

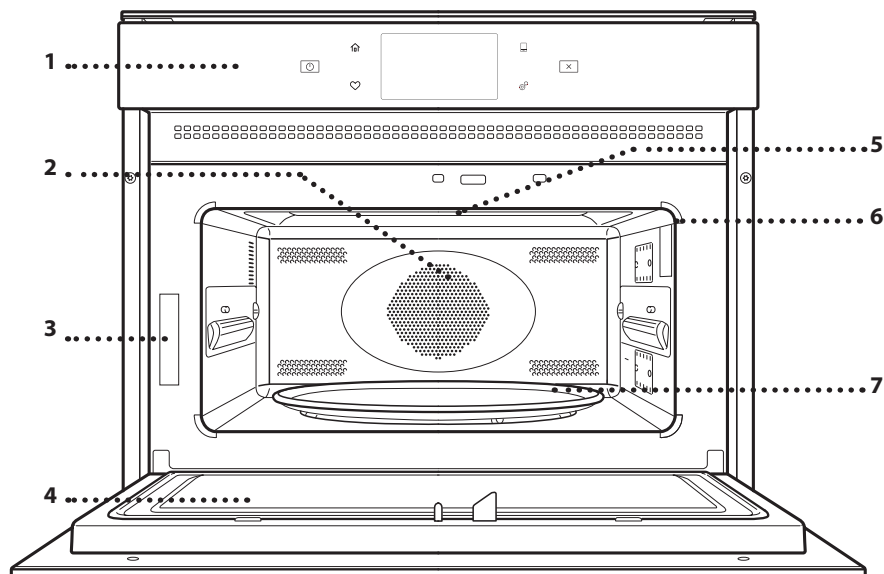


MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta på www.whirlpool.eu/register



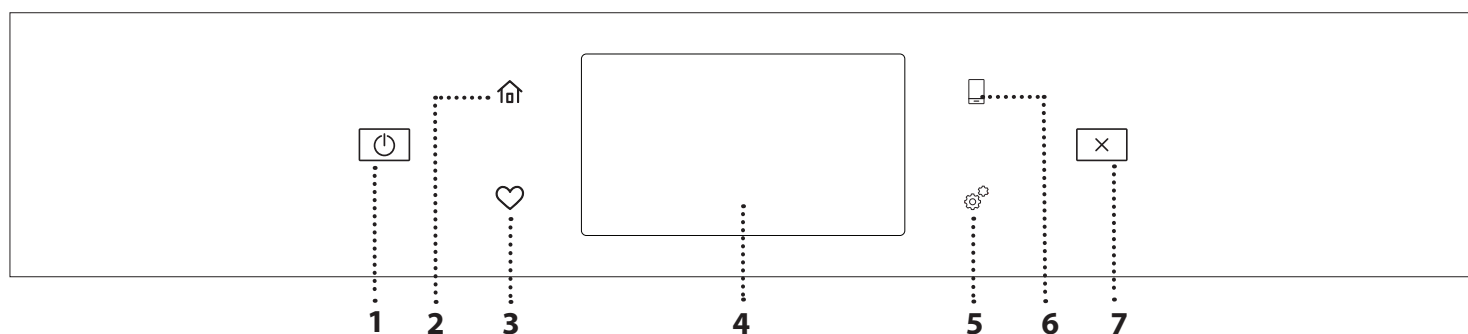
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



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

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF

For å slå ovnen på og av.

2. HJEM

For å få rask tilgang til hovedmenyen.

3. FAVORITT

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

4. DISPLAY

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

6. FJERNKONTROLL

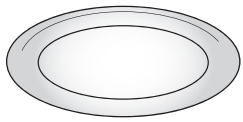
For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.

7. AVBRYT

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

TILBEHØR

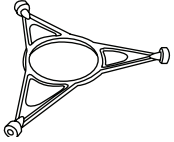
ROTARENDE TALLERKEN



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

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

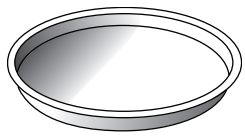
STØTTE TIL DEN ROTARENDE TALLERKENEN



Bruk kun støtten til den roterende glasstallerkenen.

Ikke plasser annet tilbehør på støtten.

CRISP-PANNE

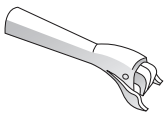


Må kun brukes med funksjonene som er angitt.

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

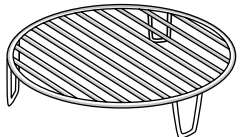
når den er tom, ved å benytte en spesialfunksjon kun beregnet for dette formålet. Plasser maten direkte på crisp-pannen.

HÅNDTAK FOR CRISP-PLATE



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

RIST



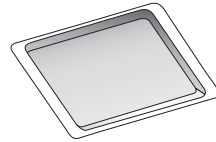
Dette gjør at du kan plassere mat nærmere grillen, for å perfekt brune din rett og gjør det mulig å oppnå en optimal luftsirkulasjon.

Den må benyttes som base for crisp-pannen ved noen "6th Sense Crisp Fry" funksjoner.

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

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

REKTANGULÆRT BAKEBRETT

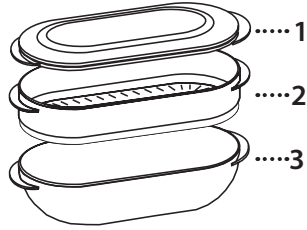


Bruk kun bakebrettet med funksjoner som kan tilberedes i konveksjonsovn; det må aldri brukes i kombinasjon med mikrobølger.

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

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

DAMPKOKER



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

For å koke mat som poteter, pasta, ris eller korn, plassere disse direkte i bunnen av dampkokeren (kurven er ikke nødvendig) og tilsett en passende mengde av drikkevann for mengden mat du tilbereder.

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

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

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

Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom kundeservice.

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

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

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

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

TILBEREDNINGSFUNKSJONER



MANUELLE FUNKSJONER

• MIKROBØLGEOVN

For rask tilberedning og oppvarming av mat eller drikke.

Effekt (W)	Anbefalt for
900	Rask oppvarming av drikke eller andre matvarer med høyt vanninnhold.
750	Tilberede grønnsaker.
650	Tilberede kjøtt og fisk.
500	Tilberedning av kjøttsauser eller sauser som inneholder ost eller egg. Avsluttende tilberedning av kjøttpaier eller pastaretter.
350	Langsom, forsiktig matlaging. Perfekt for å smelte smør eller sjokolade.
160	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost.
90	Mykgjøre iskrem.

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

• CRISP

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

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

* Snu maten halvveis under steking.

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

• VARMLUFT

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

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

* Forvarming er nødvendig

Anbefalt tilbehør: Rektangulær bakeplate / rist

• VARMLUFT + MW

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

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

Anbefalt tilbehør: Rist

• GRILL

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

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

Anbefalt tilbehør: Rist

• GRILL + MB

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

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

Anbefalt tilbehør: Rist

• TURBOGRILL

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

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

Anbefalt tilbehør: Rist

• TURBOGRILL + MW

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

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

Anbefalt tilbehør: Rist

• HURTIG FORVARM

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking.

• SPESIALFUNKSJONER

» HOLD VARM

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

» RISING (HEVING)

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


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

• 6th SENSE AVISNING

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 SPRØSTEKT BRØD

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

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

• 6th SENSE OPPVARMING

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Plasser maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger. Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet. På slutten av oppvarmingsprosessen, vil resultatet alltid bli bedre dersom du lar maten stå i 1-2 minutter, spesielt gjelder dette frossen mat.

Mens denne funksjonen utføres må ikke døren åpnes.

• 6th SENSE DAMP

For dampkoking av matvarer som grønnsaker eller fisk, ved hjelp av dampkokeren som medfølger.

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

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

Mens denne funksjonen utføres må ikke døren åpnes.

Nødvendig tilbehør: Dampkoker

• 6th SENSE CRISP FRY

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

er mulig å frityrsteke en rekke forhåndsinnstilt mat, enten fersk eller frossen.

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

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

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



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



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

For å gå tilbake til forrige skjerm:


Tast < .

For å bekrefte en innstilling eller gå til neste skjerm:

Tast "STILL INN" eller "NESTE".

FØRSTEGANGS BRUK

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

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

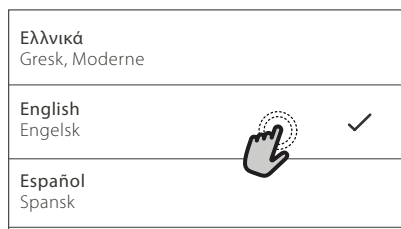
1. VELGE SPRÅK

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

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



- Trykk på ønsket språk.



Ved å taste < vil du gå tilbake til et tidligere skjermbilde.

2. SETTING UP WIFI (WIFI-OPPSETT)

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

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



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

HVORDAN SETTE OPP TILKOBLINGEN

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

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

Minimumskrav.

Smarttelefon/nettbrett: Android 4.3 (eller senere versjoner) med en 1280x720 (eller høyere) skjerm eller iOS 8 (eller senere versjoner).

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Last ned 6th Sense Live appen

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

2. Opprett konto

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

3. Registrer apparatet ditt

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

4. Koble til WiFi

Følg "skann for å tilkoble"-oppsettsprosedyren. Appen vil ta deg gjennom prosessen med å koble apparatet til det trådløse nettverket hjemme hos deg. Hvis ruterens din støtter WPS 2.0 (eller høyere), velger du "MANUELT", og trykker deretter på "WPS-oppsett": Trykk på WPS-knappen på den trådløse ruterens for å opprette en tilkobling mellom de to produktene.

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

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

Mac-adressen er vist for WiFi-modulen.

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

3. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

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

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

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

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

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

4. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt.

Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.


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

Varm opp ovnen til 200 °C, helst ved å benytte funksjonen "Rask forvarming".

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

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

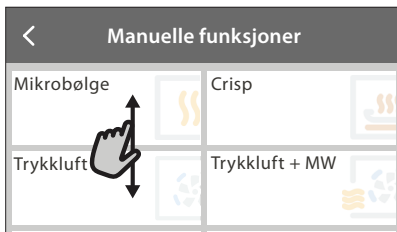
- For å skru på ovnen, trykker du  eller berører et sted på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom Manuell og 6th Sense Funksjonene.

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.



- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.



- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.


2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

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

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILL NIVÅ

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



I funksjonen "Trykkluft", kan du taste  for å aktivere forvarming.

VARIGHET

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

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



- Tast "NESTE" for å bekrefte.

Ved avsluttet tilberedningstid, vil tilberedningen stanse automatisk.

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

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



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

3. STILL INN 6th SENSE-FUNKSJONER

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

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

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

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

4. STILL INN UTSATT START

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

- Tast "DELAY" (utsettelse) for å stille inn starttiden du ønsker.



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

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

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

5. START FUNKSJONEN


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

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

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

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

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

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

6. JET START

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

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



7. FORVARMING


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

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

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

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

Du kan endre default-innstillingen av opsjonen forvarming for tilberedningsfunksjonene som lar deg gjøre dette manuelt.

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

8. SETT TILBEREDNINGEN PÅ PAUSE

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

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

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

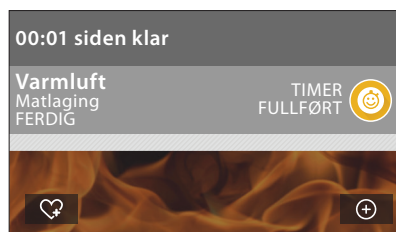
Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.



- Sjekk maten.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

9. ENDT STEKING

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

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




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

10. FAVORITTER

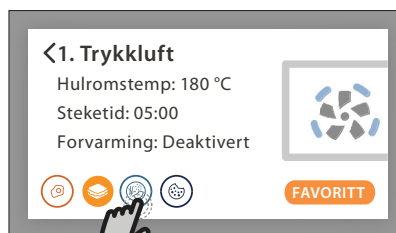
Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriftene dine.

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

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er avsluttet, kan du taste  for å lagre den blant favorittene. På denne måten kan du raskt benytte funksjonen i framtiden, og opprettholde de samme innstillingene. Display tillater deg å lagre funksjonen ved å indikere opp til 4 favorittmåltider inkludert frokost, lunsj, snack og middag.

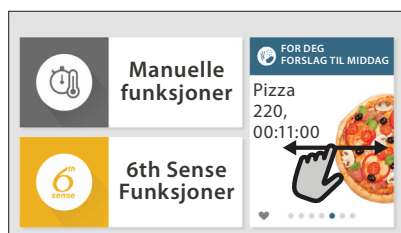
- Trykk på ikonene for å velge minst én.



- Trykk på "LAGRE SOM FAVORITT" for å lagre funksjonen.

NÅR LAGRET


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



For å se favorittmenyen, trykk på ♥ : Funksjonene vil bli inndelte i forskjellige måltider og du vil få tilbydd forslag.

- Tast måltidens ikon for å vise de aktuelle listene.



Ved å taste  vil du også kunne se en historisk oversikt over de mest brukte funksjonene.

- Bla igjennom den angitte listen.
- Tast inn oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Tast "START" for å aktivere tilberedningen.

ENDRING AV INNSTILLINGENE



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

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

I favorittskjermen kan du også slette funksjonene du har lagret:


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

Du kan også endre tiden når de forskjellige måltidene vises:

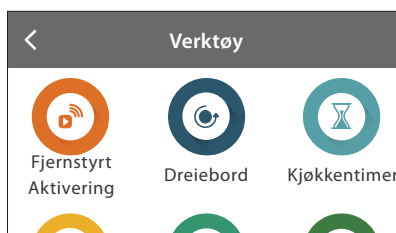
- Trykk på .
- Velg  "Preferanser".
- Velg "Tider og datoer".
- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- Bla gjennom listen og trykk på aktuell tid.
- Trykk på det relevante måltidet for å endre det.

Hver tidsluke kan kombineres med kun ett måltid.

11. VERKTØY

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

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



FJERNSTYRT AKTIVERING

For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.

DREIEBORD

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

KJØKKENTIMER



Denne funksjonen kan aktiveres enten ved å benytte en tilberedningsfunksjon eller alene for å passe tiden.

Når den først er startet vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å påvirke selve funksjonen.

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

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

For å se eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på .
- Trykk på .

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

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

LYS

For å slå ovnslampa på eller av.

SELVRENGJØRING

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

Nødvendig tilbehør: Dampapparat

STUM

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

KONTROLLÅS

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

For å aktivere låsen:

- Tast på  ikonet.

For å deaktivere låsen:

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



PREFERANSER

For å endre flere av ovns innstillinger.

WI-FI

For å endre innstillingene eller konfigurere et nytt hjemmenettverk.

INFO

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

NYTTIGE RÅD

STEK MED MIKROBØLGEOVN

Mikrobølgene trenger inn i maten til en viss dybde, når du tilbereder flere deler samtidig bør du fordele de utover så mye som mulig for at det maksimale overflatearealet skal bli utsatt for mikrobølgene.

Små deler tilberedes hurtigere enn store deler: Skjær maten i like store deler for jevn tilberedning.

De fleste typer mat fortsetter å stekes når mikrobølgeovnen har avsluttet tilberedningen. Derfor må du alltid la maten hvile litt for å fullføre tilberedningen.

Fjern klips av metall fra poser av papir eller plast før du legger dem inn i mikrobølgeovnen.

Plastfolie bør snittes i eller prikkes med en gaffel for å slippe ut trykket og for å forhindre at den sprekker på grunn av damp som danner seg i løpet av tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan overopphetes over kokepunktet uten synlige bobler. Dette kan forårsake at varme væsker plutselig koker over. For å forhindre dette må du unngå å benytte smale former, rør i væsken før du setter formen inn i mikrobølgeovnen, og la teskjeen stå i formen.

Etter oppvarmingen, rør igjen før du forsiktig tar formen ut av mikrobølgeovnen.

FROSSEN MAT

For best resultater anbefaler vi å tine frossen mat direkte på glassformen. Dersom det er nødvendig, er det mulig å benytte en lett plastbeholder som er egnet for mikrobølgeovn.

Gryteretter, stuinger og kjøttsauser tiner bedre dersom du av og til rører i de mens tiningen pågår. Skill matstykkene fra hverandre etter hvert som de tiner: de adskilte porsjonene vil tine raskere.

BARNEMAT

Når du varmer mat eller væske i babymatglass eller tåteflaske, må du alltid røre og kontrollere temperaturen før servering. På denne måten blir varmen jevnt fordelt, og du unngår fare for skålding eller forbrenning.

Husk å fjerne lokket og smokken før oppvarming.

KAKER OG BRØD

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

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

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

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

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

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

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

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

PIZZA

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

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




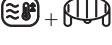





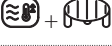











KJØTT OG FISK

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

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

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

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

	Matvarekategorier	Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning	
KJØTT	BIFF	Oksestek		800 - 1500 g	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
		Kalvestek			Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt og pepper. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
		Stek		2 - 6 stykker	Pensle med olje og rosmarin. Gni med salt og svart pepper. Fordel jevnt utover på grillristen
		Hamburger		2 - 6 stykker	Pensle med olje og strø med salt for tilberedning
		Hamburger *		100 - 500 g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming
	SVIN	Svinestek		800 - 1500 g	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt og pepper. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
		Koteletter		2 - 6 stykker	Pensle med olje og rosmarin. Gni med salt og svart pepper. Fordel jevnt utover på grillristen
		Ribbe		700 - 1200 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover Crisp-pannen med siden med bein vendt nedover
		Bacon		50 - 150 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	LAM	Lammestek		1000 - 1500 g	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt, pepper og kuttet hvitløk. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
		Kotelett		2 - 8 stykker	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Fordel jevnt ut over risten
	KYLLING	Grillet kylling		800 - 2500 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett det inn i ovnen med brystet vendt oppover
		Kyllingbiter		400 - 1200 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover Crisp-pannen med skinnen vendt nedover
		Kyllingfileter / Bryst		300 - 1000g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming
	AND	Grillet and		800 - 2000 g	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt, pepper og paprikapulver. Sett det inn i ovnen med brystet vendt nedover
		Andestykker		400 - 1400 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover Crisp-pannen med skinnen vendt nedover
	DAMPET KJØTT	Kyllingfileter Kalkunfileter		300 - 800 g 	Fordel de jevnt utover dampristen
		Varm pølse		4 - 8 stykker 	Legg hot dog i dampkokerens bunn og dekk med vann. Oppvarmes uten lokk
	KJØTTRETTER	Kjøttpudding		4-8 porsjoner	Tilbered ved å følge din favorittoppskrift og plasser den i en brødform, dytt den ned for å unngå at det danner seg luftlommer
		Kjøttpai		1 del	Tilberede en blanding med kjøtt og saus for 6-9 individuelle paiformer for servering. Kjevle ut mørdeigen og legg den ned i den smurte kakeformen, fyll med kjøttsaus og lukk til med et paideiglokk
Kebab			400 - 1200 g	Pensle med olje og smak til med urter. Fordel jevnt utover på grillristen	
Frittert fylt steik			100 - 500 g	Pensle med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
Pølser og wurst			200 - 800 g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker	
Kjøttboller			200 -800 g	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift og lag runde boller som hver veier omtrent 30-40g. Pensle med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen	

TILBEHØR



MB/Ovnfast beholder



(Komplett) dampkoker



Dampkoker (Bunn + lokk)



Dampkoker (bunn)



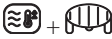


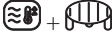





Rist









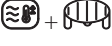

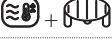
















Rektangulær stekeplate



Crisp-panne

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

* Frossen ^o Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens steking pågår.

	Matvarekategorier	Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning	
GRØNNSAKER	GRILLEDE GRØNNSAKER	Poteter	 + 	300 - 1200 g	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
		Fylte grønnsaker		600 - 2200 g	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke.
		Vegetarisk burger *		2 - 6 stykker	Smør crisp-pannen lett
		Jakkepoteter		200 - 1000 g	Pensle med olje eller smeltet smør. Lag et snitt på toppen av poteten og hell i rømme og din favoritt topping.
		Potetbåter		300 - 800 g	Kutt opp i båter, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
	GRØNNSAKS-GRATENG	Poteter		4 - 10 porsjoner	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
		Brokkoli		600 - 1500 g	Kutt opp i stykker og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
		Blomkål		600 - 1500 g	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
		Røsti		100 - 500 g	Skrell og riv med råkostjern. La de ligge i saltet vann i 30 minutter. Tørk med et håndkle og press ut væske som måtte være til overs. Krydre med salt, svart pepper, kajennepepper og paprikapulver. Fordel de jevnt ut over den smurte crisp-platen
		Grønnsak*		400 - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	DAMPEDE GRØNNSKER	Potetbiter		300 - 1000 g 	Skjær opp i stykker. Fordel jevnt utover i dampkokerens bunn
		Erter		200 - 500 g 	Fordel de jevnt utover dampristen
		Gulrøtter			
		Brokkoli		200 - 500 g 	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover dampristen
		Blomkål			
		Asparges		200 - 500 g 	Fordel de jevnt utover dampristen
		Gresskar		200 - 500 g 	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover dampristen
		Rosenkål		200 - 500 g 	Fordel de jevnt utover dampristen
		Maiskolbe		300 - 1000 g 	
		Paprika		200 - 500 g 	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover dampristen
Andre grønnsaker		200 - 500 g 	Fordel de jevnt utover dampristen		
DAMPEDE, FROSNE GRØNNSKER	Erter *				
	Brokkoli *				
	Rosenkål *				
	Gulrøtter *		300 - 800 g 	Fordel de jevnt utover dampristen	
	Asparges *				
	Andre grønnsaker *				

TILBEHØR



MB/Ovnfast beholder



(Komplett) dampkoker



Dampkoker (Bunn + lokk)



Dampkoker (bunn)


















Rist







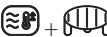



















Rektangulær stekeplate



Crisp-panne

	Matvarekategorier	Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning	
GRØNNSAKER	STEKTE GRØNNSAKER	Stekte poteter *	200 - 500 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
		Stekte poteter		200 - 500 g	Skrell og kutt i staver. La de ligge i saltet vann i 30 minutter. Vask, tørk og veie. Bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørre poteter. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Potetkroketter		100 - 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Aubergine		200 - 600 g	Kutt opp og la de ligge i saltet vann i 30 minutter. Vask, tørk og veie. Bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørr aubergine. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Paprika	 + 	200 - 500 g	Kutt opp i skiver, bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørr paprika. Krydre med salt. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Squash		200 - 500 g	Kutt opp i skiver, bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørre zucchini. Gni med salt og svart pepper. Fordel de jevnt ut over crisp-platen
SALTE KAKER	Quiche Lorraine		1 del	Fordel deigen ut over crisp-pannen og prikk den med en gaffel. Tilberede Quiche Lorraine-fyllet med tanke på en mengde for 8 porsjoner	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet	
	Salt kake	 + 	1 del	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner og prikk den med en gaffel. Fyll deigen i henhold til din favorittoppskrift	
	Grønnsaksstrudel		800 - 1500 g	Lag en blanding med kuttete grønnsaker. Ha på olje og stek i en form i 15-20 minutter. La det kjøle ned. Tilsett fersk ost og krydre med salt, balsamisk eddik og krydder. Rull det inn i deigen og Brett den ytre delen	
	Rundstykker		1 del	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk stekeovnsens egne funksjon for heving	
BRØD	Rundstykker *		1 del	Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt ut over bakebrettet	
	Sandwichbrød i boks		1 - 2 stykker	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk ovnsens egne funksjon for heving	
	Rundestykker forhåndssteke		1 del	Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt ut over bakebrettet	
	Scones		1 del	Form til en scone eller til flere små scones på den smurte Crisp-pannen	
	Hermetiske rundstykker		1 del	Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt ut over bakebrettet	
PIZZA	Pizza		2 - 6 porsjoner	Lag en deig av 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200 -225 g mel, olje og salt. La den heve ved å benytte ovnen egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke	
	Tynn pizza *		250 - 500 g ^{o•}	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet	
	Tykk pizza *		300 - 800 g ^{o•}		
	Avkjølt pizza		200 - 500 g	Ta den ut av emballasjen. Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
KAKER OG WIENERBRØD	HEVENDE KAKER	Sukkerbrød i form	1 del	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt	
		Sukkerbrød med frukt i form	 + 	900 - 1900 g	Lag en sukkerbrøddeig ved å følge din favorittoppskrift og bruke raspet eller oppkuttet fersk frukt. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt
		Hevet sjokoladecake i form		600 - 1200 g	Tilberede en sukkerbrøddeig med sjokolade-kakao ved å følge din favorittoppskrift. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt

* Frossen ^{o•} Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens steking pågår.

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

TILBEHØR



MB/Ovnsfast beholder



(Komplett) dampkoker



Dampkoker (Bunn + lokk)



Dampkoker (bunn)



Rist



Rektangulær stekeplate



Crisp-panne

RENGJØRING

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

Bruk aldri damprengjøringsutstyr.

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

INDRE OG YTRE OVERFLATER

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

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

TILBEHØR

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

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

WIFI FAQs

Hvilke WiFi protokoller støttes?

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

Hvilke innstillinger må konfigureres for ruterens programvare?

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

Hvilken WPS-versjon støttes?

WPS 2.0 eller senere versjoner. Kontroller dokumentasjonen til ruter.

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

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

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

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



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

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

Hvordan kan jeg sjekke at apparatet er tilkoplett mitt trådløse hjemmenettverk?

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

Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse?

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

Hvordan kan jeg kontrollere hvorvidt apparatets trådløse funksjon er aktivert?

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

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

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

Hvor langt unna bør ruter være fra ovnen?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Hvordan kan jeg sjekke om data overføres eller ikke?

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

Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.








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

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

Jeg har skiftet min ruter – hva må jeg gjøre?

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

PROBLEMLØSNING

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



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

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

