

# 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](http://www.whirlpool.eu/register)

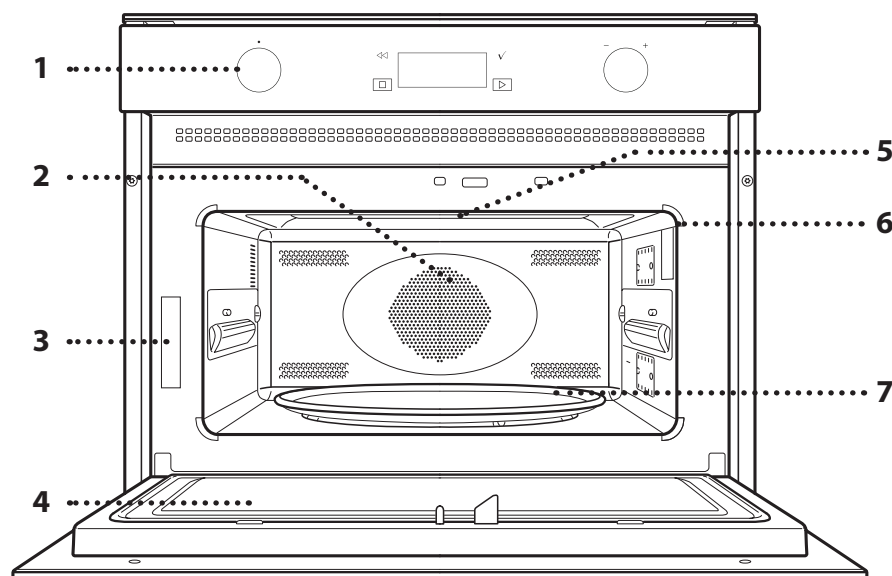


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



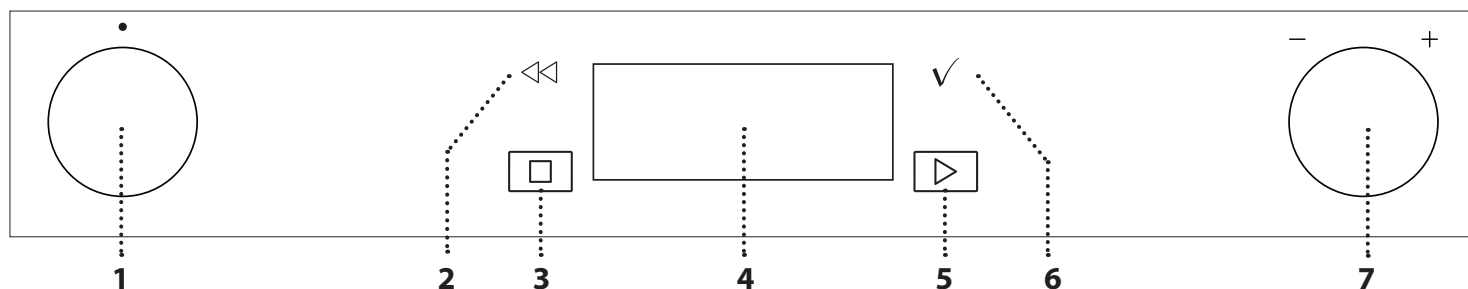
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. 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

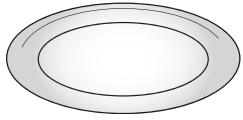
For confirming a selected function or a set value.

### 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

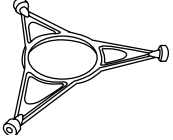


Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.

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

accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

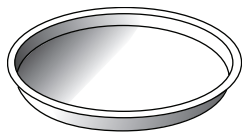
## TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

## CRISP PLATE

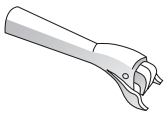


Only for use with the designated functions.

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

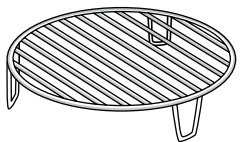
when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

## HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

## WIRE RACK



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

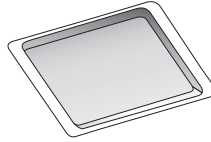
It must be used as base for the crisp

plate in some "Crisp Fry" functions.

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

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

## RECTANGULAR BAKING TRAY

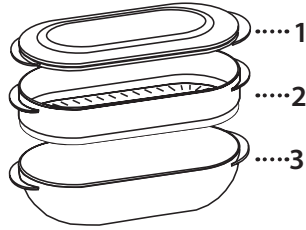


Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves.

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

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

## STEAMER



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

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

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

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

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

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

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

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

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



## FUNCTIONS

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

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

#### • 6<sup>th</sup> SENSE REHEAT

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

Do not open the door during this function.

#### • 6<sup>th</sup> 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

#### • 6<sup>th</sup> 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

### 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

## CRISP FRY

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

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

FOOD	WEIGHT (g) PORTIONS
<b>FRESH FOOD</b>	
<b>Breaded chicken fillets</b> Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on wire rack.	100 - 500
<b>Aubergine</b> Chop, salt and let rest for 30 min. Wash, dry and weigh. Brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on wire rack. Turn when prompted.	200 - 600
<b>Courgette</b> Slice, weigh and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on wire rack.	200 - 500
<b>FROZEN</b>	
<b>Chicken nuggets</b> Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on wire rack.	200 - 600
<b>Cheese sticks</b> Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on wire rack.	100 - 400
<b>Onion rings</b> Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on wire rack.	100 - 500
<b>Fish &amp; chips</b> Distribute evenly on the crisp plate.	1 - 3
<b>Mixed Fried Fish</b> Distribute evenly on the crisp plate.	100 - 500
<b>Fish Fingers</b> Distribute evenly on the crisp plate. Turn when prompted.	100 - 500
<b>French Fries</b> Distribute evenly on the crisp plate. Turn when prompted.	200 - 500

## FORCED AIR FUNCTIONS

### • FORCED AIR

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

FOOD	TEMP (°C)	DURATION (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cheese Cupcake	170 *	25 - 30
Cookies	175 *	12 - 18

\* Preheat needed

Recommended accessories: Rectangular baking tray / Wire rack

### • FORCED AIR+MW

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

FOOD	POWER (W)	TEMP (°C)	DURATION (min.)
Roasts	350	170	35 - 40
Meat Pie	160	180	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

## GRILL FUNCTIONS

### • 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

### • 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

### • TURBO GRILL

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

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min.)
Chicken Kebab	3	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

### • TURBO GRILL+MW

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

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (min.)
Cannelloni [Frozen]	650	3	20 - 25
Pork Chops	350	3	30 - 40

Recommended accessories: Wire rack

## SPECIALS

- FAST PREHEAT**  
 For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.  
 Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically.
- KEEP WARM**  
 For keeping just-cooked food hot and crisp, including meat, fried foods or cakes.
- RISING**  
 For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
- 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" menu.

### 3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

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

Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using the "Fast preheat" 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.

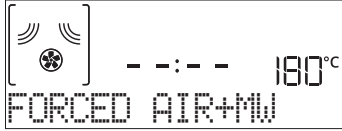
# DAILY USE

## 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.

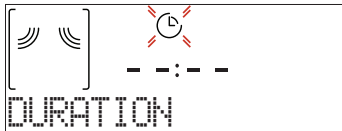
### POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL



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" or "Turbo 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.



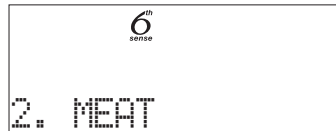
Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press ✓ to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you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

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than expected.

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

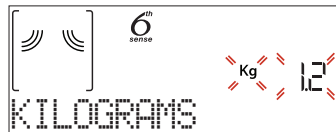
## . 6<sup>th</sup> SENSE

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



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

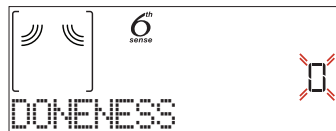
### WEIGHT / PORTIONS



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 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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 start immediately the function.

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

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press  to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

#### 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.

### 4. PREHEATING

The forced air function requires a preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added.

At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing  or .

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach by turning the *adjustment knob*.

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

#### PAUSE

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door and press .


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

#### ADD, TURN OR STIR FOOD

Some 6<sup>th</sup> 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.



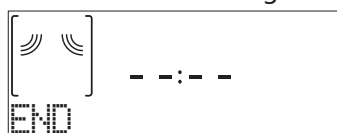
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.


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.



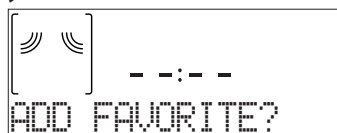
Press  to continue cooking in manual mode adding time in steps of 30 seconds (in microwave functions) or 5 minutes (without microwave) or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.



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.






























# 6<sup>th</sup> 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		500 g - 1.2 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	Roast beef	 + 	800 g - 1.5 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		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	Roast pork	 + 	800 g - 1.5 kg	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		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 - 2.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
		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
		Breaded Fillets Fry	 + 	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate
	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	Rectangular baking tray	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	Fish & chips-frozen		1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes
		Mixed fried fish-frozen		100- 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Breaded stick-frozen		100 - 500 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	
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	
	Potatoes		4-10 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top	
Gratin	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. Sprinkle cheese on top	
	Gratin-frozen		400 g - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Vegetables-frozen		300 - 800 g *	Distribute evenly in the steamer basket	
Steamed	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	
	Potatoes- frozen		200 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate	
Fried	Aubergine		200 - 600 g	Chop and soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weigh. Mix with oil, approximately 10g for each 200g of dry eggplant. Distribute evenly in the crisp plate	
	Courgette		200 - 500 g	Slice, weigh and mix with oil, approximately 10g for each 200g of dry zucchini. Season with salt and black pepper. Distribute evenly on crisp plate	

\* Suggested quantity. Do not open door during cooking.

ACCESSORIES	Mw/Oven proof container	Steamer (Complete)	Steamer (Bottom + Lid)	Steamer (bottom)	Wire rack	Rectangular baking tray	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
	Brownies		1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking tray covered with baking paper
CAKES & BREAD	Fruit filled pie	 + 	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
	Muffins		1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray
	Sponge cake in tin	 + 	1 batch	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking tray
	Rolls-frozen		1 batch	Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray
	Sandwich loaf in tin		1-2 pieces	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function
	Scones		1 batch	Shape into one scone or in smaller pieces on greased crisp plate
PIZZA & PIES	Pizza		2-6 portions	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. 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. Distribute evenly in the crisp plate
	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
	Quiche	 + 	1 batch	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe
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
	Chicken nuggets-frozen	 + 	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate
	Cheese sticks - frozen		100 - 400 g	Brush the cheese with a little oil before cooking. Distribute evenly in the crisp plate
	Onion rings-frozen	 + 	100 - 500g	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

\* Suggested quantity. Do not open door during cooking.

ACCESSORIES	Mw/Oven proof container	Steamer (Complete)	Steamer (Bottom + Lid)	Steamer (bottom)	Wire rack	Rectangular baking tray	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.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.
	Disconnection from the mains.	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 your 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](http://www.docs.whirlpool.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from Whirlpool website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

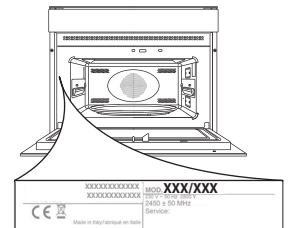
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> 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.



# 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](http://www.whirlpool.eu/register)

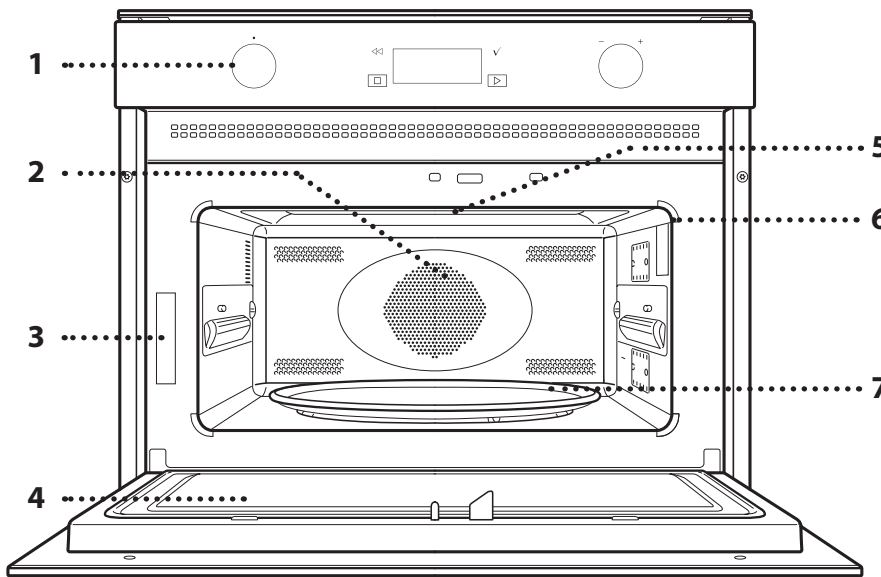


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



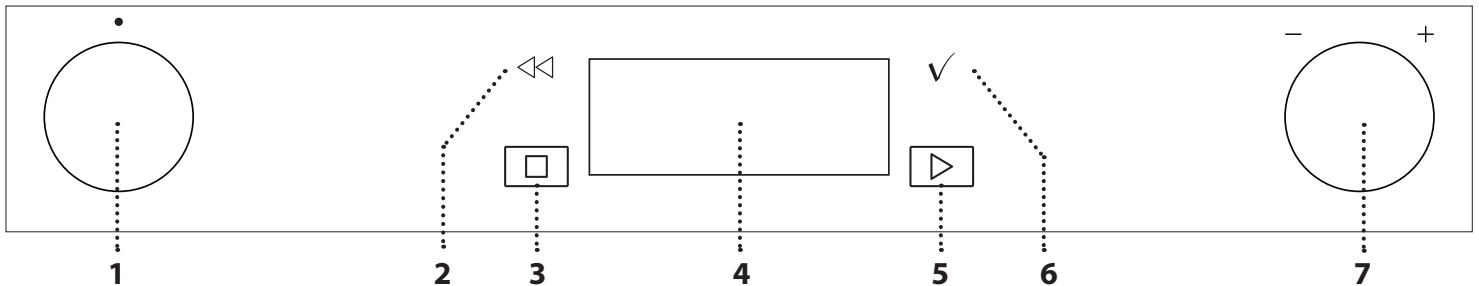
Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

## PRODUKTBEKRIVELSE



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

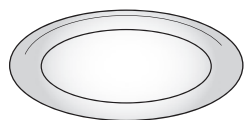
### 7. JUSTERINGSKNAP

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

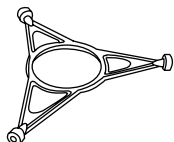
## DREJETALLERKENEN



Drejetallerkenen kan bruges med alle tilberedningsmetoder, når den placeres på den tilhørende støtte. Drejetallerkenen skal altid bruges som underdel for andre beholdere

eller tilbehør, med undtagelse af den rektangulære bageplade.

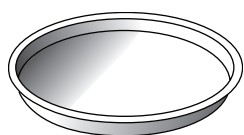
## DREJEKRYDTS



Brug kun drejekrydset til glasdrejetallerkenen.

Andet tilbehør må ikke hvile på drejekrydset.

## CRISPPANDE

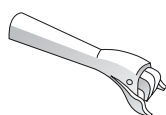


Må kun anvendes med de forudsete funktioner.

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

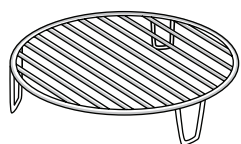
brug af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden.

## HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE



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

## RISTEN



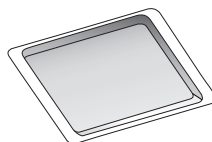
Den giver dig mulighed for at placere maden tættere på grillen, for at brune din ret på en perfekt måde og for at optimere varmluftscirkulationen.

Den skal anvendes som understøtning af crisp-panden i visse "Crisp Fry" funktioner.

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

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

## REKTANGULÆR BAGEPLADE

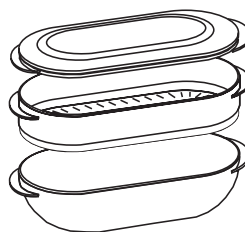


Bagepladen må kun bruges med funktioner, der giver mulighed for varmluftsbagning; den må aldrig anvendes i kombination med mikrobølger.

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

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

## DAMPKOGER



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

Placer dem direkte på bunden af dampkogerens (kurven er ikke

nødvendig), og tilføj en hensigtsmæssig vandmængde fra vandhanen til den mængde, du tilbereder for at koge mad, så som kartofler, pasta, ris eller cerealier.

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

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

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

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

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

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

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

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



## FUNKTIONER

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

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

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

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.

#### 6<sup>th</sup> 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 dampkoger, 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

#### 6<sup>th</sup> 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 frosset brød. Ved at kombinere både Optøning og Crisp, kommer dit brød til at smage og føles som om det lige var bagt. Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme frosne rundstykker, flutes og croissanter. Crisp-panden skal anvendes sammen med denne funktion.

MAD	VÆGT
OPTØNING 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

### 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 sovs 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

## CRISP FRY

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

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

MAD	VÆGT (g) PORTIONER
<b>FRISKE FØDEVARER</b>	
<b>Kyllingefilet paneret</b> Smør let med olie inden tilberedning. Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	100 - 500
<b>Auberginer</b> Hak, salt og lad stå i 30 min. Vask, tør og vej. Smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten. Vend på opfordring.	200 - 600
<b>Squash</b> Snit, vej og smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	200 - 500
<b>FROSSEN</b>	
<b>Kyllingestykker</b> Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	200 - 600
<b>Ost-paneret</b> Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	100 - 400
<b>Løgringe</b> Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	100 - 500
<b>Fish &amp; chips</b> Fordel jævnt på crisp-panden.	1 - 3
<b>Blandet fisk</b> Fordel jævnt på crisp-panden.	100 - 500
<b>Panerede fiskepinde</b> Fordel jævnt på crisp-panden. Vend på opfordring.	100 - 500
<b>Pommes frites</b> Fordel jævnt på crisp-panden. Vend på opfordring.	200 - 500

## VARMLUFTFUNKTIONER

### • VARMLUFT

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

MAD	TEMP (°C)	VARIGHED (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Ost Cupcake	170 *	25 - 30
Småkager	175 *	12 - 18

\* Forvarme påkrævet

Anbefalet tilbehør: Rektangulær bageplade / rist

### • VARMLUFT + MIKRO.

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

MAD	EFFEKT (W)	TEMP (°C)	VARIGHED (min.)
Steg	350	170	35 - 40
Kødpostej	160	180	25 - 35

Anbefalet tilbehør: Risten

## GRILLFUNKTIONER

### • 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

### • 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

### • TURBO GRILL

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

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min.)
Kylling Kebab	3	25 - 35

Anbefalet tilbehør: Risten

### • TURBO GRILL + MIKRO.

Til hurtig tilberedning og brunng af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmluftsvarmingsfunktioner.

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min.)
Cannelloni [Frosne]	650	3	20 - 25
Svinekoteletter	350	3	30 - 40

Anbefalet tilbehør: Risten

## SPECIALFUNKTIONER

### • HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen.

Ovnen vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.

### • HOLD VARM

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

### • HÆVNING

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

### • SMART CLEAN

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

## 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 "FABRIKSNULLSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettet.

## FAVORIT

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" i 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 menuen "INDSTILLINGER".

### 3. VARM OVNE

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.

Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time, helst med funktionen "Hurtig forvarme". Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

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

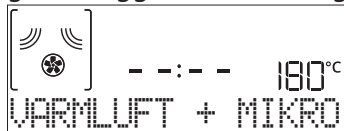
# DAGLIG BRUG

## 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.

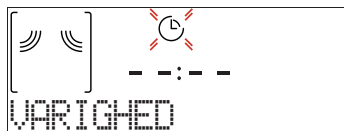
### EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVEAU



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 effekt niveauer 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" eller "Turbo Grill", kan funktionens start udskydes, ved at programmere dens sluttid. I mikrobølgefunktioner 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.

Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvist varme op til den ønskede temperatur, hvilket vil sige, at tilberedningstiden kan være en smule længere end forventet.

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

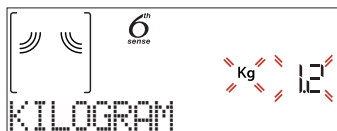
## 6<sup>th</sup> SENSE

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



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

### VÆGT / PORTIONER

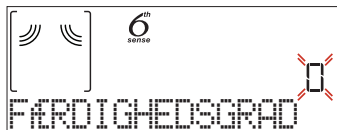


Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt. Drej på *justeringsknappen*, for at indstille den ønskede værdi, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

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


### FÆRDIGHEDSGRAD


I 6<sup>th</sup> 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 forsinkelsesfasen vil ovnen straks starte funktionen, hvis man trykker på .

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

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Tryk på  for at vende tilbage til det foregående skærbillede og vælge en anden funktion eller vent, for at fuldføre afkølingen.

#### JET START



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

### 4. FORVARME

Varmluft-funktion har behov for en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og at maden kan stilles i ovnen.

Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på  eller .

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket på en negativ måde.

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre ovnens temperaturindstilling ved at dreje på *justeringsknappen*.

### 5. AFBRYD TILBEREDNING / TILFØJ, VEND ELLER KONTROLLÉR MADEN

#### PAUSE

Når lågen åbnes vil tilberedningen blive afbrudt midlertidigt ved, at varmeelementerne inaktiveres.

Luk lågen og tryk på , for at genoptage tilberedningen.


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

#### TILFØJ, VEND ELLER RØR I MADEN

Visse 6<sup>th</sup> 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.



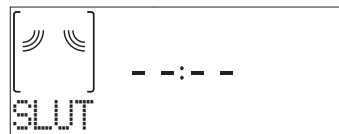
Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.


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*, for 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 dampkokers 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 mikrofibres.

## . 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 tilberedningscykluserne. 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.



MADKATEGORI / OPSKRIFTER	TILBEHØR	MÆNGDE	TILBEREDNINGSSINFO
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	 500 g - 1,2 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
Oksekød	Roastbeef	 800 g - 1,5 kg	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
	Bøf	 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	Flæskesteg	 800 g - 1,5 kg	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
	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
KYLING	Stegt kylling	 800 g - 2,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad
	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
	Panerede fileter-stegte	 100 - 500 g	Smør med olie. Fordel jævnt i crisp-panden
Køddretter	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








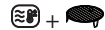

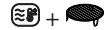









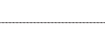


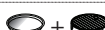





\* Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

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








MADKATEGORI / OPSKRIFTER		TILBEHØR	MÆNGDE	TILBEREDNINGSMÅTNE	
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	Fisk & pommes frites-frosne		1-3 portioner	Fordel jævnt i crisp-pladen, skiftevis med fiskefileter og kartofler
		Blandede stegte fisk-frosne		100 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden
		Paneret fisk-frossen		100 - 500 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
	Dampkogt	Gratin-frossen		400 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
		Grøntsager-frossen		300 - 800 g *	Fordel jævnt i dampkogerens kurv
		Kartofler		300 g - 1 kg *	Skåret i stykker. Fordel jævnt i bunden af dampkogerens kurv
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	
Kartofler-frosne			200 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden	
Stegt	Auberginer	 + 	200 - 600 g	Hak og lad stå i blød i koldt saltet vand i 30 minutter. Vask, tør og vej. Bland med olie, cirka 10g pr. 200g tør aubergine. Fordel jævnt i crisp-panden	
	Squash	 + 	200 - 500 g	Snit, vej og bland med olie, cirka 10g pr. 200g tørrede squash. Smag til med salt og sort peber. Fordel jævnt på crisp-panden	

\* Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

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

MADKATEGORI / OPSKRIFTER	TILBEHØR	MÆNGDE	TILBEREDNINGSSINFO
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
	Brownies		1 stk Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dejen i bradepanden beklædt med bagepapir
KAGER & BRØD	Frugttærte		800 g - 1,5 kg Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel
	Muffins		1 stk Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bagepladen
	Sukkerbrøds-kage i form		1 stk Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
	Rundstyk.-frost		1 stk Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på bagepladen
	Sandwichbrød i form		1-2 stk. Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævnings. Anvend ovnens dedicerede hævningsfunktion
	Boller		1 stk Lav en stor eller flere mindre scones på den smurte Crisp-pande
PIZZA & TÆRTER	Pizza		2-6 portioner Tilbered en pizzadej baseret på 150ml vand, 15g ølgær, 200-225g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovnens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. 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 Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt i crisp-panden
	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
	Madtærter		1 stk Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskrifs fyld heri
	Veg. strudel		800 g - 1,5 kg Tilbered en blanding af skiveskårne grøntsager. Stæk 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
	Kyllingenuggets-frosne		200 - 600 g Fordel jævnt i crisp-panden
	Paneret ost-frossen		100 - 400 g Smør osten med en smule olie inden tilberedningen. Fordel jævnt i crisp-panden
	Løgringe-frossen		100 - 500g 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

\* Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

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

# RENGØRING

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

Anvend aldrig damprensere.

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

## INDVENDIGE OG UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig 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 jævnlige 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 jævnlige.

## TILBEHØR


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

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


# FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
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 "FABRIKSNULLSTIL" 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](http://www.docs.whirlpool.eu) Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra websitet [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSVEJLEDNINGEN PÅ

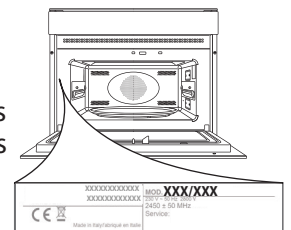
>  [www](http://www) Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> 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 identifikationskilt.



# 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](http://www.whirlpool.eu/register)

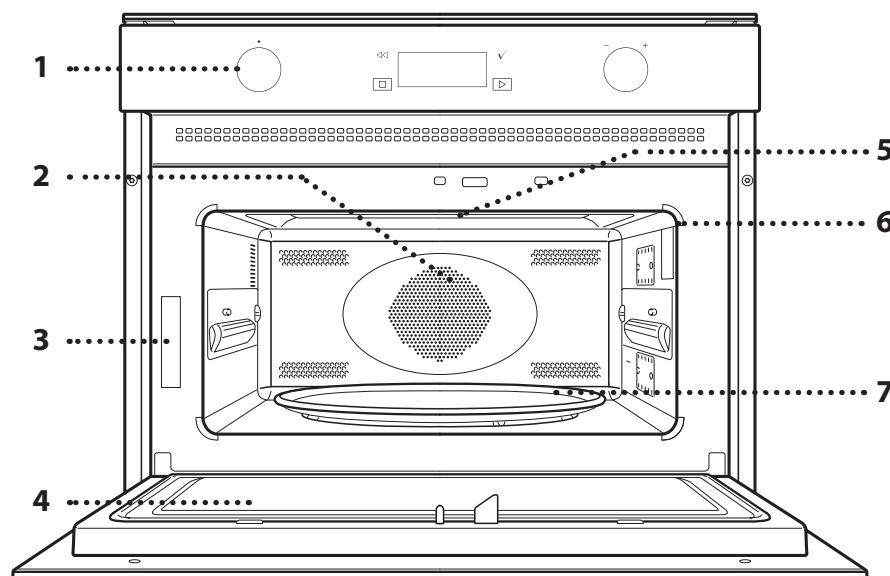


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



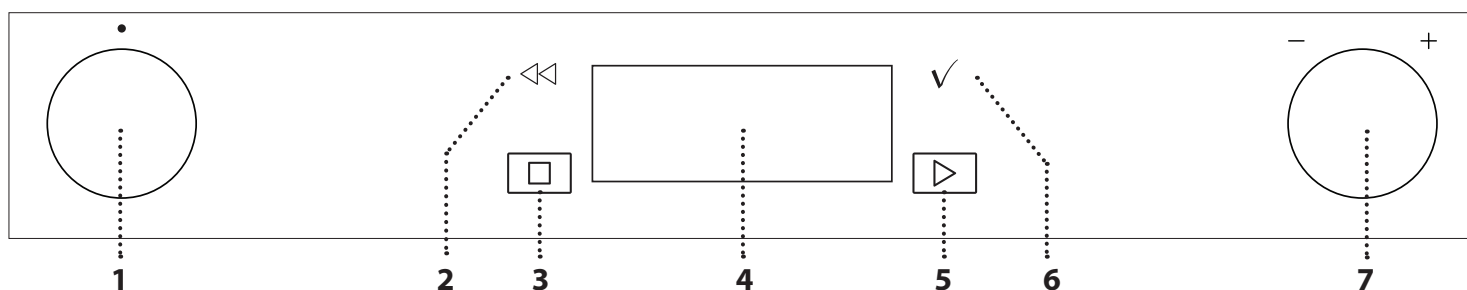
Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor Gezondheid en Veiligheid.

## PRODUCTBESCHRIJVING



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

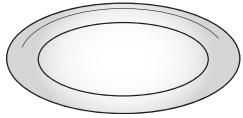
Om door de menu's te bladeren en instellingen aan te brengen of te veranderen.

Let op: De knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.



# ACCESSOIRES

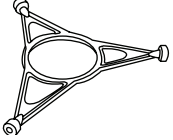
## DRAAIPLATEAU



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

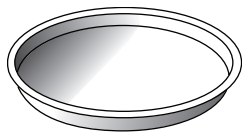
Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

## PLATEAU DRAGER



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

## CRISPERPLAAT

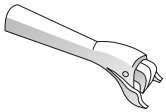


Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies.

De crisperplaat dient altijd in het midden van het glazen draaiplateau te worden geplaatst en kan worden

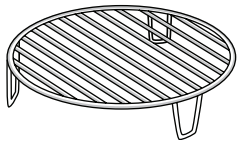
voorverwarmd wanneer deze leeg is, de speciale functie wordt uitsluitend voor dit doel gebruikt. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat.

## HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

## ROOSTER



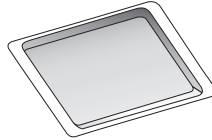
Hiermee kan het voedsel dichter bij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie gezorgd.

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

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

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

## RECHTHOEKIGE BAKPLAAT

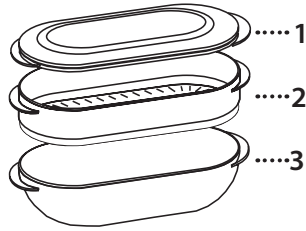


Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; Nooit gebruiken met magnetronovens.

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

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

## 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.

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

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

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

#### 6<sup>th</sup> SENSE OPWARMEN

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

Open de deur niet tijdens deze functie.

#### 6<sup>th</sup> 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: Stoompan

#### 6<sup>th</sup> 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

### 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 bekertjes	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

## CRISP FRY

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig. Er kunnen verschillende vooraf ingestelde voedingsmiddelen worden gebakken, zowel verse als bevroren.

Volg de onderstaande tabel om de accessoires volgens de aanwijzingen te gebruiken en u verkrijgt de beste bereidingsresultaten voor elk type voedsel (vers of bevroren).

VOEDSEL	GEWICHT (g) PORTIES
<b>VERS</b>	
<b>Kipfilet gepaneerd</b> Bedek met een weinig olie alvorens te bereiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	100 - 500
<b>Aubergine</b> Hak, bestrooi met zout en laat 30 minuten rusten. Spoel, droog en weeg. Borstel olijfolie over de stukken (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster. Draai om als dit wordt gevraagd.	200 - 600
<b>Courgette</b> Snijd in plakjes, weeg en borstel olijfolie over de stukken (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	200 - 500
<b>BEVROREN</b>	
<b>Kip nuggets</b> Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	200 - 600
<b>Kaas gepaneerd</b> Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	100 - 400
<b>Uienringen</b> Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	100 - 500
<b>Vis &amp; friet</b> Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 - 3
<b>Gemengde vis</b> Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	100 - 500
<b>Vissticks gepaneerd</b> Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Draai om als dit wordt gevraagd.	100 - 500
<b>Friet</b> Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Draai om als dit wordt gevraagd.	200 - 500

## TURBOHETELUCHT FUNCTIES

### TURBOHETELUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. De rechthoekige bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om sommige etenswaren te bereiden.

VOEDSEL	TEMP (°C)	DUUR (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Kaascupcake	170 *	25 - 30
Koekjes	175 *	12 - 18

\* Voorverwarmen nodig

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat / Rooster

### TURBOHETELUCHT + MAGNETRON

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

VOEDSEL	VERMOGEN (W)	TEMP (°C)	DUUR (min.)
Braadstuk	350	170	35 - 40
Vleestaart	160	180	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

## GRILL FUNCTIES

### 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

### 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

### TURBO GRILL

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

VOEDSEL	GRILLNIVEAU	DUUR (min.)
Kip kebab	3	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

### TURBO GRILL + MAGNETRON

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

VOEDSEL	VERMOGEN (W)	GRILLNIVEAU	DUUR (min.)
Cannelloni [bevroren]	650	3	20 - 25
Varkenskarbonade	350	3	30 - 40

Aanbevolen accessoires: Rooster

## SPECIALITEITEN

### • SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Turbohetelucht"-functie selecteren.

### • WARMHOUDEN

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

### • RIJZEN

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

### • 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.

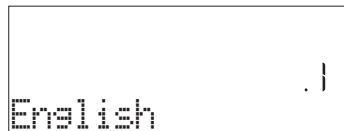
## FAVORIET

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 het menu "INSTELLINGEN".

### 3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

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

Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw.". 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.

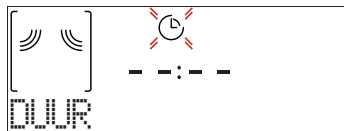
### VERMOGEN / TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU



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 u 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 tijdstelling): 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" of "Turbo 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.



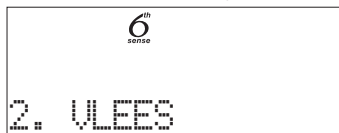
Draai aan de *instelknop* om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op ✓ om te bevestigen en de functie te starten. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u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

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven bereikt de gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn.

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

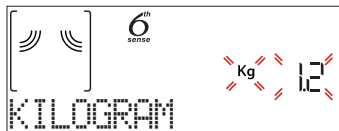
## . 6<sup>th</sup> SENSE

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, vermogen, temperatuur 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

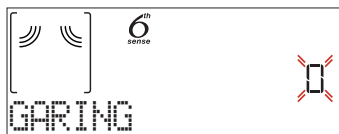


Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; draai aan de *instelknop* om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

Bij bepaalde 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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 INSCHAKELLEN

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, start de oven de functie onmiddellijk.

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

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Druk op  om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

#### 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.

### 4. VOORVERWARMEN

Voor de heteluchtfunctie is een voorverwarmingsfase nodig: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd.

Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door  of  in te drukken.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van de *instelknop* worden gewijzigd.

### 5. PAUZE BEREIDING / VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN OF CONTROLEREN

#### PAUZE

Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

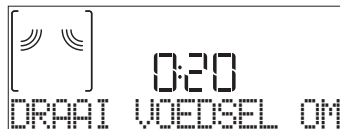
Om de bereiding te hervatten sluit u de deur en drukt u op .

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


#### VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige 6<sup>th</sup> 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.



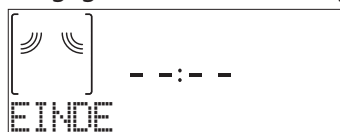
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.


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.



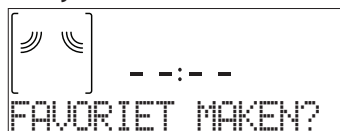
Druk op  om manueel met de bereiding verder te gaan en tijd toe te voegen, met stappen van 30 seconden (voor functies met magnetron) of van 5 minuten (zonder magnetron), of draai aan de *instelknop* om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters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

## . VERGREDELING







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.







VOEDINGSGROEP / RECEPTEN	ACCESSOIRES	HOEEVEELHEID	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	 500 g - 1,2 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	Rosbief	 800 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		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	Gebr. varkensvl.	 800 g - 1,5 kg	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		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 - 2,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
		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
		Gepaneerde filets bakken	 100 - 500 g	Borstel olie over de vis. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
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	Rechthoekige bakplaat	Crisperplaat
							



VOEDINGSGROEP / RECEPTEN	ACCESSOIRES	HOEEVEELHEID	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	Vis & frieten-bevroren	 1-3 porties	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af
		Gemengde gebakken vis-bevroren	 100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Visstick bevroren	 100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Vismoot	 300 - 800 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming. Kruid de vismoot met olie en bedek met sesamzaadjes
	Braden	Aardappelstukken	 +  300 g - 1,2 kg	Snij in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen
		Aardappelpartjes	 300 - 800 g	Snij 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
		Aardappelen	 +  4 - 10 porties	Snij in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
	Gratin	Broccoli	 600 g - 1,5 kg	Snij 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	Snij 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	
Groenten bevroren		 300 - 800 g *	Verdeel gelijkmatig in de stoommand	
Gestoomd	Aardappelen	 300 g - 1 kg *	Snij in stukjes. Verdeel gelijkmatig op de bodem van de stoompan	
	Broccoli	 200 - 500 g *	Snij in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoommand	
	Wortels	 200 - 500 g *	Snij in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoommand	
	Bloemkool	 200 - 500 g *	Snij in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoommand	
	Gebakken	Aardappelen	 200 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
Aubergine		 +  200 - 600 g	Hak en laat 30 minuten in koud zout water weken. Spoel, droog en weeg. Meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge aubergine. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	
Courgette		 +  200 - 500 g	Snij in plakjes, weeg en meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge courgette. Kruid met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	

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

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

VOEDINGSGROEP / RECEPTEN	ACCESSOIRES	HOEEVEELHEID	BEREIDINGSINFORMATIE
DESSERT & GEBAK	Chocoladekoekjes		1 baksel Maak deeg met 250 g meel, 150 g boter, 100 g suiker, 1 ei, 25 g cacao-poeder, zout en bakpoeder. Voeg vanille-essence toe. Laat afkoelen. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm, maak deegfiguurtjes met de gewenste vorm en verdeel ze gelijkmatig over de crisperplaat
	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
	Brownies		1 baksel Bereid volgens uw favoriet recept. Spreid het deeg uit op de bakplaat bekleed met bakpapier
TAARTEN & BROOD	Gevulde vruchtentaart	 + 	800 g - 1,5 kg Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel
	Muffins		1 baksel Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Cake in bakblik	 + 	1 baksel Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet in de beklede en ingevette bakplaat
	Bevr. broodjes		1 baksel Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
	Sandwichbrood in bakblik		1-2 stukken Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Scones		1 baksel Maak een scone of kleinere stukken op een ingevette crisperplaat
PIZZA & PASTEIEN	Pizza		2-6 porties Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200-225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. 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 uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	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
	Hartige taart	 + 	1 baksel Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept
	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
EIEN & 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
	Kipnuggets bevroren	 + 	200 - 600 g Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	Gepaneerde kaas bevroren		100 - 400 g Borstel een weinig olie over de kaas vóór de bereiding. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	Uienringen bevroren	 + 	100 - 500 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

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

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

# REINIGING

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuurponsjes 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. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
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

 De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van de Whirlpool website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

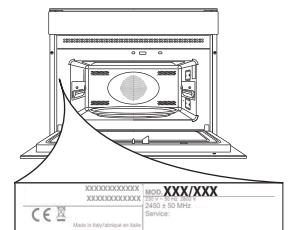
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> 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.





# PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



## KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL- TUOTTEEN

Täydemmän avun ja tuen saamiseksi rekisteröi tuotteesi sivustolla [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

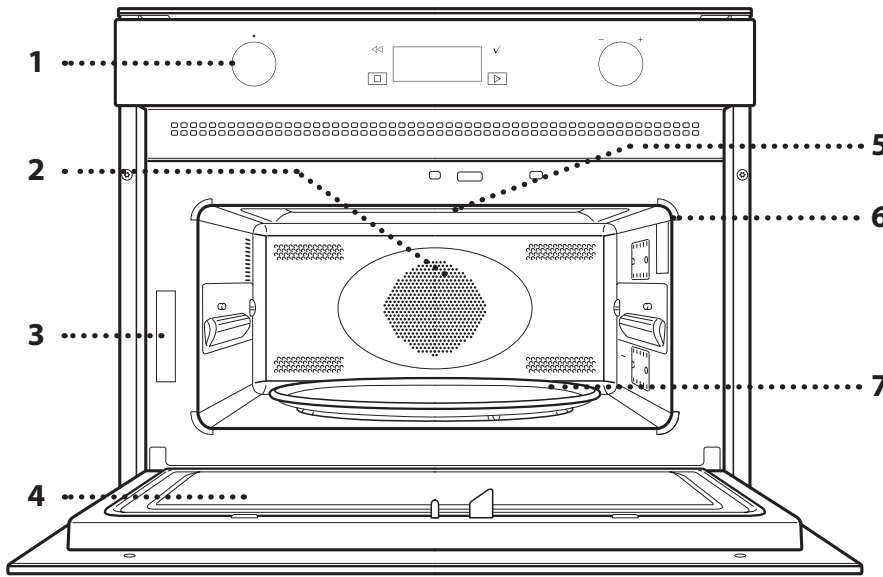


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huoltooppaan verkkosivuiltamme [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.



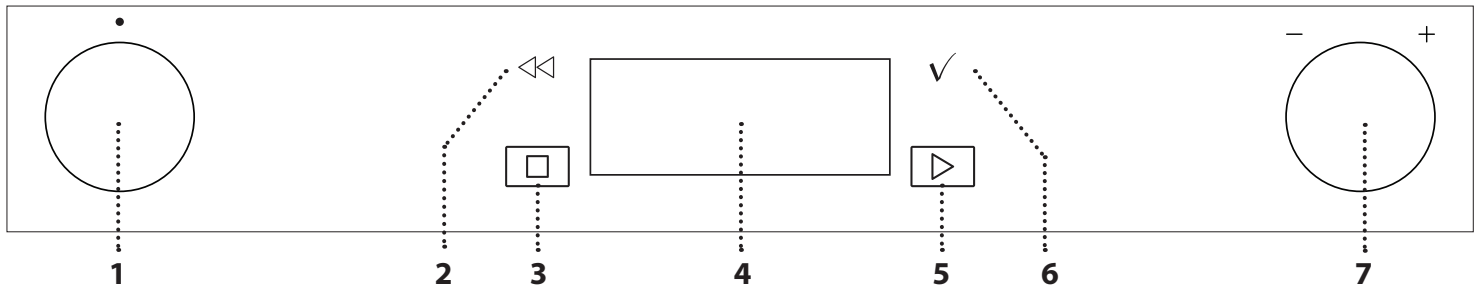
Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
3. Tunnistekilpi (älä poista)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. 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 kypsennyksen 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.

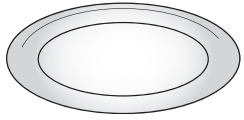
### 7. SÄÄTÖNUPPI

Nupilla selataan valikoita ja tehdään sekä muutetaan asetuksia.

Huomaa: Valitsimet ovat upotettuja. Valitsin nousee ylös käyttöpaneelistä, kun painat sitä keskeltä.

# VARUSTEET

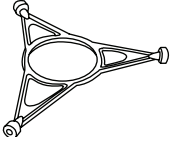
## PYÖRIVÄ LAUTANEN



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

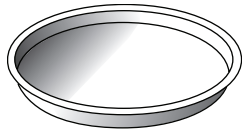
alustana lukuun ottamatta suorakulmaista leivinpeltiä.

## PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKI



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

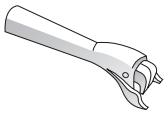
## CRISP-ALUSTA



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

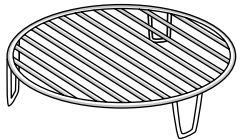
käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle.

## CRISP-ALUSTAN KAHVA



Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

## RITILÄ



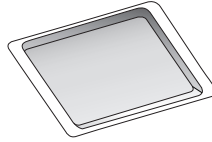
Tämän avulla voit asettaa ruoan lähemmäksi grilliä, jotta se ruskistuu täydellisesti ilman päästessä samalla kiertämään parhaalla mahdollisella tavalla.

Sitä tulee käyttää pohjana crisp-alustalle eräissä "Crisp Fry" -toiminnoissa.

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

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

## SUORAKULMAINEN LEIVINPELTI

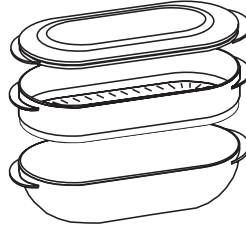


Käytä leivinpeltiä ainoastaan niiden toimintojen kanssa, jotka sallivat perinteisen kypsennyksen; sitä ei saa koskaan käyttää yhdessä mikroaaltojen kanssa.

Aseta pelti vaakasuoraan tukien se kypsennysosaston telineeseen.

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

## HÖYRYTYSASTIA



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

Sen sijaan jos haluat keittää sellaisia ruokia kuten perunoita, pastaa, riisiä tai viljaruokia, aseta ne suoraan höyryastian 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.

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

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

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti kaikenlaisille elintarvikkeille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

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

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

Älä avaa luukkuja tämän toiminnon aikana.

#### 6<sup>th</sup> 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 kovemille vihanneksille kuten porkkanoille ja peruunoille.

Älä avaa luukkuja tämän toiminnon aikana.

Tarvittavat varusteet: Höyrytysastia

#### 6<sup>th</sup> SENSE KYPSENYS


Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsentämiseen ja parhaiten 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 parhaiten 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

### 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 pehmenys.
90	Jäätelön pehmenys.

TOIMENPIDE	RUOKA	TEHO (W)	KESTO (min.)
Kuumennus	2 kuppia	900	1 - 2
Kuumennus	Perunasose (1 kg)	900	10 - 12
Sulatus	Jauheliha (500 g)	160	15 - 16
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

## CRISP FRY

Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessa toiminnossa yhdistyvät crisp-toiminnon laadukkuus lämpimän ilmankierron ominaisuuksien kanssa. Sillä saavutetaan rapeita ja maukkaita paistamistuloksia, huomattavasti pienemmällä öljymäärällä verrattuna perinteiseen kypsennystapaan; joissakin resepteissä ei tarvita öljyä lainkaan. Sitä voidaan käyttää useiden esiasetettujen ruokalajien, niin tuoreiden kuin pakastettujenkin, paistamiseen.

Noudata lisävarusteiden käytössä seuraavaa taulukkoa ohjeiden mukaisesti; näin saat parhaat kypsennystulokset kaikille ruokalajeille (tuoreille tai pakastetuille).

RUOKA	PAINO (g) ANNOKSET
<b>TUORE RUOKA</b>	
<b>Kanafileet-leivitetty</b> Levitä päälle hieman öljyä ennen kypsennystä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.	100 - 500
<b>Munakoiso</b> Leikkaa paloiksi, suolaa ja anna levätä 30 minuuttia. Pese, kuivaa ja punnitse. Sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle. Käännä kehotettaessa.	200 - 600
<b>Kesäkurpitsa</b> Viipaloi, punnitse ja sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.	200 - 500
<b>PAKASTETTU</b>	
<b>Broilerinpalat</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.	200 - 600
<b>Juusto-leivitetty</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.	100 - 400
<b>Sipulirenkaat</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.	100 - 500
<b>Fish &amp; chips</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 - 3
<b>Kalasekoitus</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	100 - 500
<b>Kalapuikot-leivitetty</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Käännä kehotettaessa.	100 - 500
<b>Ranskanperunat</b> Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Käännä kehotettaessa.	200 - 500

## KIERTOILMATOIMINNOT

### • KIERTOILMA

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

RUOKA	LÄMP (°C)	KESTO (min.)
Kohokas	175	30 - 35
Juusto Cupcake	170 *	25 - 30
Pikkuleivät	175 *	12 - 18

\* Tarvitsee esikuumennuksen

Suosittelavat varusteet: Suorakulmainen leivinpelti / ritilä

### • KIERTOILMA + MIKRO

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

RUOKA	TEHO (W)	LÄMP (°C)	KESTO (min.)
Paistit	350	170	35 - 40
Lihapiirakka	160	180	25 - 35

Suosittelavat varusteet: Ritilä

## GRILLITOIMINNOT

### • GRILLI

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

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

Suosittelavat varusteet: Ritilä

### • 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

Suosittelavat varusteet: Ritilä

### • TURBO GRILLI

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

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min.)
Broilerivarras	3	25 - 35

Suosittelavat varusteet: Ritilä

### • TURBO GRILL + MIKRO

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

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (min.)
Cannelloni [Pakastettu]	650	3	20 - 25
Porsaankyljykset	350	3	30 - 40

Suosittelavat varusteet: Ritilä

## ERIKOISTOIMINNOT

- **NOPEA ESIKUUMEN.**  
Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin.  
Kun esikuumennus on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Kiertoilma".
- **LÄMPIMÄNÄPITO**  
Pidä juuri kypsennetyt ruuat kuumana ja rapeana mukaan lukien liha, paistetut ruuat tai kakut.
- **KOHOTUS**  
Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohotus. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
- **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. Vahvasta 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 minuuttia tarkoittavaa numeroa. Aseta minuutit kääntämällä *säätönuppia* ja vahvasta sitten painamalla ✓.

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

### 3. LÄMMITÄ UUNI

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

Poista mahdollinen suojarahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunniksi käyttämällä mieluiten "Nopea esikuumennus"-toimintoa. 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: vahvasta 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 << .

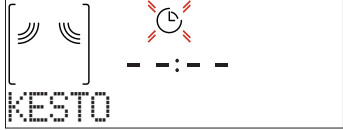
### TEHO / LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO



Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä kääntämällä *säätönuppia*, vahvasta 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 vahvasta sitten painamalla ✓ .

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaika painamalla << : korjaa sitä kääntämällä *säätönuppia* ja vahvasta sitten painamalla ✓

Muissa kuin mikroaaltotoiminnoissa kypsennysaika ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvasta 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" tai "Turbo grilli", voit kypsennysajan asettamisen jälkeen viivastää toiminnon käynnistämistä ohjelmoimalla sen päättymisajan. Mikroaaltotoiminnoissa päättymisaika on sama kuin kesto aika.

Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake ☹ vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsytymisen päättymisaika kääntämällä *säätönuppia* ja vahvasta 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.

Huomaa: Kypsennyksen viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, mikä tarkoittaa, että kypsennysajat ovat hieman odotettua pitempiä.

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

## . 6<sup>th</sup> SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, tehon, lämpötilan 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 vahvasta sitten painamalla ✓ .

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


### KYPSYYSTASO


6<sup>th</sup> Sense -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyystasoa.





Kehotettaessa valitse tasoksi Kevyt/Matala (-1) tai Ekstra/Korkea (+1) kääntämällä *säätönuppia*. Vahvasta 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).

Painikkeen  painaminen viivevaiheen aikana käynnistää toiminnon välittömästi.

Huomaa: Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Edelliseen näkymään palataan painamalla ; tällöin voidaan joko valita jokin toinen toiminto tai odottaa uunin jäähtymistä.

#### JET START



Kun uuni on sammutettu, painamalla  aktivoi kypsennyksen mikroaltouunitoiminnolla täydellä teholla (900 W) 30 sekunniksi.

### 4. ESIKUUMENNUS

Kiertoilmatointoon tarvitaan esikuumennusvaihetta: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päätynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; ruoka voidaan nyt laittaa uuniin.

Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys painamalla  tai .

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päätynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, kääntämällä *säätönuppia*.

### 5. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN / RUOAN LISÄÄMINEN, KÄÄNTÄMINEN TAI TARKASTAMINEN

#### TAUKO

Kun avaat luukun, kypsennys keskeytyy väliaikaisesti, sillä kuumennusvastukset kytkeytyvät pois päältä.

Kypsennystä jatketaan sulkemalla luukku ja painamalla .


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

#### RUOAN LISÄÄMINEN, KÄÄNTÄMINEN TAI SEKOITTAMINEN

Eräissä 6<sup>th</sup> Sense Kypsennys -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 päätynyt.



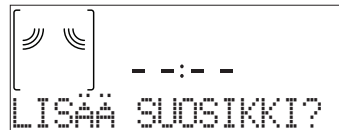
Jos haluat jatkaa kypsennystä manuaalisesti lisäten aikaa 30 sekuntia kerrallaan (mikroaltotoiminnoissa) tai 5 minuuttia kerrallaan (ilman mikroaaltoja) paina  tai käännä *säätönuppia*, jos haluat pidentää kypsennysaikaa asettamalla uuden kestoajan. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.



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 vahvasta 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, vahvasta 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 .

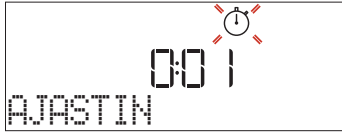
Kehotettaessa kaada kupillinen juomavettä toimitetun höyrytysastian alaosaan tai mikroaallot kestäväään astiaan ja sulje sitten luukku.


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 (näkyvä vain kuvake ) , joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Jos haluat palata ajastintoihimintoon, odota, kunnes toiminto on päättynyt, tai sammuta uuni.

## . LUKKO








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






























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








	RUOKALAJIRYHMÄ / RESEPTIT	VARUSTEET	MÄÄRÄ	KYPSENNYSTIETOJA
PATARUOAT & UUNIPASTA	Lasagne	 + 	4 - 10 annosta	Valmista suosikkiresepti mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
	Lasagne-pakaste		500 g - 1,2 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 ohraakupillista 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 kaurahiutaaleet korkeareunaiseen astiaan, sekoita ja laita uuniin
Naudanliha	Paahtopaisti	 + 	800 g - 1,5 kg	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	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 esikumennusta
SIKA	Porsaanpaisti	 + 	800 g - 1,5 kg	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	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
	Paistettu kana		800 g - 2,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin
Brolleri	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
	Leivitetty fileet paistettu	 + 	100 - 500 g	Sivele öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
Liharuokat	Hot dog		4-8 kpl *	Lisää hot dog höyrytysastian pohjalle ja peitä vedellä. Kuumenna peittämättä
	Lihamureke		4-8 annosta	Valmista suosikkiresepti mukaan ja laita murekevuokaan painellen taikinaa, jotta siihen ei jäisi ilmakuplia
	Makkarat & nakit		200 - 800 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikumennusta. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi

\* Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsennyksen aikana.


































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

	RUOKALAJIRYHMÄ / RESEPTIT	VARUSTEET	MÄÄRÄ	KYPSENNYSTIETOJA	
KALA	Höyrytetty	Kokonainen kala		600 g - 1,2 kg	Sivele öljyllä. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja persiljalla
		Kalafleet		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
KALA	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
		Fish & chips-pakastettu		1-3 annosta	Levitä tasaisesti crisp-alustalle, kalafileitä ja perunoita vuorotellen.
		Paistettu kala, pakastettu		100 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Kalapuikko-pakastettu		100 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
KALA	Paistettu	Kalapihvi		300 - 800 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikumennusta. Mausta kalapihvit öljyllä ja peitä seesaminsiemellä
		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
VIHANNEKSET	Gratiini	Perunat		4 - 10 annosta	Viipaloj 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
	Höyrytetty	Pakastegratiini		400 g - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
		Pakastevihannekset		300 - 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
		Pakasteperunat		200 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
Paistettu	Munakoiso		200 - 600 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	
	Kesäkurpitsa		200 - 500 g	Viipaloj, punnitse, sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä 200 grammalle kuivaa zucchiniä. Mausta suolalla ja mustalla pippurilla. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	








\* Suositeltu määrä. Älä avaa luukkuu kypsennämisen aikana.

VARUSTEET	Mikron/uunin kestävä astia	Höyrytysastia (kaikkine osineen)	Höyrytysastia (alaosa + kanssi)	Höyrytysastia (alaosa)	Ritilä	Suorakulmainen leivinpelti	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 sekoitettuna sokerin ja kanelin kanssa
	Pakastemarjapiirakka	 300 - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	Marjahilloke	 300 - 800 ml *	Kuori hedelmät ja poista siemenkoti. Leikkaa paloiksi ja laita höyrytysastian koriin
	Uuniomenat	 4-8 kpl	Poista siemenkoti ja täytä marsipaanilla tai kanelilla, sokerilla ja voilla
	Kaakao	 2-8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan. Mausta vaniljalla tai kanelilla. Suurusta maissitärkkelyksellä
KAKUT & LEIVÄT	Brownies	 1 paistoerä	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperialle peitetyn leivinpellin päälle
	Hedelmillä täytetty piirakka	 +  800 g - 1,5 kg	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatulla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä.
	Muffinssit	 1 paistoerä	Valmista 16-18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille
	Sokerikakku uunipellillä	 +  1 paistoerä	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuoratulle ja voidellulle leivinpellille.
	Pakastesämpylät	 1 paistoerä	Ota pois pakkauksestaan. Jaa tasaisesti leivinpellille
	Limppu uunipellillä	 1-2 kpl	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
PITSA & PIIRAKAT	Teeleivät	 1 paistoerä	Muotoile yksi iso tai useampia pieniä teeleipiä voidellulle crisp-alustalle
	Pitsa	 2-6 annosta	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, öljyä ja suolaa. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. 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. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	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
	Piiraat	 +  1 paistoerä	Vuoraa 8-10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele se haarukalla. Täytä taikina suosikkireseptisi mukaan.
KANAMUNA & SNACKS	Kasvisstrudeli	 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
	Popcorn	- 90 - 100 g *	Laita pussi aina suoraan pyörivälle lasialustalle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan
	Kanansiivet-pakastettu	 300 - 600 g *	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Kanapalat-pakastettu	 +  200 - 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Leipäjuusto-pakastettu	 100 - 400 g	Sivele juustolle hieman öljyä ennen paistamista. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Sipulirenkaat-pakaste	 +  100 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Munakokkeli	 2-10 kpl	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan
	Häränsilmä	 1-6 kpl	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikumennusta
	Munakas	 1 paistoerä	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikumennusta

\* Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsennyksen aikana.

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

# PUHDISTUS

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

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

## SISÄ- JA ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuuaineella.
- 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. Kytkeytyntynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. 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

 Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa Whirlpoolin sivustolta [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

## MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

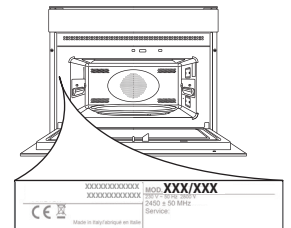
>  Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

## YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

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



# 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](http://www.whirlpool.eu/register)

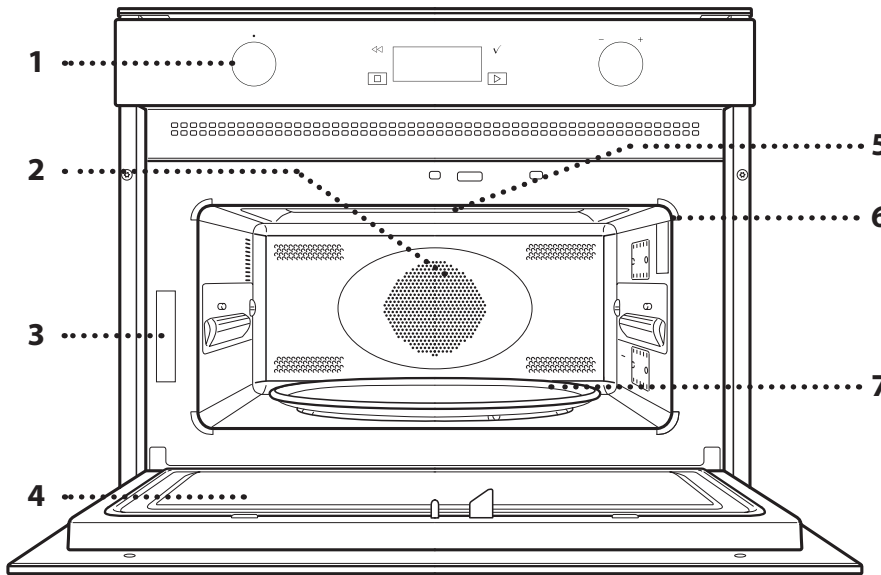


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.



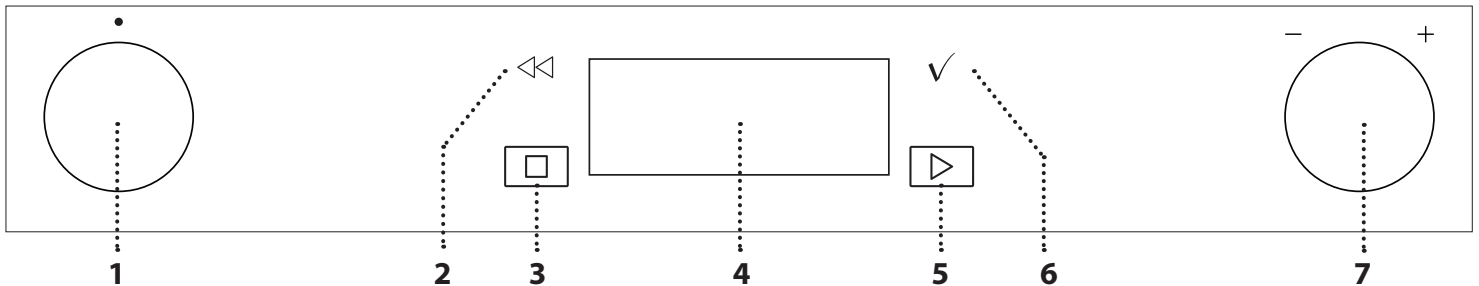
**Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



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

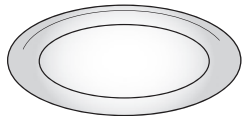
### 7. BOUTON DE RÉGLAGE

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

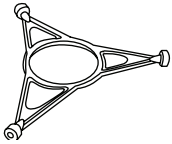
## PLAQUE TOURNANTE



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, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

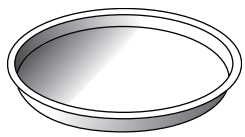
## SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

## PLAT CRISP

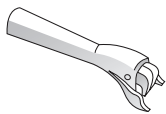


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé

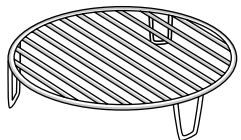
lorsqu'il est vide en utilisant la fonction spéciale prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

## POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utile pour retirer le plat Crisp chaud du four.

## GRILLE MÉTALLIQUE



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

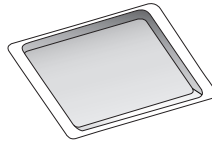
Elle doit être utilisée comme base

pour le plat crisp dans certaines fonctions "Crisp Fry".

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

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

## PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

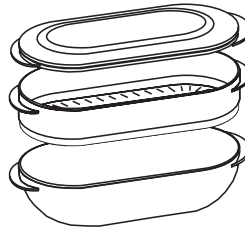


Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes.

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

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

## 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.

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

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

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

#### 6<sup>th</sup> SENSE RÉCHAUFFAGE

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.

#### 6<sup>th</sup> 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

#### 6<sup>th</sup> SENSE CUISSON


Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimaux 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

### 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



## CRISP FRY

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

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

ALIMENTS	POIDS (g) PORTIONS
<b>ALIMENTS FRAIS</b>	
<b>Filets de poulet panés</b> Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	100 - 500
<b>Aubergines</b> Couper, saler et laisser reposer pendant 30 mn. Laver, sécher et peser. Revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installer le plat sur une grille métallique. Tournez quand cela vous est demandé.	200 - 600
<b>Courgettes</b> Couper en tranches, peser et revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	200 - 500
<b>SURGELÉS</b>	
<b>Poulet (Nuggets)</b> Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	200 - 600
<b>Fromage pané</b> Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	100 - 400
<b>Onion rings</b> Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	100 - 500
<b>Fish &amp; chips</b> Répartir uniformément sur le plat crisp.	1 - 3
<b>Poisson mixte</b> Répartir uniformément sur le plat crisp.	100 - 500
<b>Batonnets de poissons panés</b> Répartir uniformément sur le plat crisp. Tournez quand cela vous est demandé.	100 - 500
<b>Frites</b> Répartir uniformément sur le plat crisp. Tournez quand cela vous est demandé.	200 - 500

## FONCTION CHALEUR PULSÉE

### • CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Le plateau de cuisson rectangulaire ou un autre ustensile adapté pour une utilisation dans un four, peuvent être utilisés pour cuire certains aliments.

ALIMENTS	TEMP. (°C)	DURÉE (min)
Soufflés	175	30 - 35
Cupcake au fromage	170 *	25 - 30
Biscuits	175 *	12 - 18

\* Préchauffage nécessaire

Accessoires recommandés : Plateau de cuisson / grille métallique rectangulaire

### • CHALEUR PULSÉE+MICRO-ONDES

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

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	TEMP. (°C)	DURÉE (min)
Rôtis	350	170	35 - 40
Tourte à la viande	160	180	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

## FONCTIONS GRILL

### • 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

### • 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

### • TURBO GRILL

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

ALIMENTS	NIVEAU DU GRILL	DURÉE (min)
Kebab (Brochettes) de poulet	3	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

### • TURBO GRIL+MICRO-ONDES

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

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	NIVEAU DU GRILL	DURÉE (min)
Cannelloni [Congelés]	650	3	20 - 25
Côtes de porc	350	3	30 - 40

Accessoires recommandés : Grille métallique

## FONCTIONS SPÉCIALES

- PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**  
 Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.  
 Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».
- GARDER AU CHAUD**  
 Pour conserver les aliments à peine cuits chauds et croustillants (viandes, aliments frits, ou gâteaux).
- LEVAGE DE PÂTE**  
 Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
- 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 le menu « RÉGLAGES ».

### 3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

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

Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, idéalement en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". 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.

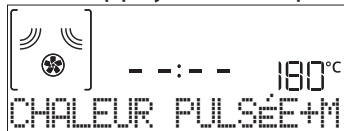
# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 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.

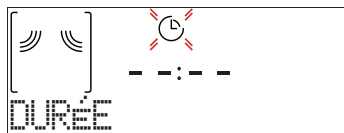
### PUISSANCE / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRILL




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 grill : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le grill : 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 "Grill" ou "Turbo Grill", une fois que vous avez réglé un temps de cuisson, vous pouvez retarder le départ 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.



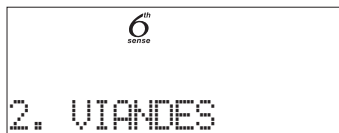
Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur  pour confirmer et activer la fonction. Placer les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment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

Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu.

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.

## 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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 DESIRÉE


Dans les fonctions 6<sup>th</sup> 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 démarrera immédiatement la fonction.

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

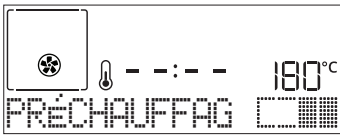
Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur  pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet..

#### 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.

### 4. PRÉCHAUFFAGE

La fonction chaleur pulsée nécessite une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés.

À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur  ou .

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée pour le four en tournant le *bouton de réglage*.

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

#### PAUSE

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

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


Veillez noter : Pendant les fonctions "6<sup>th</sup> Sense", ouvrez la porte uniquement quand cela vous est demandé.

#### AJOUTER, RETOURNER OU AGITER LES ALIMENTS

Certaines recettes de 6<sup>th</sup> 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.



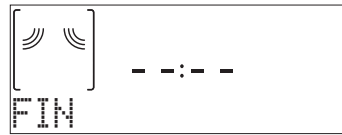
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.


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

Veillez 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.



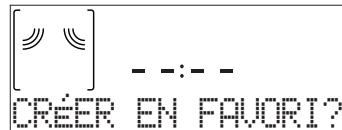
Appuyez sur  pour poursuivre la cuisson en mode manuel en ajoutant du temps par étapes de 30 secondes (en fonction micro-ondes) ou 5 minutes (sans micro-ondes) ou tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en établissant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de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

Veillez 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 débiter 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 minuteur. 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.


Veillez 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.










Veillez 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.






























## 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		500 g - 1,2 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
	Bœuf	Rôti de bœuf	 + 	800 g - 1,5 kg
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
Porc	Rôti de porc	 + 	800 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	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
Poulet	Poulet rôti		800 g - 2,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
	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
	Filets panés à frire	 + 	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp
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	Plaque de cuisson rectangulaire	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
POISSON	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
POISSON	Frit	Fish & chips surgelé		1-3 portions	Répartissez uniformément dans le plat crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre
		Poisson frit mixte surgelé		100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Batonnets panés surgelés		100 - 500 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
LÉGUMES	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
		Brocolis		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
		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
LÉGUMES	À la vapeur	Légumes surgelés		300 - 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
		Brocolis		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		200 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Aubergines		200 - 600 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 200 g d'aubergine sèche. Répartissez uniformément sur le plat crisp
Courgettes			200 - 500 g	Coupez en tranches, pesez et mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de courgettes sèches. Salez et poivrez avec du poivre noir. Répartissez uniformément sur le plat Crisp	

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

ACCESSOIRES	Récipient étanche Four/Mo	Cuiseur vapeur (Completo)	Cuiseur vapeur (Fond + couvercle)	Cuiseur vapeur (fond)	Grille métallique	Plaque de cuisson rectangulaire	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 700-800 g 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
	Brownies		1 fournée	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur le plateau recouvert de papier cuisson
GÂTEAUX & PAINS	Tarte aux fruits		800 g - 1,5 kg	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle
	Muffins		1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Génoise		1 fournée	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900 g. Versez dans un plateau cuisson chemisé et graissé
	Pains surgelés		1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Pain carré		1-2 morceaux	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Scones		1 fournée	Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur un plat crisp graissé
PIZZA & TARTES	Pizza		2-6 portions	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. 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. Répartissez uniformément sur le plat crisp
	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
	Quiche et tarte		1 fournée	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite
	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 surgelés		300 - 600 g *	Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Nuggets de poulet surgelés		200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Fromage pané surgelé		100 - 400 g	Appliquez un peu l'huile avec un pinceau sur le fromage avant la cuisson. Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Beignets d'ognion surgelés		100 - 500 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

\* 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	Plaque de cuisson rectangulaire	Plat Crisp

# NETTOYAGE

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

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

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

## SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en 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

 La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

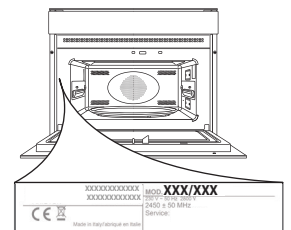
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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.



# KURZ- ANLEITUNG



## DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

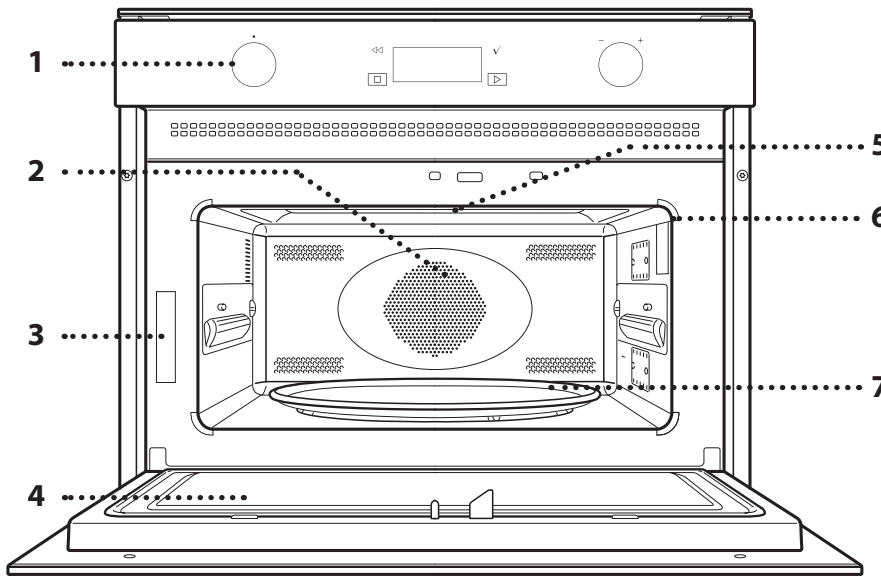


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



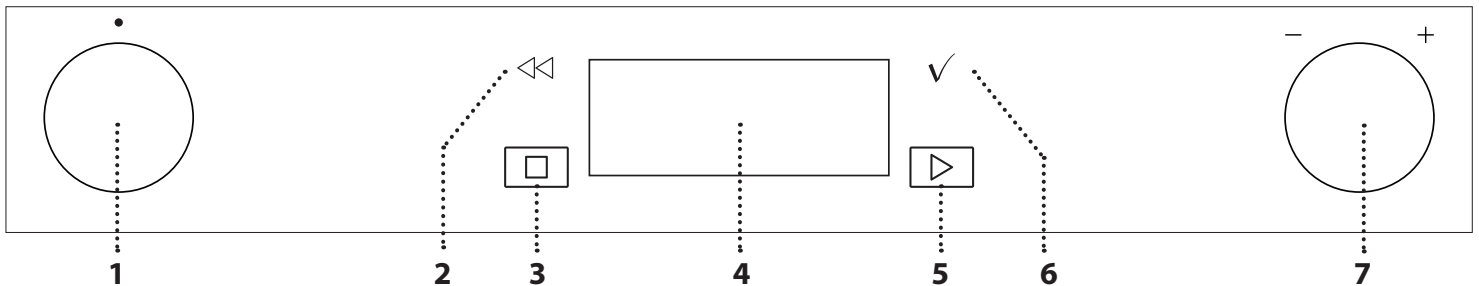
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

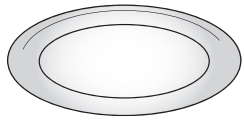
Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

Bitte beachten: Die Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.



# ZUBEHÖRTEILE

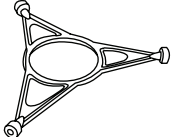
## DREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller

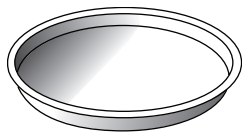
stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

## DREHTELLER AUFLAGE



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

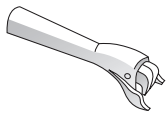
## CRISP-PLATTE



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

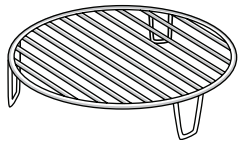
Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

## HALTEGRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

## GRILLROST



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

Bei gewissen „Crisp Fry“-Funktionen

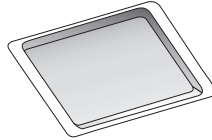
ist er als Basis für die Crisp-Platte zu verwenden.

Den Grillrost auf den Drehteller stellen und

sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

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

## RECHTECKIGES BACKBLECH

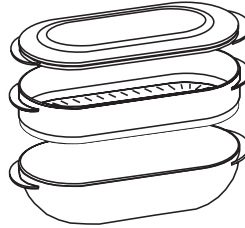


Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet werden.

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

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

## 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.

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

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

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

#### 6<sup>th</sup> SENSE AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr. Nehmen Sie 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.

#### 6<sup>th</sup> 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

#### 6<sup>th</sup> 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

### 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	Kartoffelpüree (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

## CRISP FRY

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist es sogar unnötig. Es kann eine Vielzahl von voreingestellten Speisen, entweder frisch oder tiefgekühlt, gebraten werden.

Folgen Sie der nachstehenden Tabelle für die Verwendung des Zubehörs, damit Sie beste Garergebnisse für alle Arten von Speisen (frisch oder tiefgekühlt) erzielen.

SPEISE	GEWICHT (g) PORTIONEN
<b>FRISCHE ZUTATEN</b>	
<b>Hähnchenfilet-paniert</b> Vor dem Garen leicht mit Öl bestreichen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	100 - 500
<b>Auberginen</b> Zerschneiden, salzen und 30 min ruhen lassen. Abspülen, trocknen und abwiegen. Mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost. Nach Aufforderung wenden.	200 - 600
<b>Zucchini</b> Schneiden, wiegen und mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	200 - 500
<b>TIEFGEKÜHLT</b>	
<b>Chicken nuggets</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	200 - 600
<b>Käse-paniert</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	100 - 400
<b>Zwiebelringe</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	100 - 500
<b>Fish &amp; Chips</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 - 3
<b>Gemischter Fisch</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	100 - 500
<b>Fischstäbchen</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Nach Aufforderung wenden.	100 - 500
<b>Pommes frites</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Nach Aufforderung wenden.	200 - 500

## HEISSLUFT FUNKTIONEN

### • HEISSLUFT

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

SPEISE	TEMPERATUR (°C)	DAUER (min)
Soufflé	175	30 - 35
Käse-Cupcake	170 *	25 - 30
Plätzchen	175 *	12 - 18

\* Vorheizen erforderlich

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech / Grillrost

### • HEISSLUFT + MW

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

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	TEMPERATUR (°C)	DAUER (min)
Braten	350	170	35 - 40
Fleischpasteten	160	180	25 - 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

## GRILLFUNKTIONEN

### • 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

### • 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

### • TURBO GRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft. Es wird empfohlen, die Speise während des Garens zu wenden.

SPEISE	LEISTUNG GRILL	DAUER (min)
Huhn Kebab (Hühnerspieße)	3	25 - 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

### • TURBOGRILL + MW

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

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	LEISTUNG GRILL	DAUER (min)
Cannelloni [tiefgekühlt]	650	3	20 - 25
Schweinekoteletts	350	3	30 - 40

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

## SPEZIALFUNKTIONEN

- SCHNELLAUFHEIZEN**  
 Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.  
 Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“.
- KEEP WARM**  
 Um frisch zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten, einschließlich Fleisch, Gebratenem oder Kuchen.
- AUFGEHEN**  
 Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.
- 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 mikrowelleneigneten Behälter und aktivieren Sie die Funktion.

## 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“ im Menü „EINSTELLUNGEN“.

## 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.

### 3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

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

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C idealerweise mit der Funktion „Schnellaufheizen“ aufheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

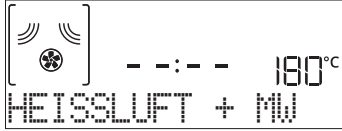
# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 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.

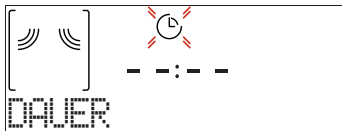
### LEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL



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“ oder „Turbo 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.



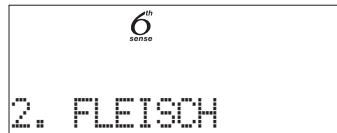
Den *Einstellknopf* drehen, um das gewünschte Garende einzustellen, dann mit ✓ bestätigen und die Funktion aktivieren. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als erwartet.

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

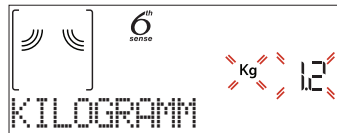
## . 6<sup>th</sup> SENSE

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Leistung, Temperatur 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

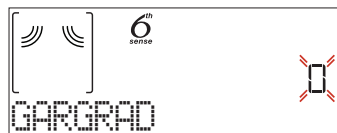


Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drehen Sie den *Einstellknopf* zum Einstellen des geforderten Wertes und dann ✓ zur Bestätigung.

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

### GARGRAD


Bei 6<sup>th</sup> 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 Startzeitvorwahlphase, wird der Ofen die Funktion sofort starten.

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

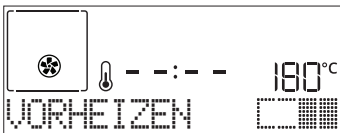
Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie , um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

#### JET START

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

### 4. VORHEIZEN

Die Heißluftfunktion erfordert eine Vorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



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

Nun die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von  oder  starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.


Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Sie können die gewünschte Ofentemperatur jederzeit durch Drehen des *Einstellknopfs* ändern.

### 5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT HINZUFÜGEN, WENDEN ODER PRÜFEN

#### PAUSE

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

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


Bitte beachten: Öffnen Sie während „6<sup>th</sup> Sense“ Funktionen die Tür nur, wenn gefordert.

#### GARGUT HINZUFÜGEN, WENDEN ODER RÜHREN

Einige 6<sup>th</sup> 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.



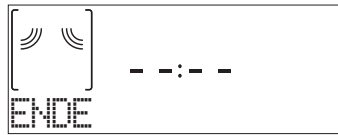
Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.


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.



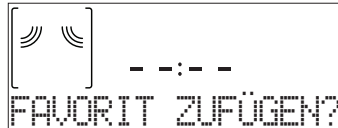
Drücken Sie , um den Garvorgang im manuellen Modus fortzusetzen, indem Sie Zeit in Schritten von 30 Sekunden (bei Mikrowellen-Funktionen) oder 5 Minuten (ohne Mikrowelle) hinzufügen oder drehen Sie den *Einstellknopf* zum Verlängern der Garzeit durch Einstellung einer neuen Dauer. In beiden Fällen werden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








LEBENSMITTELKATEGORIE / REZEPTE		ZUBEHÖR	MENGE	INFO GARVORGANG	
NUDELN, ÜBERBACKEN	Lasagne		4-10 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsonsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen	
	Lasagne-tiefgek.		500 g - 1,2 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 Dampfgeratuntersatz 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 Dampfgeratuntersatz 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 Dampfgeratuntersatz 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 Dampfgeratuntersatz 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 Dampfgeratuntersatz 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	Roastbeef		800 g - 1,5 kg
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
Schwein		Schweinebraten		800 g - 1,5 kg	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		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
Geflügel		Brathähnchen		800 g - 2,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
		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
		Panierte Filets, gebraten		100-500 g	Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Fleischgerichte	Hotdog		4-8 Stück *	Geben Sie den Hotdog in den Dampfgeratuntersatz 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 Luftpöckeln 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	Dampfgerat (komplett)	Dampfgerat (Untersatz + Deckel)	Dampfgerat (Untersatz)	Grillrost	Rechteckiges Backblech	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	Fish & chips-tiefgekühlt	 1-3 Portionen	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln
		Frittiertes Fisch-tiefgekühlt	 100-500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Panierte Sticks-tiefgekühlt	 100-500 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
	Gedünstet	Gratin-tiefgek.	 400 g - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
		Gemüse-tiefgek.	 300 - 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	
Kartoffeln-gefr.		 200 - 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
Frittiert		Auberginen	 200 - 600 g	Zerschneiden und 30 Minuten in kaltem Salzwasser einweichen. Abspülen, trocknen und abwägen. Mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockener Aubergine. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Zucchini	 200 - 500 g	In Scheiben schneiden und mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockene Zucchini. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	

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

ZUBEHÖRTEILE	Mw/Ofen-geeigneter Behälter	Dampfgarer (komplett)	Dampfgarer (Untersatz + Deckel)	Dampfgarer (Untersatz)	Grillrost	Rechteckiges Backblech	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
	Brownies		1 Beschickung Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Verteilen Sie den Rührteig auf dem mit Backpapier abgedeckten Backblech
KUCHEN & BROT	Gedeckter Obstkuchen	 + 	800 g - 1,5 kg Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen
	Muffins		1 Beschickung Bereiten Sie einen Rührteig für 16-18 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Rührteig in Form	 + 	1 Beschickung Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes und gefettetes Backblech
	Brötchen-tiefg.		1 Beschickung Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Weißbrot in Backform		1-2 Stück Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens
	Scones		1 Beschickung Zu Brötchen oder in kleinere Stücke formen und auf die gefettete Crisp-Platte geben
PIZZA & QUICHE	Pizza		2-6 Portionen Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 - 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Dünne Pizza-tiefgekühlt		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. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	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
	Quiches/Herzh	 + 	1 Beschickung Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept
EIER & SNACKS	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
	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
	Hähnchen-Nuggets-tiefgekühlt	 + 	200 - 600 g Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Überbackener Käse-tiefgekühlt		100 - 400 g Bepinseln Sie den Käse vor dem Garen mit etwas Öl. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Zwiebelringe-tiefgekühlt	 + 	100-500 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

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

ZUBEHÖRTEILE	Mw/Ofen-geeigneter Behälter	Dampfgarer (komplett)	Dampfgarer (Untersatz + Deckel)	Dampfgarer (Untersatz)	Grillrost	Rechteckiges Backblech	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. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
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

 Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf unserer Internetseite [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) heruntergeladen

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

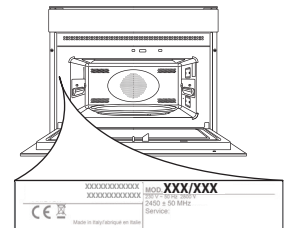
>  Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.



> 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.



# GUIDA RAPIDA



## GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

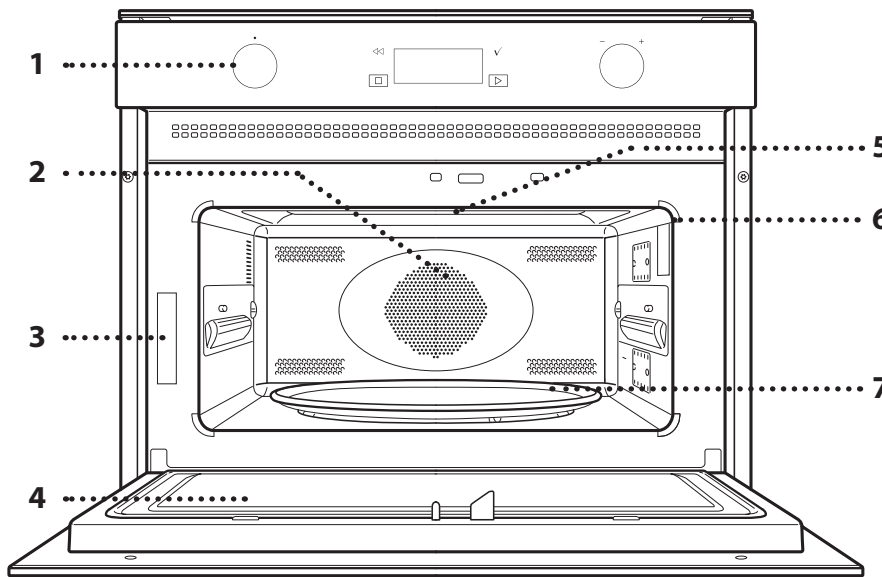


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



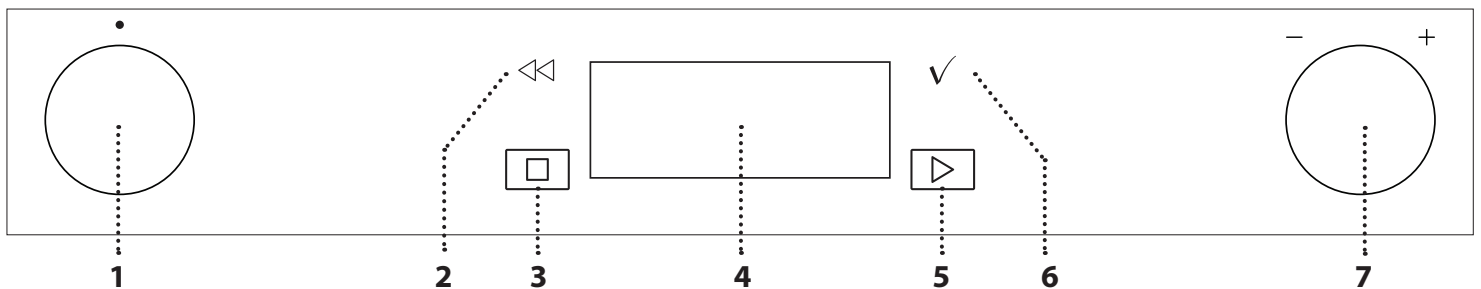
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. 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.

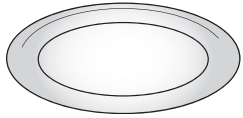
### 7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

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

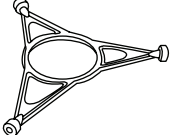
### PIATTO ROTANTE



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 ad eccezione della teglia rettangolare.

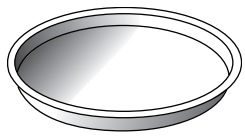
### SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

### PIATTO CRISP

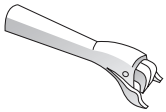


Da utilizzare solo con le funzioni designate.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere

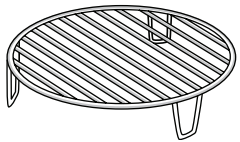
preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

### MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

### GRIGLIA METALLICA



Permette di avvicinare le pietanze al grill per ottenere una perfetta doratura e una circolazione ottimale dell'aria.

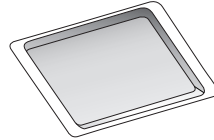
Deve essere utilizzata come base per

il piatto crisp in alcune funzioni "Crisp Fry".

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

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

### TEGLIA RETTANGOLARE



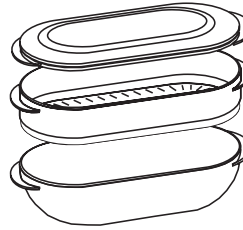
Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

Inserirla orizzontalmente,

appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

Nota: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.

### 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.

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

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

Queste funzioni selezionano automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per qualsiasi tipo di alimento.

#### 6<sup>th</sup> SENSE RISCALDAMENTO

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.

#### 6<sup>th</sup> 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

#### 6<sup>th</sup> 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

### 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

## CRISP FRY

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. È possibile friggere molti tipi di piatti pronti, freschi o surgelati.

La tabella seguente contiene indicazioni utili per usare correttamente gli accessori e ottenere risultati ottimali con i diversi tipi di alimenti (freschi o surgelati).

ALIMENTO	PESO (g) PORZIONI
<b>CIBI FRESCHI</b>	
<b>Filetti di pollo impanati</b> Ungere leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	100 - 500
<b>Melanzane</b> Tagliare, salare e lasciar riposare per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia. Girare quando viene richiesto.	200 - 600
<b>Zucchine</b> Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	200 - 500
<b>SURGELATI</b>	
<b>Nugget di pollo</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	200 - 600
<b>Formaggio impanato</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	100 - 400
<b>Anelli di cipolla</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	100 - 500
<b>Fish &amp; chips</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp.	1 - 3
<b>Frittura pesce</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp.	100 - 500
<b>Bastoncini di pesce impanati</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto.	100 - 500
<b>Patate fritte</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto.	200 - 500

## FUNZIONI TERMOVENTILATE

### • TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia rettangolare o altri recipienti adatti alla cottura in forno.

ALIMENTO	TEMP (°C)	DURATA (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Tortino di formaggio	170 *	25 - 30
Biscotti	175 *	12 - 18

\* È richiesto il preriscaldamento

Accessori consigliati: Teglia rettangolare / Griglia

### • TERMOVENTILATO+MICROONDE

Per preparare pietanze al forno in breve tempo. Si consiglia di utilizzare la griglia per ottimizzare la circolazione dell'aria.

ALIMENTO	POTENZA (W)	TEMP (°C)	DURATA (min.)
Arrosto	350	170	35 - 40
Sformato di carne	160	180	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia metallica

## FUNZIONI GRILL

### • 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

### • 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

### • TURBO GRILL

Permette di ottenere risultati perfetti combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

ALIMENTO	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Kebab di pollo	3	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia metallica

### • TURBO GRILL+MICROONDE

Indicata per cuocere e dorare velocemente gli alimenti combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

ALIMENTO	POTENZA (W)	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Cannelloni [surgelati]	650	3	20 - 25
Braciole di maiale	350	3	30 - 40

Accessori consigliati: Griglia metallica



## FUNZIONI SPECIALI

- PRERISCALDAMENTO RAPIDO**  
 Per scaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.  
 Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato".
- TIENI IN CALDO**  
 Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti, come carne, frittura o torte.
- LIEVITAZIONE**  
 Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
- 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. RISCALDARE 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.

Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Preriscaldamento rapido". Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

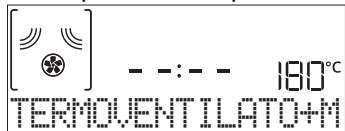
# USO QUOTIDIANO

## 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.

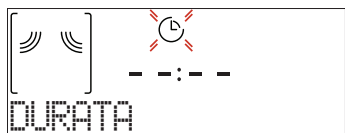
### POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



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 "Grill" o "Turbo 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.

Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata sarà raggiunta gradualmente, perciò i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

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.

## . 6<sup>th</sup> SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la potenza, la temperatura 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

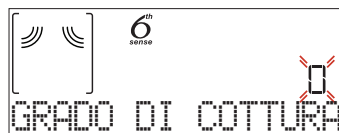


Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati ruotando la *manopola di regolazione* e quindi premere ✓ per confermare.

Alcune funzioni 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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 avvio ritardato, premendo  sarà possibile annullare il ritardo e avviare subito la funzione programmata.

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

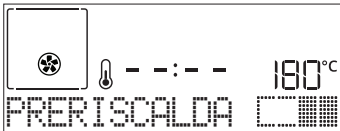
Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere  per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

#### JET START



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

### 4. PRERISCALDAMENTO

La funzione di cottura termoventilata richiede una fase di preriscaldamento: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta di introdurre gli alimenti.

A questo punto aprire la porta, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la cottura premendo  o .

Nota: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura impostato non prevede la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata ruotando la *manopola di regolazione*.

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

#### PAUSA

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere la porta e premere .


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

#### AGGIUNGERE, MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI

Alcune ricette 6<sup>th</sup> 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.



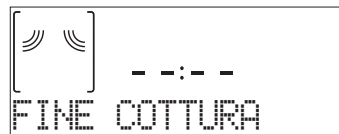
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.


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.

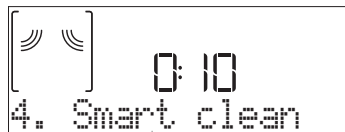




Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare la funzione, confermarla premendo  e premere  per attivarla.

## . 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 contamini. 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 conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Ruotare la *manopola di regolazione* per modificare l'ora impostata sul timer.

Dopo avere attivato il conta 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.

## TABELLA DI COTTURA

CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE	ACCESSORI	QUANTITÀ	INFORMAZIONI PER LA COTTURA	
PASTA AL FORNO	Lasagna	 + 	4-10 porzioni Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	
	Lasagna surgelata		500 g - 1,2 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	
CARNIE	Manzo	Roast Beef	 + 	800 g - 1,5 kg Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		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	Maiale arrosto	 + 	800 g - 1,5 kg Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		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 - 2,5 kg Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Informare con il petto verso l'alto
		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
		Filetto impanato fritto	 + 	100 - 500 g Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
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 micronde/forno	Vaporiera (completa)	Vaporiera (fondo + coperchio)	Vaporiera (fondo)	Griglia metallica	Teglia rettangolare	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
Arrosti	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	Fish & chips-surgelati		1-3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate	
	Fritto misto impanato-surgelato		100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Bastoncini impanati-surgelati		100 - 500 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	
Arrosti	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. Cospargerle di formaggio	
VERDURE	Al vapore	Gratin-surgelato		400 g - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
		Verdure-surgelate		300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
	Al vapore	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
		Patate-surgelate		200 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Fritture	Melanzane	+	200 - 600 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
		Zucchine	+	200 - 500 g	Affettare le verdure e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di zucchine asciutte. Condire con sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sul piatto crisp

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

ACCESSORI

Contenitore per microne/forno



Vaporiera (completa)



Vaporiera (fondo + coperchio)



Vaporiera (fondo)



Griglia metallica




































Teglia rettangolare










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
	Brownies		1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno
TORTE & PANE	Torta ripiena alla frutta	 + 	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella
	Muffin		1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Pan di Spagna	 + 	1 teglia	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
	Panini-surgelati		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Pane in cassetta		1-2 pezzi	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Scones		1 teglia	Ungere il piatto crisp e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole
	PIZZA & TORTE	Pizza		2-6 porzioni
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. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
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
Torta salata		 + 	1 teglia	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita
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
	Nugget di pollo-surgelati	 + 	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Formaggio impanato-surgelato		100 - 400 g	Spennellare le crocchette con un po' d'olio prima della cottura. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Anelli di cipolla-surgelati	 + 	100 - 500 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

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

ACCESSORI	Contenitore per micronde/forno	Vaporiera (completa)	Vaporiera (fondo + coperchio)	Vaporiera (fondo)	Griglia metallica	Teglia rettangolare	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 detersivi 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 detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire i vetri della porta con detersivi 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 detersivo 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. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner 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.	Spegner 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.whirlpool.eu/docs](http://www.whirlpool.eu/docs) La scheda tecnica del prodotto con i dati energetici dell'apparecchio può essere scaricata dal sito Internet [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

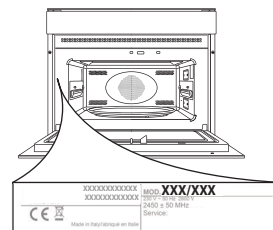
>  Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> 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.



# 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](http://www.whirlpool.eu/register)

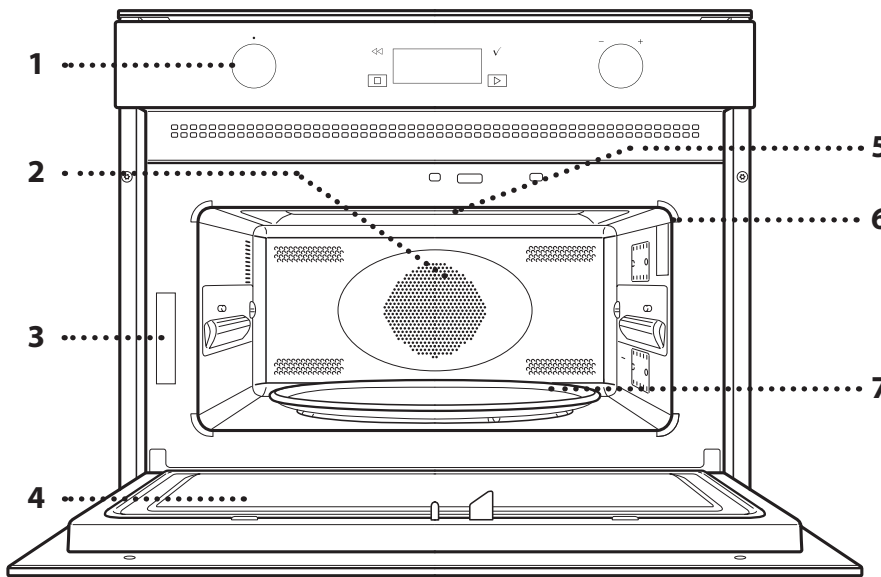


Du kan laste ned sikkerhetsanvisninger og bruks- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) og følge anvisningene bakerst i dette heftet.



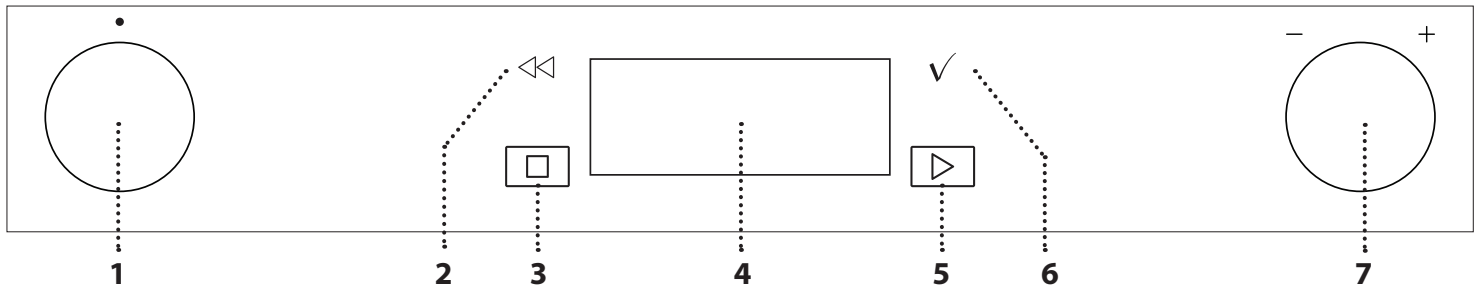
Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

## PRODUKTBESKRIVELSE



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

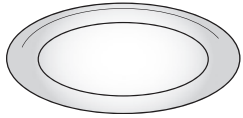
### 7. BRYTER FOR REGULERING

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

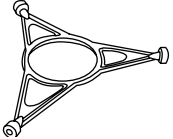
## ROTARENDE TALLERKEN



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 det rektangulære stekebrettet.

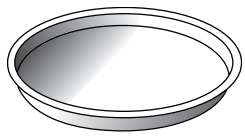
## STØTTE TIL DEN ROTARENDE TALLERKENEN



Bruk kun støtten til den roterende glasstallerkenen.

Ikke plasser annet tilbehør på støtten.

## CRISP-PANNE

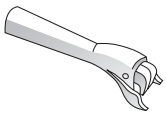


Må kun brukes med funksjonene som er angitt.

Crisp-pannen må alltid være plassert midt på glassplatetallerken og kan forvarmes når den er tom, ved hjelp

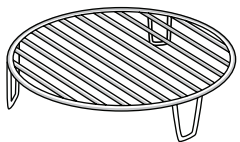
av spesielle funksjon for dette formål. Plasser maten direkte på crisp-pannen.

## HÅNDTAK FOR CRISP-PANNEN



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

## RIST



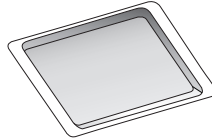
Dette gjør at du kan plassere mat nærmere grillen, for å perfekt brune din rett og gjør det mulig å oppnå en optimal luftsirkulasjon.

Den må benyttes som base for crisp-tallerkenen ved noen "Crisp Fry" funksjoner.

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

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

## REKTANGULÆRT BAKEBRETT

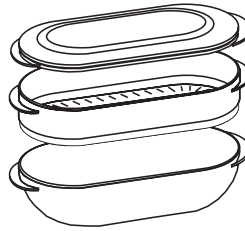


Bruk kun bakebrettet med funksjoner som kan tilberedes i konveksjonsovn; det må aldri benyttes i kombinasjon med mikrobølger.

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 den rektangulære stekebrettet.

## 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).

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

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

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

- **6<sup>th</sup> SENSE OPPVARM.**

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

Mens denne funksjonen utføres må ikke døren åpnes.

- **6<sup>th</sup> SENSE DAMP**

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

Still inn på 1-2 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

- **6<sup>th</sup> 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

### 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 steking.

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

## CRISP FRY

Denne sunne og eksklusive funksjonen kombinerer kvaliteten ved crisp-funksjonen med egenskapene til sirkulasjonen av varm luft. Den gjør det mulig å oppnå sprøtt, smakfullt stekeresultat, med en vesentlig reduisering av olje som trengs sammenlignet med den tradisjonelle steking, i enkelte oppskrifter kan oljen til og med fjernes helt. Det er mulig å steke forskjellige typer forhåndsbestemte retter, både ferske og frosne.

Følg tabellen nedenfor for å benytte tilbehøret i henhold til indikasjonene og for å oppnå det beste stekeresultatet uansett type mat (fersk eller frossen).

MAT	VEKT (g) PORSJONER
<b>FERSK MAT</b>	
<b>Kyllingfileter panert</b> Ha på litt olje før tilberedning. Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.	100 - 500
<b>Aubergine</b> Skjær opp, ha på salt og la de hvile i 30 min. Vask, tørk og veie. Pensle med olivenolje (5%). Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten. Snu når du blir varslet.	200 - 600
<b>Squash</b> Skjær opp i skiver, vei og smør med olivenolje (5%). Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.	200 - 500
<b>FROSNE</b>	
<b>Kyllingsnuggets</b> Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.	200 - 600
<b>Ostepanert</b> Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.	100 - 400
<b>Løkringer</b> Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.	100 - 500
<b>Fish &amp; chips</b> Fordel jevnt ut over crisp-pannen.	1 - 3
<b>Fiskeblanding</b> Fordel jevnt ut over crisp-pannen.	100 - 500
<b>Panerte fiskepinner</b> Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Snu når du blir varslet.	100 - 500
<b>Pommes frites</b> Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Snu når du blir varslet.	200 - 500

## VARMLUFTSFUNKSJONER

### • VARMLUFT

For å tilberede retter på en måte for der man oppnår samme resultat som ved anvendelse av en konvensjonell ovn. Det rektangulære bakebrettet eller andre kokekar som er egnet for bruk i ovn kan benyttes for å tilberede visse typer matvarer.

MAT	TEMP (°C)	VARIGHET (min.)
Sufflé	175	30 - 35
Ost-cupcake	170 *	25 - 30
Kjeks	175 *	12 - 18

\* Forvarming er nødvendig

Anbefalt tilbehør: Rektangulært stekebrett/rist

### • VARMLUFT + MB

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

MAT	EFFEKT (W)	TEMP (°C)	VARIGHET (min.)
Steker	350	170	35 - 40
Kjøttpai	160	180	25 - 35

Anbefalt tilbehør: Rist

## GRILLFUNKSJONER

### • GRILL

For brunng, 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

### • 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

### • TURBO GRILL

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

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min.)
Kylling Kebab	3	25 - 35

Anbefalt tilbehør: Rist

### • TURBO GRILL + MB

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

MAT	EFFEKT (W)	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min.)
Canneloni (Frosne)	650	3	20 - 25
Svinekoteletter	350	3	30 - 40

Anbefalt tilbehør: Rist

## SPESIALITETER

### • RASK FORVARMING

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen.

Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Varmluft".

### • KEEP WARM

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

### • HEVING

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

### • 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 "ØKO" 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 menyen "INNSTILLINGER".

### 3. 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 i omtrent en time, helst ved å benytte funksjonen "Rask forvarming". Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

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

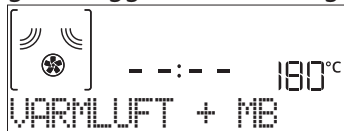
# DAGLIG BRUK

## 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.

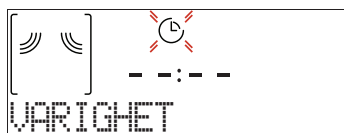
### EFFEKT / TEMPERATUR / GRILL NIVÅ



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 steking 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 steking 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 mikrobølgeene ikke aktiveres som "Grill" eller "Turbo 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.



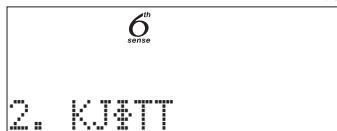
Vri på *bryteren for regulering* for å stille inn tidspunktet for avsluttet tilberedning, trykk deretter ✓ for å bekrefte og aktiver funksjonen. Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Merk: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, det betyr at tilberedningstiden vil bli noe lenger enn forventet.

Mens du venter, kan du vri på *bryteren for regulering* for å endre den programmerte sluttiden eller trykk << for å endre de andre innstillingene.

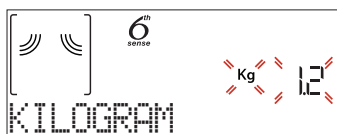
## . 6<sup>th</sup> SENSE

Disse funksjonene velger automatisk den beste tilberedningsmodusen, effekt, temperatur 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

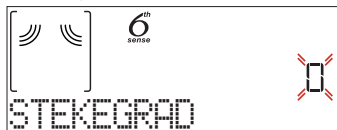


For å stille riktig inn funksjonen, følg indikasjonene på display, når du blir minnet om det, og vri på *bryteren for regulering* for å stille inn verdien som ønskes, trykk deretter ✓ for å bekrefte.

Noen 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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 utsettelsesfasen vil en ved å trykke på  starte ovnens funksjon med øyeblikkelig virkning.

Merk: Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på .

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Trykk på  for å returnere til skjermbildet framfor og velg en annen funksjon eller vent til ovnen er helt nedkjølt.

#### 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.

### 4. FORVARMING

Varmluftfunksjonen trenger en fase med forvarming: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



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

På dette punktet må du åpne døren, sette maten inn i ovnen, lukke døren og start tilberedningen ved å trykke på  eller .


Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming. Du kan alltid endre temperaturen du vil ovnen skal nå ved å benytte *bryteren for regulering*.

### 5. PAUSE I TILBEREDNINGEN / TILFØR, SNU ELLER SJEKK MATEN

#### PAUSE

Ved å åpne døren, vil tilberedningen midlertidig settes på pause ved at varmeelementene deaktiveres.

For å fortsette tilberedningen, lukk døren og trykk på .


Merk: Mens "6<sup>th</sup> Sense" funksjonene er aktive, må du kun åpne døren når du blir minnet om det.

#### TILFØR, SNU ELLER RØR I MATEN

Noen 6<sup>th</sup> 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.



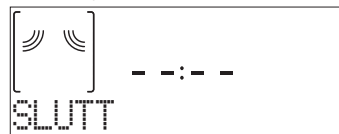
Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres.


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 steking 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 steking er avsluttet.



Trykk på  for å fortsette steking 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 steking 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.

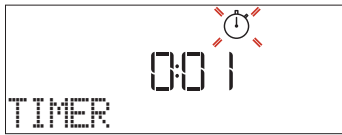
Når det er nødvendig, hell en kopp med drikkevann inn i dampbunnen som medfølger eller i en form som tåler mikrobølger, lukk deretter døren.


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 minuttet 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 minuttet 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 minuttet (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 slå av når som helst.

MATKATEGORI / OPPSKRIFTER	TILBEHØR	MENGDE	INFO FOR TILBEREDNING			
GRYTERETT & BAKT PASTA		4 - 10 porsjoner	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt brunig			
			Frossen lasagne		500 g - 1,2 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
RIS, PASTA & KORN		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			
		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			
		100 - 400 g	Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 2 kopper vann for hver kopp quinoa			
		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			
		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			
		100 - 400 g	Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 2 kopper vann for hver kopp couscous			
		1-2 porsjoner *	Tilsett saltet vann og havregryn i en beholder med høye kanter, bland og sett inn i ovnen			
Okse		800 g - 1,5 kg	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			
			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		800 g - 1,5 kg	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			
			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		800 g - 2,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett det inn i ovnen med brystet vendt oppover			
			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
			Panerte fileter, stekt		100 - 500 g	Pensle med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
Kjøttretter		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 brødforn, 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 steking pågår.

TILBEHØR	Mb/Ovnssikker beholder	(Komplett) dampkoker	Dampkoker (Bunn + Lokk)	Dampkoker (Bunn)	Rist	Rektangulært bakebrett	Crisp-panne

MATKATEGORI / OPPSKRIFTER	TILBEHØR	MENGDE	INFO FORTILBEREDNING
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
	Ovnstekt	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	Fish & chips, frossen	1 -3 porsjoner Fordel jevnt ut over crisp-pannen ved å legge vekselvis fiskefileter og poteter
		Blandet stekt fisk, frossen	100 - 500 g Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Frosne fiskepinner	100 - 500 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	
Ovnstekt	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	
GRØNNSAKER	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
	Dampet	Frossen grateng	400 g - 800 g Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
		Frosne grønnsaker	300 - 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
		Frosne poteter	200 - 500 g Fordel jevnt utover Crisp-pannen
Stekt	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	
	Squash	+  200 - 500 g Skjær opp i skiver, bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørr zucchini. Krydre med salt og svart pepper. Fordel jevnt ut over crisp-pannen	

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

TILBEHØR	Mb/Ovnssikker beholder	(Komplett) dampkoker	Dampkoker (Bunn + Lokk)	Dampkoker (Bunn)	Rist	Rektangulært bakebrett	Crisp-panne

MATKATEGORI / OPSKRIFTER	TILBEHØR	MENGDE	INFO FORTILBEREDNING
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 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
	Brownies	1 del	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Fordel deig ut over på bakebrettet dekket til med bakepapir
KAKER & BRØD	Fruktfylt pai	800 g - 1,5 kg	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel
	Muffins	1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformene. Fordel de jevnt utover bakebrettet
	Sukkerbrød i form	1 del	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over på et bakebrett tildekket med bakepapir og smurt
	Frosne rundstyk.	1 del	Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt utover bakebrettet
	Formbakt brød	1 - 2 stykker	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødforn før det hever. Bruk stekeovnens egne funksjon for heving
	Scones	1 del	Form til en scone eller til flere små scones på den smurte Crisp-pannen
PIZZA & PAIER	Pizza	2 - 6 porsjoner	Lag en pizzadeig 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
	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. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	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
	Salte kaker	1 del	Kjevle ut en paikive for 8-10 porsjoner med deg og prikk den med en gaffel. Fyll paien ved å følge til din favorittoppskrift
	Vegetarstrudel	800 g - 1,5 kg	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
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
	Kyllingnuggets-frosne	200 - 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	Osteanert brød-frossen	100 - 400 g	Pensle osten med litt olje før steking. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	Frosne løkringer	100 - 500 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

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

TILBEHØR	Mb/Ovnssikker beholder	(Komplett) dampkoker	Dampkoker (Bunn + Lokk)	Dampkoker (Bunn)	Rist	Rektangulært bakebrett	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, fjern 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.	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.
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". Kontakt 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

 Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra Whirlpool sin hjemmeside [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

## SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

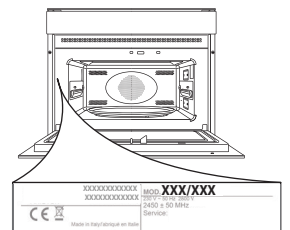
>  Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> 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.





# 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](http://www.whirlpool.eu/register)

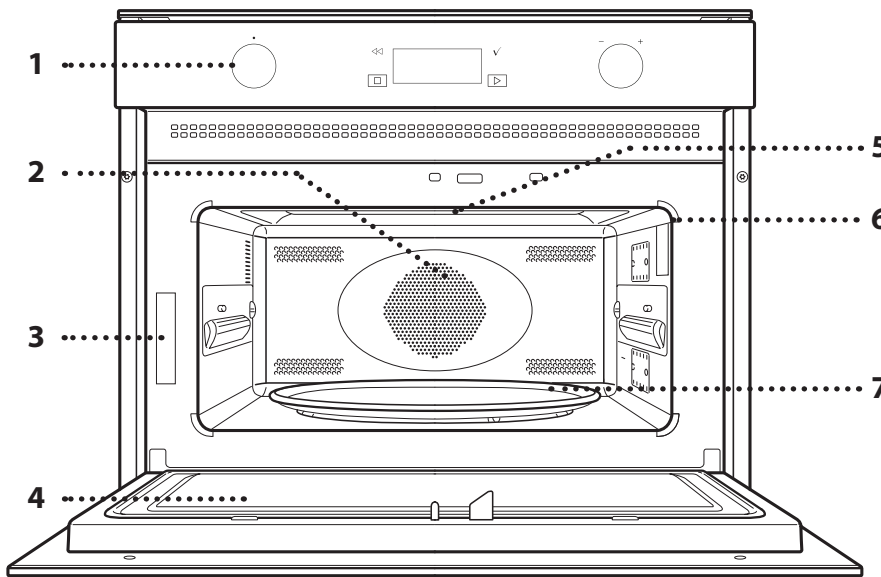


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) e seguindo as instruções no verso do presente guia.



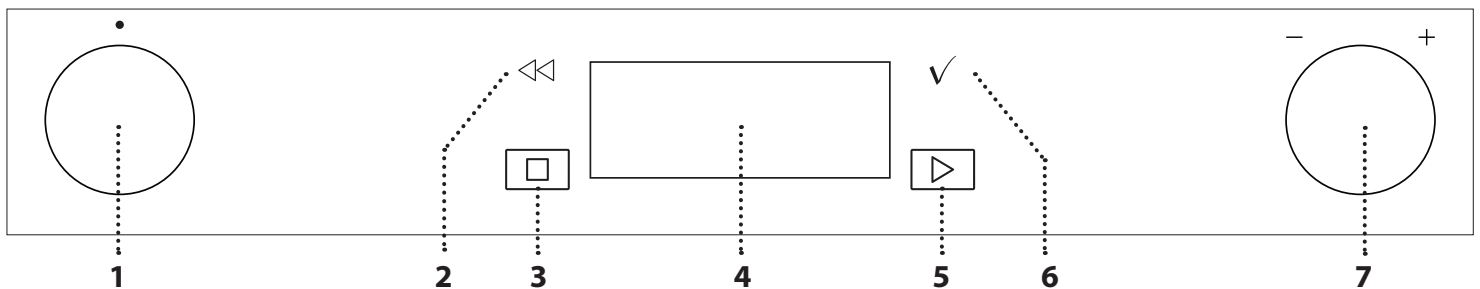
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Resistência circular (invisível)
3. Placa de identificação (não remover)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Luz
7. Prato rotativo

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



### 1. 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.

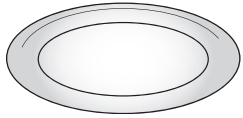
### 7. BOTÃO DE AJUSTE

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

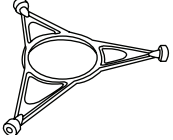
## PRATO ROTATIVO



Colocado no respetivo suporte, o prato rotativo de vidro pode ser utilizado com todos os métodos de cozedura.

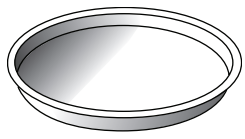
O prato rotativo tem sempre de ser utilizado como base para outros recipientes ou acessórios, à exceção do tabuleiro de assar retangular.

## SUPORTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize o suporte apenas para o prato rotativo de vidro. Não apoie outros acessórios no suporte.

## PRATO CRISP

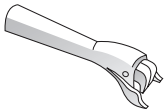


Apenas para utilização com as funções designadas.

O prato Crisp deve ser sempre posicionado no centro do prato rotativo de vidro e pode ser

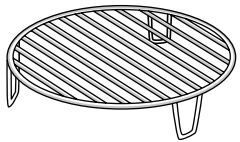
preaquecido quando estiver vazio, utilizando a função especial para este efeito. Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp.

## MANÍPULO PARA O PRATO CRISP



Útil para retirar o prato Crisp quente do forno.

## GRELHA METÁLICA



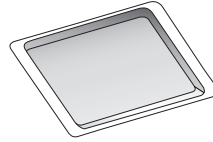
Permite posicionar os alimentos mais próximos do grelhador, para alourar o prato de forma ideal e permitir uma excelente circulação do ar quente.

Deve ser utilizada como base do prato Crisp em algumas funções "Crisp Fry".

Coloque a grelha metálica sobre o prato rotativo, certificando-se de que esta não entra em contacto com outras superfícies.

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

## TABULEIRO DE ASSAR RETANGULAR

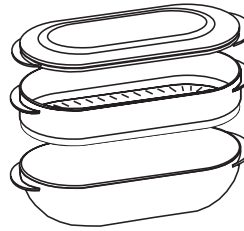


Utilize o tabuleiro de assar apenas com funções que permitam a cozedura de convecção; nunca o utilize em combinação com o micro-ondas.

Introduza o tabuleiro na horizontal, apoiando-o no suporte do compartimento de cozedura.

Nota: Não é necessário retirar o prato rotativo e o respetivo suporte quando utilizar o tabuleiro de assar retangular.

## 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.

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

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

Estas funções selecionam automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de alimentos.

### 6<sup>th</sup> SENSE REAQUECER

Para aquecer refeições prontas congeladas ou à temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos numa travessa ou num prato resistente ao calor adequado para fornos micro-ondas. Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio. Terminado o processo de reaquecimento, deixe os alimentos repousar durante 1 ou 2 minutos para obter melhores resultados, sobretudo no caso dos alimentos congelados. Não abra a porta do forno durante esta função.

### 6<sup>th</sup> 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.

Programa 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

### 6<sup>th</sup> 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

## 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

## CRISP FRY

Esta saudável e exclusiva função combina a qualidade da função crisp com as propriedades da circulação de ar quente. Permite obter resultados de fritura crocantes e saborosos, com uma quantidade de óleo incrivelmente reduzida comparativamente com as formas de confecção tradicionais, eliminando mesmo a necessidade de óleo em algumas receitas. Se possível, frite uma variedade de alimentos predefinidos, quer sejam frescos ou congelados.

Siga a seguinte tabela para utilizar os acessórios como indicado e obter os melhores resultados de cozedura para cada tipo de alimento (frescos ou congelados).

ALIMENTO	PESO (g) PORÇÕES
<b>FRESCOS</b>	
<b>Panados de frango</b> Cubra com uma camada fina de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha metálica.	100 - 500
<b>Beringela</b> Corte, salteie e deixe repousar durante 30 min. Lave, seque e pese. Pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha metálica. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho.	200 - 600
<b>Courgette</b> Corte às fatias, pese e pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha metálica.	200 - 500
<b>CONGELADOS</b>	
<b>Nuggets frango</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha metálica.	200 - 600
<b>Queijo-panado</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha metálica.	100 - 400
<b>Aros de cebola</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha metálica.	100 - 500
<b>Peixe&amp;batatas</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp.	1 - 3
<b>Mistura de peixe</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp.	100 - 500
<b>Panados de peixe</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho.	100 - 500
<b>Batatas fritas</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho.	200 - 500

## FUNÇÕES AR FORÇADO

### • AR FORÇADO

Para cozinhar refeições de forma a obter resultados semelhantes ao de um forno convencional. O tabuleiro retangular ou outro recipiente para forno pode ser utilizado para cozinhar certos alimentos.

ALIMENTO	TEMP (°C)	DURAÇÃO (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cupcake de queijo	170 *	25 - 30
Cookies	175 *	12 - 18

\* É necessário preaquecer

Acessórios recomendados: Tabuleiro retangular/Grelha metálica

### • AR FORÇADO + MO

Para preparar pratos de forno num curto período de tempo. Sugerimos que utilize a grelha metálica para otimizar a circulação do ar.

ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	TEMP (°C)	DURAÇÃO (min.)
Assados	350	170	35 - 40
Empadão de carne	160	180	25 - 35

Acessórios recomendados: Grelha metálica

## FUNÇÕES GRILL

### • 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

### • 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

### • TURBO GRILL

Para obter resultados perfeitos, combinando as funções de grelhador e de convecção de ar do forno. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

ALIMENTO	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (min.)
Espetadas de frango	3	25 - 35

Acessórios recomendados: Grelha metálica

### • TURBO GRILL + MO

Para cozinhar rapidamente e alourar alimentos, combinando as funções de micro-ondas, grelhador e convecção de ar do forno.

ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (min.)
Cannelloni [Congelados]	650	3	20 - 25
Costeletas de porco	350	3	30 - 40

Acessórios recomendados: Grelha metálica

## ESPECIAIS

### • PRÉ-AQ. RÁPIDO

Para preaquecer rapidamente o forno antes de um ciclo de cozedura. Aguarde que a função termine antes de colocar alimentos no interior do forno.

Concluído o preaquecimento, o forno irá selecionar a função "Ar Forçado" automaticamente.

### • MANTER QUENTE

Para manter quentes e estaladiços os alimentos acabados de cozinhar, incluindo carne, fritos ou bolos.

### • FERMENTAR

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

### • 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 seleccione "Off".

Ao seleccionar "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 seleccionar aquele que pretende. Prima ✓ para confirmar a sua seleção.

Nota: O idioma pode ser alterado posteriormente seleccionando a opção "IDIOMA" no menu "DEFINIÇÃO".

### 2. ACERTAR A HORA

Após seleccionar 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. Seleccione "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO".

### 3. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Preaquecimento rápido". Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.



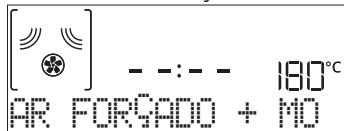
# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 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.

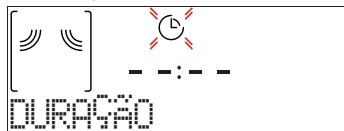
### POTÊNCIA / TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL




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 "Grill" ou "Turbo grill", uma vez definido um tempo de cozedura, pode 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.

Nota: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos.

Durante o tempo de espera, pode rodar o *botão de ajuste* para alterar a hora de fim programada ou premir  para alterar outras definições.

## . 6<sup>th</sup> SENSE

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, potência, temperatura e duração da cozedura para todos os pratos disponíveis.



Quando for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

### PESO / PORÇÕES

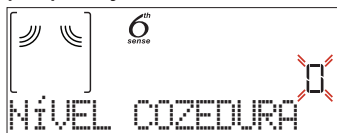


Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor, quando tal lhe for solicitado, e rode o *botão de ajuste* para configurar o valor necessário e prima  para confirmar.

Algumas funções 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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  o forno irá iniciar imediatamente a função.

Nota: Pode interromper a função a qualquer altura, premindo .

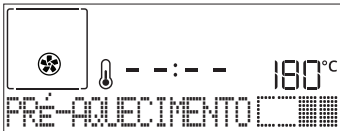
Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Prima  para voltar ao ecrã anterior e selecionar uma função diferente ou aguarde até que o forno arrefeça totalmente.

#### 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.

### 4. PRÉ-AQUECIMENTO

A função de ar forçado requer uma fase de preaquecimento: Uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada.



Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada, sendo-lhe solicitado que introduza os alimentos.

Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo  ou .

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.


Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento. Pode sempre alterar a temperatura que pretende que o forno alcance, rodando o *botão de ajuste*.

### 5. PAUSA NA COZEDURA / ADICIONAR, VIRAR OU VERIFICAR COMIDA

#### PAUSA

Ao abrir a porta, a cozedura pausará temporariamente, desativando os elementos de aquecimento.

Para concluir a cozedura, feche a porta e prima .

Nota: Durante a execução das funções "6<sup>th</sup> Sense", apenas deverá abrir a porta do forno quando tal lhe for solicitado.

#### ADICIONAR, VIRAR OU MEXER OS ALIMENTOS

Algumas funções 6<sup>th</sup> 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.



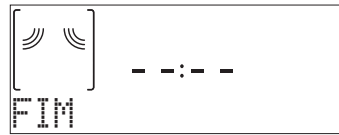
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.


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 selector* para a posição "FAVORITO": O visor apresenta a sua lista de funções favoritas.

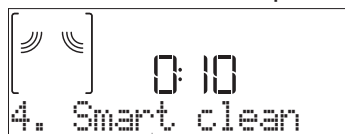




Rode o *botão de ajuste* para selecionar a função, confirme premindo  e, em seguida, prima  para ativar.

## . 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.

## 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.	 500 g - 1,2 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	
	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	Rosbife	 800 g - 1,5 kg
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
Lombo de porco		Porco assado	 800 g - 1,5 kg	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal e pimenta. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
		Costeletas	 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
Frango		Frango assado	 800 g - 2,5 kg	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima
		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
		Filetes panados fritos	 100 - 500 g	Pincele com azeite. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
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	Tabuleiro de assar retangular	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	Peixe & Batatas-congelados	 1-3 doses	Distribua uniformemente pelo prato Crisp alternando entre os filetes de peixe e as batatas	
	Peixe cong. misto-congelado	 100 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
	Panado congelado	 100 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
	Bife peixe	 300 - 800 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer. Tempere os bifés com azeite e cubra com sementes de sésamo	
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	
	Hambúguer veget. congelado	 2-6 unidades	Unte ligeiramente o prato Crisp	
LEGUMES	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 sobre o topo
	Gratinado cong	 400 g - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio	
	Legumes congelados	 300 - 800 g *	Distribua uniformemente no cesto do vaporizador	
	Vapor	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	 200 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
	Beringela	 +  200 - 600 g	Corte e deixe de molho em água fria com sal durante 30 minutos. Lave, seque e pese. Misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de beringela seca. Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
	Courgette	 +  200 - 500 g	Corte às fatias, pese e misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de courgete seca. Tempere com sal e pimenta preta. 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	Tabuleiro de assar retangular	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 fruta		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 fruta		300 - 800 ml *	Descasque e retire o caroço da fruta. Corte aos pedaços e coloque no cesto do vaporizador
	Maças 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
	Brownies		1 fornada	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Disponha a massa no tabuleiro cobrindo-a com papel manteiga
BOLOS & PÃO	Tarte rec. fruta	 + 	800 g - 1,5 kg	Revista um tabuleiro com a massa e polvilhe o fundo com pão ralado para absorver o sumo da fruta. Encha com a fruta fresca cortada misturada com açúcar e canela
	Muffins		1 fornada	Prepare uma massa para 16-18 unidades, consoante a sua receita favorita e encha os moldes de papel com a massa. Distribua uniformemente pelo tabuleiro
	Pão-de-ló no a	 + 	1 fornada	Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje no tabuleiro devidamente forrada e untado
	Rolls cong.		1 fornada	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro
	Pão de forma		1-2 unidades	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Molde num tabuleiro próprio antes de deixar levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
	Scones		1 fornada	Molde num único scone ou em pedaços mais pequenos sobre um prato Crisp untado
PIZZA & TARTES	Pizza		2-6 doses	Prepare a massa da pizza com 150 ml de água, 15 g de fermento, 200-225 g de farinha, óleo e sal. Deixe a massa crescer utilizando a função dedicada do forno. Estenda a massa num tabuleiro 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 das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	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
	Bolos salgados	 + 	1 fornada	Coloque a massa para 8-10 doses numa tabuleiro próprio e pique-a com um garfo. Recheie a massa de acordo com a sua receita favorita
	Strudel 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
	Nuggets frango congelados	 + 	200 - 600 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Queijo panado congelado		100 - 400 g	Pincele o queijo com um pouco de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Aros de cebola cong.	 + 	100 - 500 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

\* Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

ACESSÓRIOS	Num rec. adeq. p/ forno	Vaporizador (Completo)	Vaporizador (Base + Tampa)	Vaporizador (Base)	Grelha metálica	Tabuleiro de assar retangular	Prato Crisp
							

# LIMPEZA

Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Nunca 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. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada 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 "DEFINIÇÃO". 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](http://www.docs.whirlpool.eu) A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

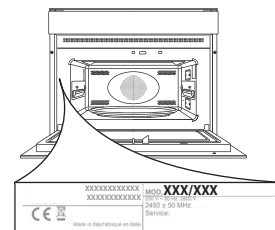
>  Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> 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.



# 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](http://www.whirlpool.eu/register)

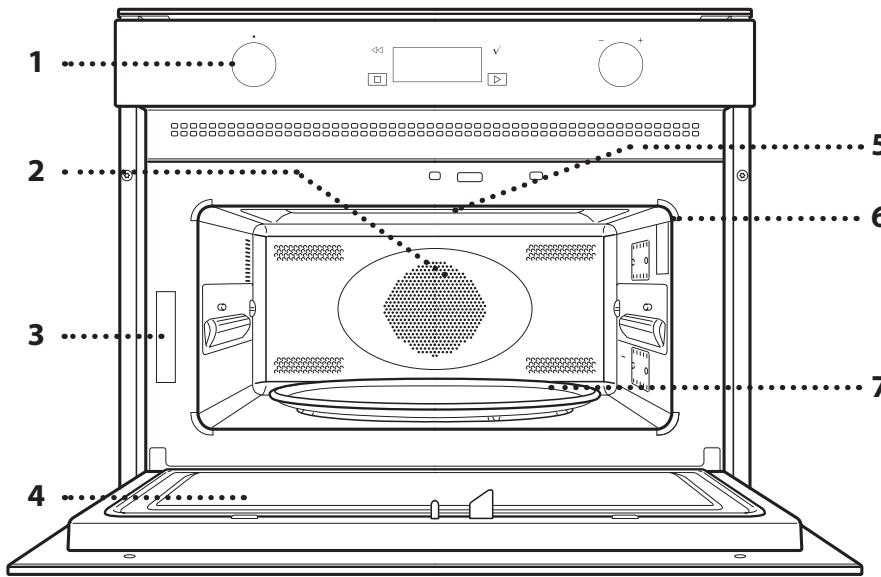


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) y siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



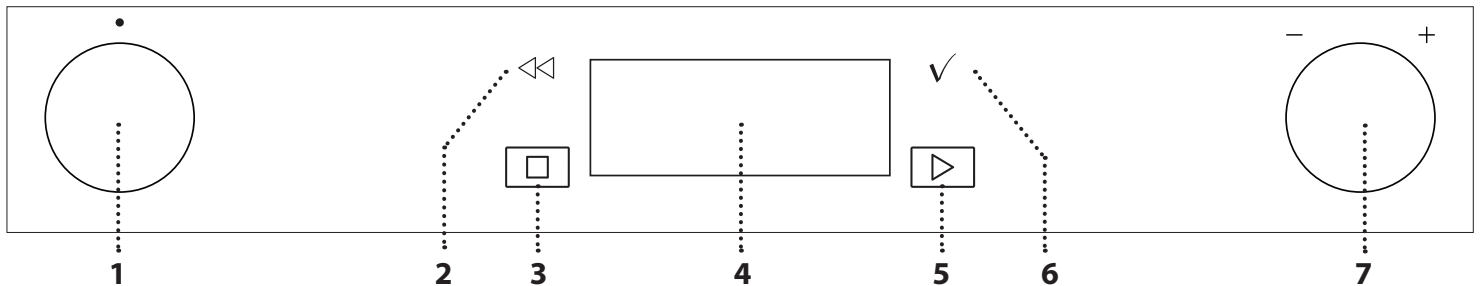
Antes de usar el aparato, lea atentamente las instrucciones de seguridad.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Resistencia circular (no visible)
3. Placa de características (no debe retirarse)
4. Puerta
5. Resistencia superior/grill
6. Luz
7. 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.

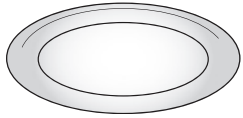
### 7. SELECTOR DE AJUSTE

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

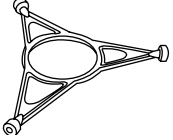
## PLATO GIRATORIO



El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.

El plato giratorio se tiene que usar siempre como base para otros recipientes o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera rectangular.

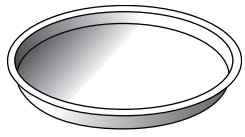
## SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal.

No coloque otros accesorios en el soporte.

## PLATO CRISP

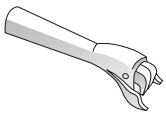


Utilizar solo con las funciones indicadas.

La bandeja Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio y puede precalentarse

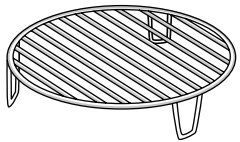
vacía utilizando la función especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

## 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 y una mejor circulación del aire.

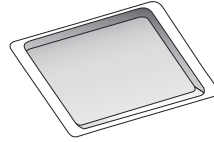
Debe utilizarse como base para el

plato Crisp en algunas funciones de «Crisp Fry».

Coloque la parrilla en el plato giratorio, asegurándose de que no entre en contacto con otras superficies.

El número y el tipo de accesorios puede variar dependiendo del modelo comprado.

## BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR

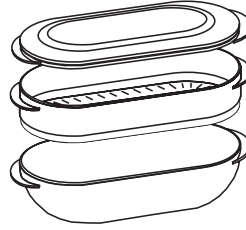


Utilice la bandeja pastelera solamente con funciones que permitan la cocción por convección; No debe utilizarla nunca en combinación con el microondas.

Introduzca el plato horizontalmente, apoyándolo en la rejilla del compartimento de cocción.

Nota: No es necesario retirar el plato giratorio ni su soporte, cuando se utiliza la bandeja pastelera rectangular.

## 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.

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

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

Estas funciones seleccionan automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de alimentos.

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

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 calentamiento, dejarlo reposar uno o dos minutos siempre mejorará el resultado, sobre todo para los alimentos congelados.

Evite abrir la puerta durante esta función.

#### • VAPOR 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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

### 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



## CRISP FRY

Esta función saludable y exclusiva combina la calidad de la función crisp con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener unos resultados de fritura crujiente y sabrosa reduciendo considerablemente el uso de aceite necesario en comparación con el modo tradicional e incluso eliminando por completo la necesidad de usar aceite en algunas recetas. Puede freír una gran variedad de alimentos predeterminados, tanto frescos como congelados.

Siga esta tabla para utilizar los accesorios según se indica y obtener los mejores resultados de cocción para cada tipo de alimento (fresco o congelado).

ALIMENTO	PESO (g) PORCIONES
<b>ALIMENTOS FRESCOS</b>	
<b>Filetes de pollo empanados</b> Cúbralos ligeramente de aceite antes de cocinar. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	100 - 500
<b>Berenjena</b> Córtele, añada sal y déjela reposar durante 30 min. Lávela, séquela y pésele. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Gire cuando se indique.	200 - 600
<b>Calabacines</b> Córteles en rodajas, péseles y úntelos con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	200 - 500
<b>CONGELADOS</b>	
<b>Nuggets de pollo</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	200 - 600
<b>Queso empanado</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	100 - 400
<b>Aros de cebolla</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	100 - 500
<b>Pescado y patata</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp.	1 - 3
<b>Pescado mixto</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp.	100 - 500
<b>Croquetas de pescado empanado</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Gire cuando se indique.	100 - 500
<b>Patatas fritas</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Gire cuando se indique.	200 - 500

## FUNCIONES DE AIRE FORZADO

### AIRE FORZADO

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional. Para cocinar ciertos alimentos, se puede emplear la bandeja pastelera rectangular u otros recipientes de cocción aptos para uso en el horno.

ALIMENTO	TEMP (°C)	DURACIÓN (min.)
Suflé	175	30 - 35
Cupcake de queso	170 *	25 - 30
Galletas	175 *	12 - 18

\* Es necesario precalentar

Accesorios recomendados: Bandeja pastelera rectangular / Parrilla

### AIRE FORZ. + MIC

Para preparar platos de horno en poco tiempo. Se recomienda utilizar la parrilla para optimizar la circulación de aire.

ALIMENTO	POTENCIA (W)	TEMP (°C)	DURACIÓN (min.)
Asados	350	170	35 - 40
Pastel de carne	160	180	25 - 35

Accesorios recomendados: Parrilla

## FUNCIONES GRILL

### 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

### 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

### TURBO GRILL

Para lograr un resultado perfecto, combinando el grill y la convección de aire del horno. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

ALIMENTO	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min.)
Brocheta de pollo	3	25 - 35

Accesorios recomendados: Parrilla

### TURBO GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando el microondas, el grill y la convección de aire del horno.

ALIMENTO	POTENCIA (W)	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min.)
Canelones [Congelados]	650	3	20 - 25
Chuletas de cerdo	350	3	30 - 40

Accesorios recomendados: Parrilla

## ESPECIALES

### • PRECALENTAR RÁPIDO

Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno.

Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Aire forzado».

### • MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados, incluyendo carne, fritos o pasteles.

### • FERMENTAR MASA

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

### • 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 a configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES».

### 3. CALENTAR 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.

Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando preferentemente la función «Precalentar rápido». 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.

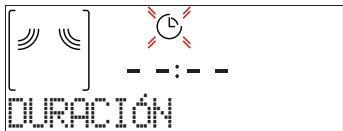
### POTENCIA / TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL



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» o «Turbo 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.



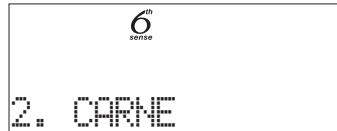
Gire el *selector de ajuste* para configurar la hora en la que quiere que termine la cocción y pulse ✓ para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores de lo esperado.

Durante el tiempo de espera, puede utilizar el *selector de ajuste* para modificar el tiempo final programado o pulsar ◀ para cambiar la configuración.

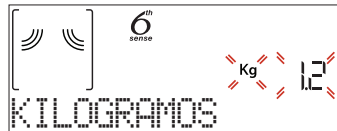
## 6<sup>th</sup> SENSE

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor potencia, temperatura y duración para todos los platos disponibles.



Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

### PESO / PORCIONES

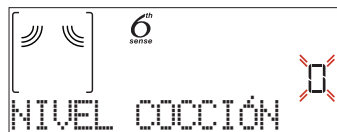


Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y gire el *selector de ajuste* para establecer el valor deseado, después pulse ✓ para confirmar.

Algunas funciones 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> Sense se puede ajustar el nivel 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 iniciará la función inmediatamente.

Nota: En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse  para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

#### 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.

### 4. PRECALENTAMIENTO

La función de aire forzado requiere una fase de precalentamiento: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá que añada los alimentos.

En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando  o .

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento girando el *selector de ajuste*.

### 5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / AÑADIR, DAR LA VUELTA O COMPROBAR LOS ALIMENTOS

#### PAUSA

Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse .

Nota: Durante las funciones «6<sup>th</sup> Sense» abra la puerta únicamente cuando se indique.


#### AÑADIR, DAR LA VUELTA O REMOVER ALIMENTO

Algunas recetas de cocción 6<sup>th</sup> 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.



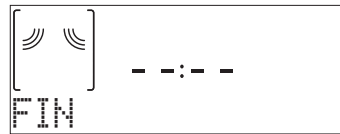
Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.


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.



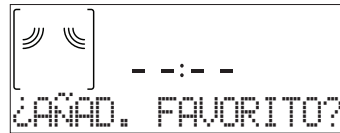
Pulse  para continuar la cocción en modo manual añadiendo tiempo en tramos de 30 segundos (en las funciones de microondas) o cinco minutos (sin microondas) o gire el *selector de ajuste* para alargar el tiempo de cocción ajustando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.



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 el 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.




































## 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	 500 g-1,2 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
Buey	Roast Beef	 800 g-1,5 kg	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	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	Cerdo asado	 800 g-1,5 kg	Unte con aceite o mantequilla derretida. Sazone con sal y pimienta. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	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-2,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba
	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
	Filetes empanados fritos	 100-500 g	Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
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 pastelera rectangular	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	Pescado y patatas congelados		1-3 porciones	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp alternando los filetes de pescado y las patatas
		Pescado mixto frito congelado		100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Croquetas congeladas		100-500 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	
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	
	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	
VERDURAS	Gratinado	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		300 - 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
		Patatas cong.		200-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Frito	Berenjena	 + 	200-600 g
Calabacines	 + 		200-500 g	Córtelos, péseles y mézclelos con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de calabacines. Aderece con sal y pimienta negra. 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 pastelera rectangular	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. Córtele 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
	Brownies		1 Hornada Prepare según su receta preferida. Extienda la masa sobre la bandeja pastelera cubierta con papel de hornear
TARTAS Y PAN	Tarta rellena de frutas	 + 	800 g-1,5 kg Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela
	Panecillos		1 Hornada Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta preferida y rellene los módulos de papel. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja pastelera
	Bizcocho en molde	 + 	1 Hornada Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
	Bollos cong.		1 Hornada Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja pastelera
	Barra de pan de molde		1-2 piezas Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Viértala en un recipiente en forma de barra antes del leudado. Utilice la función de leudado especial del horno
	Bollos delgados		1 Hornada Dé forma a un solo bollo o a varios pequeños en un plato Crisp engrasado
PIZZA & EMPANADA	Pizza		2-6 porciones Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. 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 Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	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
	Tartas saladas	 + 	1 Hornada Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta preferida
	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 APERTIT.	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
	Croquetas de pollo congeladas	 + 	200-600 g Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Queso empanado congelado		100-400 g Unte el queso con un poco de aceite antes de la cocción. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Aros de cebolla congelados	 + 	100-500 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

\* Cantidad recomendada. No abra la puerta durante la cocción.

ACCESORIOS	Recip. apto para Mic./Horno	Vaporera (Completa)	Vaporera (Base + Tapa)	Vaporera (base)	Parrilla	Bandeja pastelera rectangular	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](http://www.docs.whirlpool.eu) La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

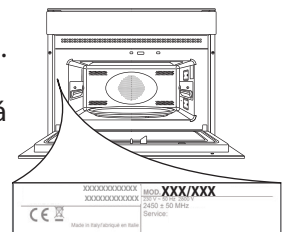
>  Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (puede utilizar este código QR), especificando el código del producto.



> 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.



# 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](http://www.whirlpool.eu/register)

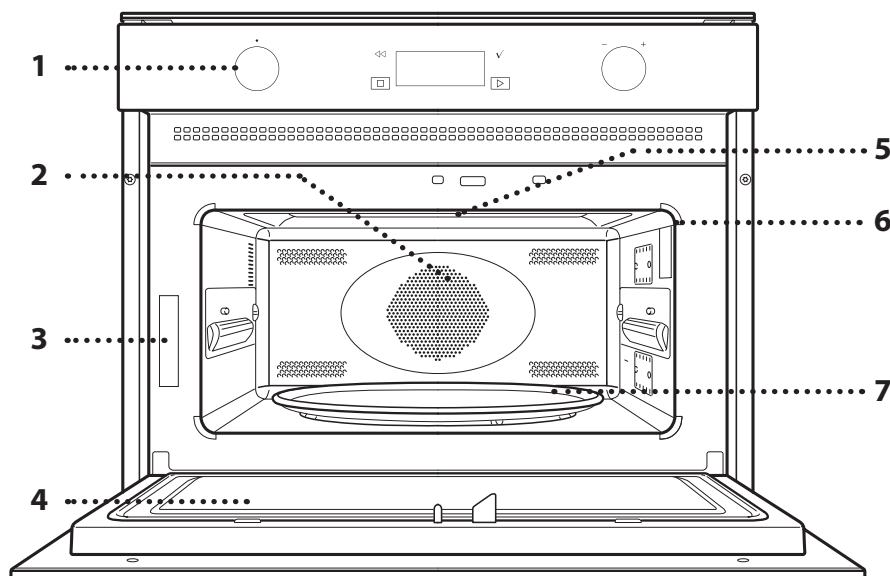


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



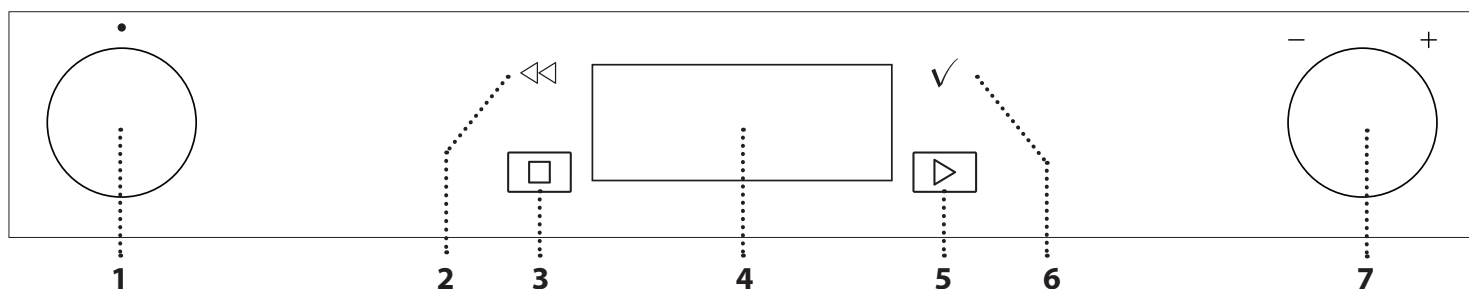
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

## BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



### 1. 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.

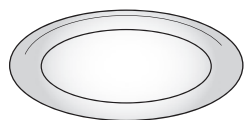
### 7. JUSTERINGSRATT

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

## ROTERTANDE GLASPLATTA

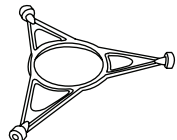


Placerad på dess stöd kan den roterande glasplattan användas med alla tillagningsmetoder.

Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag till

andra behållare eller tillbehör, med undantag för den rektangulära bakplåten.

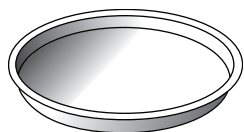
## DEN ROTERTANDE GLASPLATTANS STÖD



Använd endast stödet till den roterande glasplattan.

Ställ inte andra tillbehör på stödet.

## CRISPPANNA

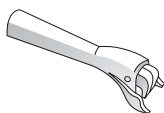


Bara för användning med den avsedda funktionen.

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

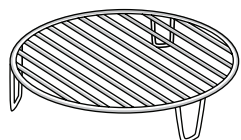
av specialfunktionen endast för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan.

## HANDTAG FÖR CRISPPANNAN



Används för att ta ut den heta crisppannan ur ugnen.

## UGNSGALLER



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

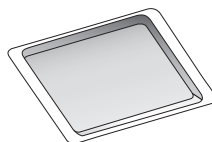
Crisppannan ska stå på bakgallret

vid vissa "Crisp Fry"-funktioner.

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

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

## REKTANGULÄR BAKPLÅT

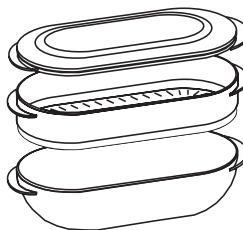


Använd endast bakplåten med funktioner som tillåter tillagning med varmluft den får aldrig användas i kombination med mikrovågsugnar.

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

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

## 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.

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

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

Med den här funktionen väljs automatiskt optimal temperatur och tillagningsmetod för alla typer av mat.

#### 6<sup>th</sup> SENSE - ÅTERUPPVÄRMNING

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat. Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie. För bästa resultat låt maten stå i cirka 1-2 minuter efter att den har värmts upp, speciellt om den har varit fryst.

Öppna inte luckan medan funktionen är igång.

#### 6<sup>th</sup> SENSE - ÅNGA

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

Ställ in 1-2 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

#### 6<sup>th</sup> 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 crisptechniken gör att brödet smakar som nybakat. Använd funktionen för att snabbt tina upp och värma frysta småfranska, pain riche och giffjar. Crisppannan måste användas med den här funktionen.

MAT	VIKT
 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

### 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	Socketkaka	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

## CRISP FRY

Denna unika och hälsosamma funktion ger dig både kvaliteten hos crispfunktionen och fördelarna med varmluftscirkulation. Tillåter krispiga och goda stekresultat som inte kräver lika mycket olja som när du steker maten som vanligt, och till och med göra det onödigt för vissa recept. Du kan steka en mängd olika förinställda maträtter, färska som frysta.

För att uppnå bästa resultat följer du följande tabell för ta reda på vilka tillbehör som passar bäst med olika typer av mat (färsk eller fryst).

MAT	VIKT (g) PORTIONER
<b>FÄRSK</b>	
<b>Kyckling-panerad</b> Tillsätt lite olja för tillagning. Fördela jämnt i crisp pannan. Ställ pannan på gallret.	100 - 500
<b>Aubergine</b> Hacka sönder, salta och låt vila i 30 min. Tvätta, torka och väg. Pensla med olivolja (5%). Fördela jämnt i crisp pannan. Ställ pannan på gallret. Vänd när du uppmanas till det.	200 - 600
<b>Zucchini</b> Skiva, väg och pensla med olivolja (5%). Fördela jämnt i crisp pannan. Ställ pannan på gallret.	200 - 500
<b>FRYST</b>	
<b>Kycklingbitar</b> Fördela jämnt i crisp pannan. Ställ pannan på gallret.	200 - 600
<b>Panerad ost</b> Fördela jämnt i crisp pannan. Ställ pannan på gallret.	100 - 400
<b>Lökringar</b> Fördela jämnt i crisp pannan. Ställ pannan på gallret.	100 - 500
<b>Fish &amp; chips</b> Fördela jämnt i crisp pannan.	1 - 3
<b>Blandad fisk</b> Fördela jämnt i crisp pannan.	100 - 500
<b>Panerade fiskpinnar</b> Fördela jämnt i crisp pannan. Vänd när du uppmanas till det.	100 - 500
<b>Pommes frites</b> Fördela jämnt i crisp pannan. Vänd när du uppmanas till det.	200 - 500

## VARMLUFTS-FUNKTIONER

### • VARMLUFT

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

MAT	TEMP (°C)	TIDSLÄNGD (min.)
Sufflé	175	30 - 35
Cheese cupcake	170 *	25 - 30
Kakor	175 *	12 - 18

\* Förvärmning krävs

Rekommenderade tillbehör: Rektangulär bakplåt/galler

### • VARMLUFT + MIKRO

För att laga ugnsrätter på kort tid. Vi rekommenderar att du använder trådkorgen för att optimera luftcirkulationen.

MAT	EFFEKT (W)	TEMP (°C)	TIDSLÄNGD (min.)
Stekar	350	170	35 - 40
Köttpaj	160	180	25 - 35

Rekommenderade tillbehör: Ugnsgaller

## GRILLFUNKTIONER

### • 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

### • 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

### • TURBOGRILL

För perfekt resultat, kombinera grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

MAT	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (min.)
Kycklingspett	3	25 - 35

Rekommenderade tillbehör: Ugnsgaller

### • TURBOGRILL+ MV

För snabb matlagning och bryning/griljering, kombinera mikrovågs-, grill- och varmluftsfunktionerna.

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (min.)
Cannelloni (frost)	650	3	20 - 25
Fläskkotletter	350	3	30 - 40

Rekommenderade tillbehör: Ugnsgaller

## SPECIAL

### • SNABB FÖRVÄRMNING

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.

När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft".

### • VARMHÅLLNING

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

### • JÄSNING

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

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

## INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsställningarna.

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. VÄRM 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.

Värm ugnen till 200° C i cirka en timme. Använd gärna funktionen "Snabb förvärmn.". 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.

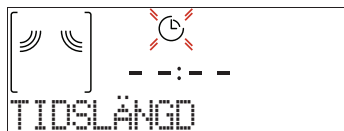
### EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ




När värdet blinkar på displayen vrid 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 vrid 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" eller "Turbogrill", 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.



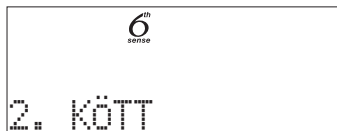
Vrid *justeringsratten* för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på  för att bekräfta och starta funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen uppnår temperaturen som du vill ha gradvis, vilket innebär att tillagningstiderna kan bli något längre än beräknat.

Under väntetiden kan du vrida på *justeringsratten* för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på  för att ändra inställningarna.

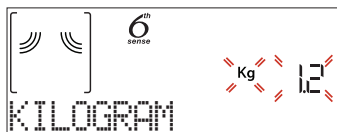
## 6<sup>th</sup> SENSE

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för maträtterna automatiskt.



Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

### VIKT / PORTIONER

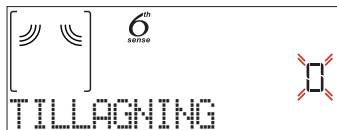


Vid uppmaning följer du anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. Vrid på *justeringsratten* för att ange det värde som krävs, och tryck sedan på  för att bekräfta.

Vissa 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> Sense-funktionerna.





Vid uppmaning vrid 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 startar ugnen funktionen direkt.

Observera: Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen .

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på  för att återgå till tidigare skärm och välja en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.

#### JET START



När ugnen är avstängd, tryck på  för att aktivera tillagning med mikrovågsugnen inställd på full effekt (900 W) under 30 sekunder.

### 4. FÖRVÄRMNING

Varmluft behövs under förvärmningen: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur, och att maten kan ställas in.

Öppna då luckan, ställ in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på  eller .

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.


Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som du vill att ugnen ska uppnå genom att vrida *justeringsratten*.

### 5. PAUSA TILLAGNING/LÄGG TILL, VÄND PÅ ELLER TITTA TILL MAT

#### PAUS

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmningselementen avaktiveras.

Stäng luckan och tryck på  för att återuppta tillagningen.


Observera: Om du använder 6<sup>th</sup> Sense-funktionerna ska luckan endast öppnas vid uppmaning.

#### LÄGG TILL, VÄND PÅ ELLER RÖR OM I MATEN

Om man använder 6<sup>th</sup> 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.



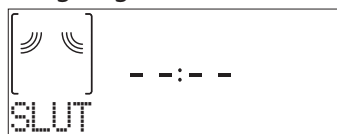
När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.


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.



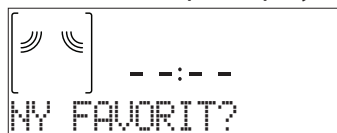
Tryck på  för att fortsätta att laga i manuellt läge och lägga till tid stegvist, 30 sekunder (med mikrovågsugn) eller 5 minuter (utan mikrovågsugn). Du kan även vrida på *justeringsratten* för att lägga till en ny tidslängd och förlänga tillagningen. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.



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 håller du en kopp med dricksvatten i den medföljande ångkokarbotten 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.

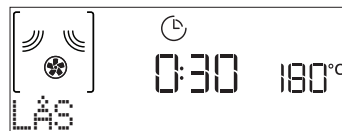
När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

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.

## TILLAGNINGSTABELL








	MATKLASS / RECEPT	TILLBEHÖR	MÄNGD	TILLAGNINGSPÅSLÖP	
GRYTOR OCH PASTALÅDOR	Lasagne		4-10 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Håll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering	
	Fryst lasagne		500 g - 1,2 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie	
RIS, PASTA & SPANNMÅL	Ris		100–400 g *	Ställ in rekommenderad kottid 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 kottid för pastan. Tillsätt pastan när ugnen uppvärms 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 gryt i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2 mått vatten för varje mått quinoa	
	Dinkel		100–400 g	Tillsätt saltat vatten och gryt 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 gryt 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 gryt 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	Rostbiff		800 g–1,5 kg	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		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	Fläskstek		800 g–1,5 kg	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		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 - 2,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp
		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
		Panerade filéer		100–500 g	Pensla med olja. Fördela jämnt i crisppannan
	Köttretter	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	Rektangulär bakplåt	Crisppanna

	MATKLASS / RECEPT	TILLBEHÖR	MÄNGD	TILLAGNINGSPERMANENTATION	
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	Fish & chips - fryst		1-3 portioner	Fördela jämnt i crisppannan och alternera fiskfiléer och potatis
		Mix. panerad fisk - fryst		100–500 g	Fördela jämnt i crisppannan
		Panerad fisk - fryst		100–500 g	Fördela jämnt i crisppannan
Fiskbitar			300–800 g	Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen. Krydda fiskbitarna genom att täcka dem med olja och sesamfrön	
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	
	Potatis	 + 	4-10 portioner	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost	
GRÖNSAKER	Gratäng	Broccoli		600 g–1,5 kg	Skär i bitar och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost
		Blomkål	 + 	600 g–1,5 kg	Skär i bitar och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost
		Fryst gratäng		400 g–800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Ångkokt	Grönsaker - frysta		300–800 g *	Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Potatis		300 g–1 kg *	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i botten på ångkokaren
Friterad	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	
	Potatis - fryst		200–500 g	Fördela jämnt i crisppannan	
	Aubergine	 + 	200–600 g	Skär upp och låt dra i 30 minuter i kallt saltat vatten. Skölj, torka och väg. Blanda med olja, ca 10 g per 200 g aubergine. Fördela jämnt i crisppannan	
Zucchini	 + 	200–500 g	Skiva, väg och bland med olja ca. 10 g per 200 torr zucchini. Krydda med salt och svartpeppar. Fördela jämnt på crisppannan		

\* Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

TILLBEHÖR	Mikro/ugns säker behållare	Ångkokare (komplett)	Ångkokare (botten+lock)	Ångkokare (botten)	Ugns galler	Rektangulär bakplåt	Crisppanna
							

	MATKLASS / RECEPT	TILLBEHÖR	MÄNGD	TILLAGNINGSPÅSLAG
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
	Frost 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
	Brownies		1 sats	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Sprid ut smeten på bakplåten täckt med bakplåtspapper
KAKOR & BRÖD	Fruktpaj	+	800 g–1,5 kg	Fyll en pajform med degen och strössla ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel
	Muffins		1 sats	Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på bakplåten
	Sockerkaka i form	+	1 sats	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakplåt
	Frallor - frysta		1 sats	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten
	Formbakad limpa		1-2 stycken	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jästning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion
	Scones		1 sats	Forma till en stor eller flera mindre bitar och lägg på den smorda crisppannan
PIZZA & PAJ	Pizza		2-6 portioner	Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka
	Tunn pizza - 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 ur förpackningen. Fördela jämnt i crisppannan
	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
	Pajer	+	1 sats	Fyll en pajform för 8-10 portioner med degen och nagga med en gaffel. Fyll degen enligt ditt favoritrecept
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
	Chicken nuggets-frysta	+	200–600 g	Fördela jämnt i crisppannan
	Panerad ost-fryst		100–400 g	Pensla osten med lite olja innan tillagning. Fördela jämnt i crisppannan
	Lökringar - frysta	+	100 - 500g	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

\* Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

TILLBEHÖR	Mikro/ugnssäker behållare	Ångkokare (komplett)	Ångkokare (botten+lock)	Ångkokare (botten)	Ugnsgaller	Rektangulär bakplåt	Crisppanna



# RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den. Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

## INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig 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 mildt 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. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
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

 Produktbladet med energiförbrukningen för denna apparat kan laddas ner från Whirlpools webbplats [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

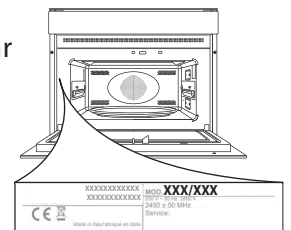
>  Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> 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.



يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على الإنترنت [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) واتباع التعليمات بظهر الكتاب.



نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة

**WHIRLPOOL**

للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى تسجيل منتجك على الموقع



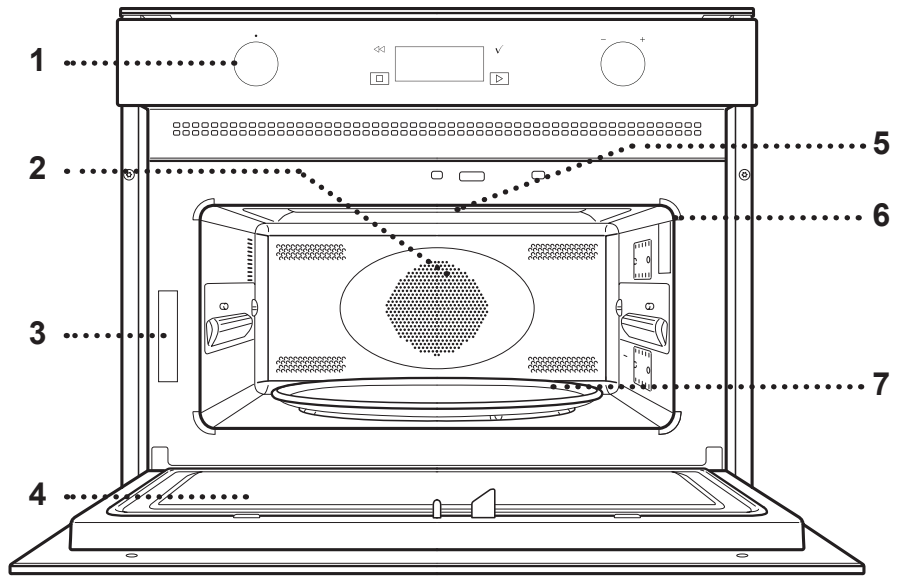
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.

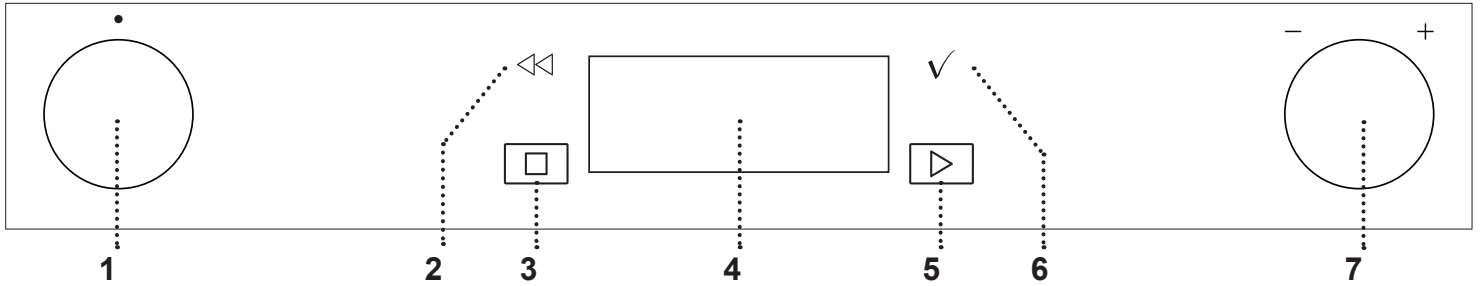


## شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. لوحة التمييز (لا تخلعها)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي / الشواية
6. الإضاءة
7. القرص الدوار



## وصف لوحة التحكم

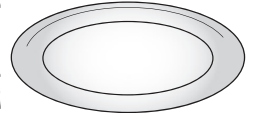


6. تأكيد  
للتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.
7. مفتاح الضبط  
للتنقل خلال القوائم واعتماد الإعدادات أو تغييرها.  
يرجى ملاحظة: المفاتيح قابلة للسحب. اضغط المفاتيح في المنتصف، فتبرز للخارج.

3. إيقاف  
لإيقاف الوظيفة المفعلة حالياً في أي وقت.
4. وحدة العرض
5. تشغيل  
لبدء تشغيل الوظيفة على الفور.

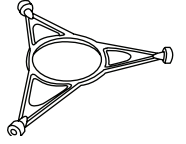
1. مفتاح الاختيار  
لتنشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع "0" لإيقاف الفرن.
2. رجوع  
للمرجع إلى الشاشة السابقة.  
أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.

القرص الدوار



موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي. كما يجب استخدام القرص الدوار دائما كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى، باستثناء صينية الخبيز المستطيلة.

دعامة القرص الدوار



تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط. لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.

صينية إعداد المقرمشات CRISP

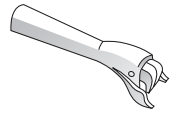
للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة.

يجب وضع صينية إعداد المقرمشات Crisp دائما في منتصف القرص الدوار الزجاجي، ويمكن إجمائها وهي فارغة، باستخدام الوظيفة المخصصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp.

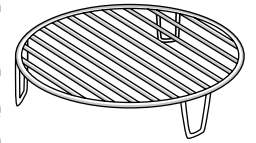


مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.



شبكة سلكية



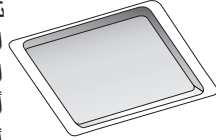
تتيح لك وضع الطعام قريبا من الشواية، لضمان التحمير المثالي للطعام ولتوزيع الهواء الساخن بشكل جيد. يجب استخدامه كقاعدة لصينية إعداد المقرمشات في بعض وظائف "Crisp Fry" (قلي المقرمشات).

ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار، مع التأكد من عدم ملامسته لأي أسطح أخرى.

قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته.

صينية الخبيز المستطيلة

تستخدم صينية الخبيز مع الوظائف التي تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، ويُحظر استخدامه بالاشتراك مع أجهزة الميكروويف أبدا.



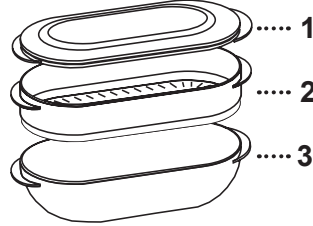
أدخل اللوح بشكل أفقي وضعه على الشبكة في

حيز الطهي.

يرجى ملاحظة: لا يلزم خلع القرص الدوار ودعامته عند استخدام صينية الخبيز المستطيلة.

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 طهيها.

للحصول على أفضل نتائج، يتم تغطية جهاز الطهي بالبخار بالغطاء المورد (1).

ضع جهاز الطهي بالبخار دائما على القرص الدوار الزجاجي واستخدمه فقط مع وظائف الطهي المعنية أو مع وظيفة الميكروويف.

تم تصميم قاعدة جهاز الطهي بالبخار لتستخدم بشكل مشترك مع وظيفة Steam Clean (التنظيف بالبخار).

يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

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.

تأكد دائما من عدم تلامس الأطعمة والكماليات مع جدران الفرن الداخلية.

تأكد دائما من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن. يرجى مراعاة عدم خلع القرص الدوار أثناء إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

## 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 اللحم والمعكرونة الفرن.
350	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة.
160	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن.
90	تليين الأيس كريم.

الاجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة).
إعادة التسخين	2 كوب	900	1 - 2
إعادة التسخين	بطاطس مهروسة (1 كجم)	900	10 - 12
إذابة التجمد	لحم مفروم (500 جم)	160	15 - 16
الطهي	الكعكة الإسفنجية	750	7 - 8
الطهي	كاسترد البيض	500	16 - 17
الطهي	لحم مفروم	750	20 - 22

## CRISP

لتحضير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط.

الطعام	المدة (دقيقة).
كيك مخمر	7 - 10
بيف برجر	8 - 10 *

\* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات "Crisp"، مقبض صينية إعداد المقرمشات "Crisp"

## وظيفة 6th SENSE

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع الكيك.

## 6th SENSE REHEAT (إعادة التسخين) 6TH SENSE

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على صينية أو طبق آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة. احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رفائق الألومنيوم. في نهاية عملية إعادة التسخين، ترك الطعام لمدة دقيقة إلى دقيقتين يؤدي دائماً إلى تحسين النتيجة، خصوصاً مع الطعام المجمد. لا تفتح الباب أثناء استخدام هذه الوظائف.

## 6th SENSE STEAM (الطهي بالبخار) 6TH SENSE

لطهي الأطعمة بالبخار مثل الخضروات، أو الأسماك باستخدام جهاز الطهي بالبخار المورد. تقوم مرحلة التحضير بتوليد البخار أوتوماتيكيا، مما يؤدي لغليان الماء المسكوب في قاع جهاز الطهي بالبخار. وقد تتفاوت مدة هذه المرحلة. ويتعامل الفرن مع طهي الطعام بالبخار تبعاً 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 (الطهي) 6TH SENSE

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 دائماً 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 مذاقاً لذيذاً وكأنه مخبوز طازجاً. استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج بسرعة وتسخين لفائف الخبز، الباكيت والكرواسون. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات بالاشتراك مع هذه الوظيفة.

الوزن	الطعام
50 - 800 جم	CRISP BREAD DEFROST (إذابة التجمد عن الخبز المقرمش)
100 جم - 2.0 كجم	MEAT (اللحوم)
100 جم - 3.0 كجم	POULTRY (لحوم الطيور)
100 جم - 2.0 كجم	FISH (الأسماك)
100 جم - 2.0 كجم	VEGETABLES (خضروات)
100 جم - 2.0 كجم	BREAD (المخبوزات)

## FORCED AIR + MW (دفع الهواء + الميكروويف)

لتحضير وجبات الفرن في فترة قصيرة. ينصح باستخدام الشبكة السلكية لتحمير وتدوير الهواء.

الطعام	القدرة (واط)	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة).
لحم الروست	350	170	40 - 35
فطيرة اللحم	160	180	35 - 25

الكماليات الموصى بها: شبكة سلكية

## GRILL FUNCTIONS (وظائف الشواية)

### GRILL

للتحمير، الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة).
التوست	3	6 - 5
القرديس	2	22 - 18

الكماليات الموصى بها: شبكة سلكية

### GRILL + MW

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

## TURBO GRILL (الشواية التريو)

للحصول على نتائج مثالية، قم بالدمج بين وظائف الشواية وفرن التوزيع الحراري. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة).
كباب الدجاج	3	35 - 25

الكماليات الموصى بها: شبكة سلكية

## TURBO GRILL+MW (الشواية التريو + الميكروويف)

لطهي وتحمير طعامك بسرعة، قم بدمج الميكروويف مع الشواية وفرن التوزيع الحراري.

الطعام	القدرة (واط)	مستوى الشوي	المدة (دقيقة).
كانيلوني (Cannelloni) {مجمد}	650	3	25 - 20
ريش لحم دسم	350	3	40 - 30

الكماليات الموصى بها: شبكة سلكية

## CRISP FRY (قلي المقرمشات)

هذه الوظيفة الصحية والحصريّة تجمع بين جودة وظيفة إعداد المقرمشات وخصائص تدوير الهواء الساخن. تسمح بتحقيق نتائج قلي مقرمشة ولذيذة، مع انخفاض ملحوظ في كمية الزيت المطلوبة للقلي، مقارنة بالطريقة التقليدية في الطهي، بل ويمكن الاستغناء عن الزيت تمامًا في بعض الوصفات. ويمكن قلي أنواع مختلفة من الأطعمة، سواء الطازجة أو المجمدة.

اتبع الجدول التالي لاستخدام الكماليات بالطريقة الموضحة، وللحصول على أفضل نتائج الطهي لكل نوع من الأطعمة (الطازجة أو المجمدة).

الطعام	الوزن (جم)	الكماليات
الأطعمة الطازجة		
Breaded chicken fillets (فيليه الدجاج باليقسماط)	500 - 100	قم بوضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة السلكية.
Aubergine (باذنجان)	600 - 200	قطع وملح واتركه لمدة 30 دقيقة ومن ثم اغسل وجفف وزن. ادهن زيت زيتون بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة السلكية. تقلب عند الطلب.
Courgette (كوسة)	500 - 200	قطع إلى شرائح، زن وادهن زيت زيتون بالفرشاة (5%). قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة السلكية.
مجمد		
Chicken nuggets (ناجتس الدجاج)	600 - 200	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة السلكية.
Cheese-sticks (ستيك الجبن)	400 - 100	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة السلكية.
Onion rings (حلقات البصل)	500 - 100	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة السلكية.
Fish & chips (الأسماك والرقائق)	3 - 1	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.
Mixed fried fish (السمك المقلي المشكل)	500 - 100	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.
Fish Fingers (أصابع السمك)	500 - 100	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. تقلب عند الطلب.
French Fries (بطاطس محمرة)	500 - 200	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. تقلب عند الطلب.

## FORCED AIR FUNCTIONS (وظائف دفع الهواء)

### FORCED AIR (دفع الهواء)

لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي. يمكن استخدام صينية الخبيز المستطيلة أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لطهي أنواع معينة من الأطعمة.

الطعام	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة).
Soufflé (سوفليه)	175	35 - 30
Cheese Cupcake (كوب كيك الجينة)	* 170	30 - 25
Cookies (كعك صغير)	* 175	18 - 12

\* الإجماع مطلوب

الكماليات الموصى بها: صينية الخبيز المستطيلة / الشبكة السلكية



**SETTINGS (الإعدادات)**

لتعديل إعدادات الفرن.

عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتطفيئ 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.

**SPECIALS (الوظائف الخاصة)****FAST PREHEAT (الإحماء السريع)**

لإحماء الفرن بسرعة قبل دورة الطهي. انتظر حتى انتهاء الوظيفة قبل وضع الطعام داخل الفرن.

بمجرد انتهاء الإحماء، يقوم الفرن باختيار الوظيفة "Forced Air" (دفع الهواء) أوتوماتيكيا.

**KEEP WARM (الاحتفاظ بالسخونة)**

للحفاظ على الطعام المطهي للتو في حالة سخنة ومقرمشة بما في ذلك اللحوم، الأطعمة المحمرة أو الكعك.

**RISING (التخمير)**

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخنا بعد دورة الطهي.

**SMART CLEAN**

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، و قم بتفعيل الوظيفة.

**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. تسخين 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.

قم بتسخين الفرن حتى درجة 200 °م لمدة ساعة تقريبا، وأفضل طريقة لذلك استخدام وظيفة "Fast preheat" (الإحماء السريع). 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.



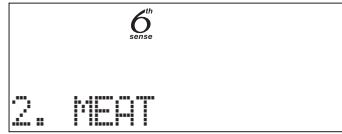
أدر مفتاح الضبط لإعداد وقت انتهاء الطهي ثم اضغط على ✓ للتأكيد وتفعيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إجماء الفرن: يصل الفرن إلى درجة الحرارة التي تحتاج إليها تدريجياً، وهذا يعني أن أوقات الطهي يمكن أن تطول قليلاً عما هو متوقع.

أثناء فترة الانتظار يمكنك إدارة مفتاح الضبط لتعديل وقت الانتهاء المبرمج أو اضغط على << لتغيير الإعدادات الأخرى.

## 2. وظيفة 6th SENSE

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار أفضل طريقة طهي، وأفضل قدرة ودرجة حرارة 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 الطهي لكمية الطعام أوتوماتيكياً.

## DONENESS (النضج)

في وظائف 6th Sense يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



إذا طلب منك، قم بإدارة مفتاح الضبط لاختيار المستوى المرغوب بين Low/Light (خفيف/منخفض) (-1) و High/Extra (إضافي/مرتفع) (+1). اضغط على ✓ أو <▶> للتأكيد وتشغيل الوظيفة.



## 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.

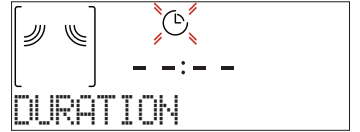
## GRILL LEVEL / TEMPERATURE / POWER (طاقة / درجة الحرارة / مستوى الشواء)



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 يدوياً (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) أو "Turbo Grill" (الشواية التريبو)، بمجرد قيامك بضبط زمن الطهي، يمكنك تأخير بدء تشغيل الوظيفة عن طريق برمجة زمن وقت الانتهاء. في وظائف الميكروويف وقت الانتهاء يكون مساوياً لمدة الطهي.

يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة <⌚> .



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي يُطلب 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 بالتأكد عن طريق الضغط على ، ثم اضغط على  للتفعيل.

### 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 يبدأ الفرن في تشغيل الوظيفة على الفور.

يرجى ملاحظة: يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على .

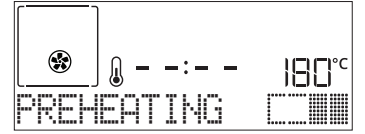
إذا كان الفرن ساخناً، والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. اضغط على  للعودة إلى الشاشة السابقة واختر وظيفة مختلفة أو انتظر حتى يكتمل الطهي.

### JET START

عندما يتوقف الموقد، اضغط على  لتفعيل الطهي بينما وظيفة الميكروويف مضبوطة على القدرة الكاملة (900 واط) لمدة 30 ثانية.

### 4. PREHEATING (الإحماء)

تتطلب وظيفة forced air (دفع الهواء) مرحلة إحماء: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الموقد إلى درجة الحرارة المضبوطة، وأنه يجب وضع الطعام. وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وابدأ الطهي بالضغط على  أو .

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً.

لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائماً تغيير درجة الحرارة المراد وصول الفرن إليها باستخدام مفتاح الضبط.

### 5. إيقاف المؤقت للطهي / إضافة طعام أو تقليب أو فحص الطعام الإيقاف المؤقت

عند فتح الباب يتوقف الطهي لفترة مؤقتة من خلال إيقاف فعالية عناصر التسخين.

لاستئناف الطهي، أغلق الباب واضغط على .

يرجى ملاحظة: أثناء تشغيل وظائف "6<sup>th</sup> Sense" لا تفتح الباب إلا إذا طلب منك.

### إضافة الطعام أو قلبه أو تقليبه

بعض وصفات الطهي باستخدام وظيفة 6<sup>th</sup> 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.

## SMART CLEAN (التنظيف الذكي)

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 طلب منك، اسكب فنجان من ماء الشرب في قاعدة جهاز الطهي بالبخر 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 (مِقَاتِي الدقائق)

عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كمِقَاتِي. 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 المِقَاتِي.

تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدرة العرض بمجرد انتهاء مِقَاتِي الدقائق من العد التنازلي للمدة المحددة.

يرجى ملاحظة: لا يقوم مِقَاتِي الدقائق بتفعيل أيا من دورات الطهي. قم بإدارة مفتاح الضبط لتغيير المدة المضبوطة بالمِقَاتِي.

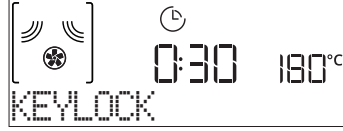
فور تفعيل مِقَاتِي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً. أدر مفتاح الاختيار لاختيار الوظيفة التي تحتاج إليها.

بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر المِقَاتِي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية مِقَاتِي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة [ ])، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية. للعودة إلى المِقَاتِي، انتظر لحين انتهاء الوظيفة أو قم بإطفاء الفرن.

## KEYLOCK (قفل المفاتيح)

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط على [ ] واحتفظ به مضغوطاً لمدة 5 ثواني على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.



يرجى ملاحظة أنه: يمكن أيضاً تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت.

معلومات الطهي	الكمية	العمليات	فئة الطعام / الوصفات
جهاز تبعا لوصفنا المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على طبقة بنية مناسبة	4 - 10 قطع		Lasagna (لازانيا)
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	500 جم - 1.2 كجم		Lasagna frozen (لازانيا مجمدة)
اضبط زمن الطهي الموصى به للأرز. أضف الماء والملح والأرز إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 2-3 كوب من الماء لكل كوب أرز	100 - 400 جم *		Rice (الأرز)
اضبط زمن الطهي الموصى به للمعكرونة. أضف المعكرونة وعندما يومض الفرن واطهي بالغطاء. استخدم 750 مل تقريبا من الماء لكل 100 جم من المعكرونة	1 - 4 قطع *		Pasta (معكرونة)
أضف الماء والملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب برغل	100 - 400 جم		Quinoa (البرغل)
أضف الماء والملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 كوب من الماء لكل كوب حنطة	100 - 400 جم		Spelt (حنطة)
أضف الماء والملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 كوب من الماء لكل كوب شعير	100 - 400 جم		Barley (الشعير)
أضف الماء والملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب كسكس	100 - 400 جم		Cous Cous (الكسكس)
أضف الماء والملح ورفائق الشوفان داخل الوعاء المزود بحواف علوية، واخطفهم ثم أدخلهم الفرن	1 - 2 قطعة		Oat porridge (عصيدة الشوفان)
ادهن زيتا بالفرشاة وافرغ بالمح والقليل. تبل بالتورم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	800 جم - 1.5 كجم		Roast beef (روز بيف)
ادهن زيتا وروزماري بالفرشاة. افرغها بالمح والقليل الأسود. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية	2 - 6 قطع		Steak (ستيك)
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	100 - 500 جم		Hamburgers frozen (البرجر المجمد)
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افرغها بالمح والقليل. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	800 جم - 1.5 كجم		Roast pork (لحم نسم روست)
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افرغها بالمح والقليل. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والعظم لأسفل	700 جم - 1.2 كجم		Ribs (أضلاع)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	50 - 150 جم		Bacon (باكون)
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افرغها بالمح والقليل. قم بإدخالها في الفرن والصدر لأعلى	800 جم - 2.5 كجم		Roast Chicken (لحم دجاج مشوي)
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات بالجلد لأسفل	400 جم - 1.2 كجم		Pieces (قطع)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار	300 - 800 جم *		Steam fillets (فيليه بالبخار)
ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم		Breaded Fillets Fry (فيليه بالبقسماط مقلي)
أضف الهوت دوج لقاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالماء. قم بالطهي دون غطاء	4 - 8 قطع		Hot dog (هوت دوج)
حضرها وفقا لوصفنا المفضلة و قم بتشكيلها داخل وعاء الطهي لتجنب تشكيل جيوب الهواء	4 - 8 قطع		Meat loaf (لحم مفروم)
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء. قم بخبز النقانق بواسطة الشوكة لتجنب حدوث فرقة	200 - 800 جم		Sausages & Wurstel (المسحوق والنقانق)

CASSEROLE & BAKED  
PASTA  
(الكسولة و  
المعجنات المطبوخة في الفرن)RICE, PASTA & CEREALS  
(أرز ومعجنات وحبوب)Beef  
(بيف)Pork  
(لحم نسم)Poultry  
(الدجاج)Meat dishes  
(أطباق اللحم)MEAT  
(اللحم)

\* الكمية المقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

صينية إعداد  
المقرمشات "Crisp"صينية الخبز  
المستطيلة

شبكة سلكية

جهاز الطهي بالبخار  
(القاعدة)جهاز الطهي بالبخار  
القاعدة + الغطاءجهاز الطهي بالبخار  
(بالكامل)وعاء مقاوم لحرارة  
الميكرويف/الفرن

الكماليات



معلومات الطهي	لكمية	لكميات	فئة الطعام / الوصفات
ادهن زيتا بالفرشاة. تبيل بعصير الليمون، والثوم والبقدونس	600 جم - 1.2 كجم		Whole fish (سمك كامل)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار	300 - 800 جم *		Fish fillets (فيليه سمك)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار	300 - 800 جم *		Fish steak (ستيك السمك)
تبيل بالزيت والفلفل والثوم والليمون والبقدونس قبل الطهي. اخلط جيدا	400 جم - 1.0 كجم		Mussels (بلح البحر)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار	100 - 600 جم		Shrimps (الجميري)
ادهن زيتا بالفرشاة. تبيل بعصير الليمون، والثوم والبقدونس	600 جم - 1.2 كجم		Whole fish (سمك كامل)
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	600 جم - 1.2 كجم		Gratin-frozen (غر تان مجمد)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات بدلا من سمكة الفيليه والبطاطس	1 - 3 قطع		Fish & chips-frozen (الاسماك و الرقائق المجمدة)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم		Mixed fried fish-frozen (السمك المقلي المشكل المجمد)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم		Breaded stick-frozen (ستيك مجمد بالقسماط)
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء. تبيل ستيك السمك بالزيت وغطيه بحبوب السمسم	300 - 800 جم		Fish steak (ستيك السمك)
قطعيها لأجزاء وتبلها بالزيت والملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	300 جم - 1.2 كجم		Potatoes pieces (قطع البطاطس)
قطعيها لفصوص وتبلها بالزيت والملح ونكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	300 - 800 جم		Potato wedges (بطاطس وجزر)
اخرج محتوى الخضروات واملئها بخليط من جسم الخضروات نفسها بالإضافة إلى اللحم المفروم والجبن المبشور. تبيل بالثوم والملح ونكهة الأعشاب حسب الرغبة	600 جم - 2.2 كجم		Vegetables-stuffed (خضروات محشية)
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت	2 - 6 قطع		Veg burger-frozen (البرجر النباتي المجمد)
صف البرجر النباتي وضعه في وعاء أكبر. تبيل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه	4 - 10 قطع		Potatoes (البطاطس)
قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبيل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه	600 جم - 1.5 كجم		Broccoli (البروكولي)
قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبيل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه	600 جم - 1.5 كجم		Cauliflowers (القرنبيط)
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	400 جم - 800 جم		Gratin-frozen (غر تان مجمد)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار	300 - 800 جم *		Vegetables-frozen (الخضروات مجمدة)
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي أسفل جهاز الطهي بالبخار	300 جم - 1 كجم *		Potatoes (البطاطس)
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار	200 - 500 جم *		Broccoli (البروكولي)
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار	200 - 500 جم *		Carrots (الجزر)
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في سلة جهاز الطهي بالبخار	200 - 500 جم *		Cauliflowers (القرنبيط)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		Potatoes-frozen (البطاطس المجمدة)
قم بتقطيعه ونقعه في الماء المملح البارد لمدة 30 دقيقة. الغسل والتجفيف والوزن. اخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من البانجان الجاف. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 600 جم		Aubergine (بانجان)
قطع إلى شرائح، زن واخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من الكوسة الجافة. تبيل بالملح والفلفل الأسود. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		Courgette (كوسة)

FISH (الأسماك)

Fried (مقلي)

Roasted (روست)

Gratin (غر تان)

Steamed (مطهي بالبخار)

Fried (مقلي)

VEGETABLES (خضروات)

\* الكمية المقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

صينية إعداد المقرمشات "Crisp"



صينية الخبيز المستطيلة



شبكة سلكية



جهاز الطهي بالبخار (القاعدة)



جهاز الطهي بالبخار القاعدة + الغطاء



جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)



وعاء مقاوم لحرارة الميكرويف/الفرن



الكماليات

معلومات الطهي	لكمية	لكماليات	فئة الطعام / الوصفات	
اصنع عجينة من 250 جم دقيق، 150 جم زبد، 100 جم سكر، بيضة واحدة، 25 جم مسحوق الكاكاو وملح بيكنج بودر. أضف مستخلص الفانيليا. دعها تبرد. قم بفردها حتى تصل لسماك 5 مم، وقم بتشكيلها كما هو مطلوب ثم وزعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	1 دفعة		Chocolate cookies (كعك بالشوكولاتة)	DESSERTS & PASTRIES (المخبوزات والمعجنات)
اصنع عجينة من 180 جم دقيق، 125 جم زبد وبيضة واحدة. ضع العجينة على حواف صينية إعداد المقرمشات واملاها بشرائح الفاكهة الطازجة من 700-800 جم المخلوطة مع السكر والقرفة	1 دفعة		Fruit Pie (قطع الفواكه)	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	300 - 800 جم		Fruit Pie-frozen (فطيرة الفاكهة المجمدة)	
أزح قشرة الفاكهة. قطعها لأجزاء وضعها في سلة جهاز الطهي بالبخار	300 - 800 مل *		Fruit compote (كومبوت الفواكه)	
أزل الحشو واملاها بالمرزبان أو القرفة، السكر والزبد	4 - 8 قطع		Baked apples (تفاح مطبوخ)	DESSERTS & PASTRIES (المخبوزات والمعجنات)
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعاً لوصفتك المفضلة. أضف نكهة الفانيليا والقرفة إليها. أضف نشأ الذرة لزيادة الكثافة	2 - 8 قطع		Hot chocolate (شوكولاتة الساخنة)	
جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. افرّد الخليط على صينية الخبز وغطها بورق الخبز	1 دفعة		Brownies (قطع الكعك)	
ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفتات الخبز لامتصاص العصير من الفاكهة. ثم املاها بالفواكه الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر والقرفة	800 جم - 1.5 كجم		Fruit filled pie (فطيرة ممتلئة بالفاكهة)	
جهز مجموعة من 16-18 قطعة تبعاً لوصفتك المفضلة واملاها بواقي البورق. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبز	1 دفعة		Muffins (كعكة مافين)	CAKES & BREAD (خبز وكعك)
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. اسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	1 دفعة		Sponge cake in tin (الكعكة الإسفنجية في صينية)	
أخرجها من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبز	1 دفعة		Rolls-frozen (لفائف مجمدة)	
حضر العجينة وفقاً لوصفتك المفضلة لقلب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء قالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن	1 - 2 قطع		Sandwich loaf in tin (قالب ساندوتش في صينية)	
قم بتشكيل كعكة واحدة أو كعكات في أجزاء صغيرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp المدهونة	1 دفعة		Scones (كعك مستدير)	CAKES & BREAD (خبز وكعك)
قم بتحضير عجينة البيتر باستخدام 150 مل من الماء و 15 جم من الخميرة و 200-225 جم من الدقيق والزيت والملح. اتركه ليترفع باستخدام الوظيفة المختارة في الفرن. افرّد العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت. ضع طبقة علوية من الطماطم والموتز اريلا وشرائح اللحم	2 - 6 قطع		Pizza (البيتر)	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	250 - 500 جم *		Thin pizza-frozen (بيتر رقيقة مجمدة)	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	300 - 800 جم *		Thick pizza-frozen (بيتر أسميكة مجمدة)	
أخرجها من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		Pizza-chilled (بيتر مبردة)	PIZZA & PIES (بيتر وقطائر)
ضع العجينة داخل صينية إعداد المقرمشات وأتبقها باستخدام الشوكة. تحضير خليط فطيرة كيش لورين بكمية تكفي 8 قطع	1 دفعة		Quiche lorraine (فطيرة كيش لورين)	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	200 - 800 جم		Quiche lorraine-frozen (فطيرة كيش لورين مجمدة)	
ضع طبق الفطيرة وقسمه إلى 8-10 أجزاء مع العجينة وأتبقها باستخدام الشوكة. قم بحشو العجينة تبعاً لوصفتك المفضلة	1 دفعة		Quiche (كيشي)	
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	800 جم - 1.5 كجم		Veg strudel (فطيرة نباتية محشوة)	PIZZA & PIES (بيتر وقطائر)
ضع الطعام دائماً على القرص الزجاجي النوار مباشرة. أطهي الفشار فقط في كيس طوال الوقت	90 - 100 جم *	-	Popcorn (فشار)	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	300 - 600 جم *		Chicken wings-frozen (أجنحة الدجاج المجمدة)	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 600 جم		Chicken nuggets-frozen (ناجتس الدجاج مجمد)	
ادهن جبناً بالفرشاة مع قليل من الزيت قبل بدء الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 400 جم		Cheese sticks - frozen (ستيك الجبن مجمد)	EGGS & SNACKS (بيض والوجبات الخفيفة)
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم		Onion rings-frozen (حلقات البصل مجمدة)	
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعاً لوصفتك المفضلة	2 - 10 قطع		Scrambled eggs (بيض مخفوق)	
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإجماع	1 - 6 قطع		Fried eggs (بيض مقلي)	
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإجماع	1 دفعة		Omelette (أومليت)	

\* الكمية المقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

صينية إعداد المقرمشات "Crisp"	صينية الخبز المستطيلة	شبكة سلكية	جهاز الطهي بالبخار (القاعدة)	جهاز الطهي بالبخار القاعدة + الغطاء	جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)	وعاء مقاوم لحرارة الميكرويف/الفرن	الكماليات

تأكد أن الجهاز بارد تماما قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار.  
لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

## 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 دائما صينية إعداد المقرمشات Crisp تبرد قبل 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 نحتاج الشواية إلى تنظيف نظراً لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات. استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

## التغلب على الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الموحد بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
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 قائماً. قم باختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات). اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع وانكر الرقم التابع للحرف "F".
الموحد 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

يمكنك تنزيل كتيب المنتج الخاص بهذا الجهاز شاملا معدلات كفاءة استهلاك الطاقة عبر موقع Whirlpool على الإنترنت [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

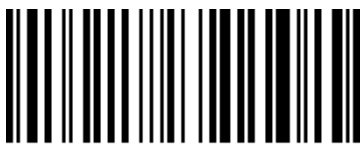
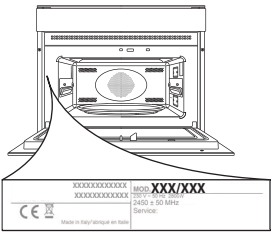
< [www](http://www.whirlpool.eu) قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من موقعنا على الإنترنت [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريع QR هذا)، مع تحديد الرمز التجاري للمنتج.

< كبدل، 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.



400011691331