة
	Fried eggs (بيض مقلي)		1 -6 قطع	ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء
	Omelette (أومليت)		1 دفعة	ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء
	Nuts-roasted (مكسرات محمصة)		50 - 200 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات

* الكمية المقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

الكماليات	وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف/الفرن	جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)	جهاز الطهي بالبخار القاعدة + الغطاء	جهاز الطهي بالبخار (القاعدة)	شبكة سلكية	صينية إعداد المقرمشات "Crisp"

التنظيف

لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار.
لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

تأكد أن الجهاز بارد تماما قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

الأسطح الداخلية والخارجية

قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. 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 "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.

لا تحتاج الشواية إلى تنظيف نظرًا لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات. استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

الكماليات

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 دائمًا صينية إعداد المقرمشات Crisp تبرد قبل التنظيف.

التغلب على الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الموقد بمصدر الكهرباء.
	الفصل من الشبكة الكهربائية.	أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
الفرن يحدث ضجيجا رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم.	خلل ببرمجيات الجهاز.	أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما. قم باختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات). اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. تظهر DEMO (الاستعراض) على وحدة العرض كل 60 ثانية.	قم بالدخول إلى "DEMO" من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).

كتيب المنتج

www يمكنك تنزيل كتيب المنتج الخاص بهذا الجهاز شاملا معدلات كفاءة استهلاك الطاقة عبر موقع Whirlpool على الإنترنت **docs.whirlpool.eu**

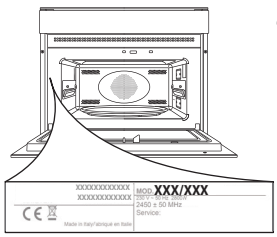
كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

> www قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من موقعنا على الإنترنت **docs.whirlpool.eu** (يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريع QR هذا)، مع تحديد الرمز التجاري للمنتج.

> كبديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.

الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا

يمكنك الاطلاع على تفاصيل الاتصال بنا في كتيب الضمان. يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400011683212