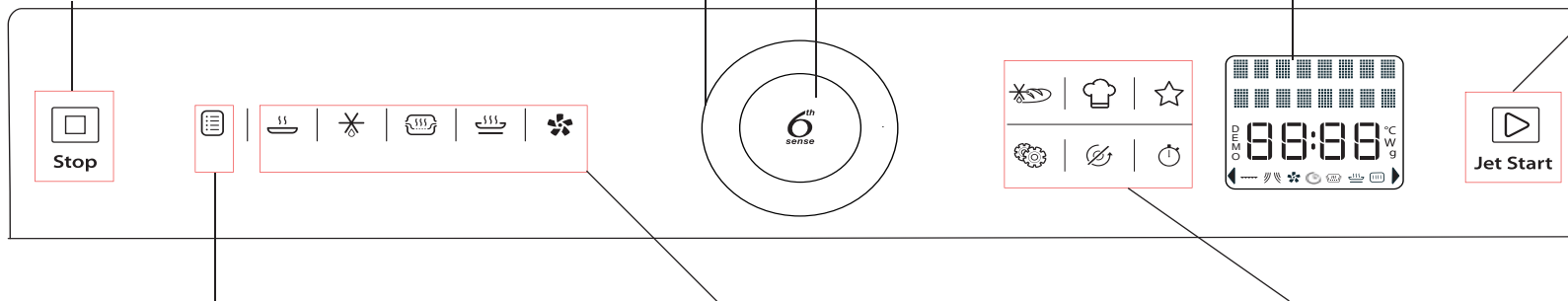


Stopp

Stopp eller tilbakestill hvilke som helst av ovn-funksjonene, ved å sette ovnen i ventemodus.



Jet start (Hurtigstart)

Trykk på jet start- knappen for å starte mikrobølge-funksjonen på maksimal effekt i 30 sekunder. Hvis du allerede har valgt en tilberedningsfunksjon (f.eks : Grill), trykk på jet start for å starte den valgte funksjonen. Hvert ytterligere trykk på jet start-knappen vil øke tilberedningstiden med 30 sekunder.

MANUELLE FUNKSJONER

Trykk på ikonet for å få tilgang til de manuelle funksjonene. Bruk dreiebryteren og bekreftelsesknappen for å velge funksjonen.

Ikon	Funksjon	Foreslått tilbehør
	Microwave (Mikrobølge)	Platedeksel (selges separat)
	Grill	Høy rist
	Grill + Microwave (Grill + mikrobølge)	Høy rist
	Forced Air + Microwave (Varmluft + mikrobølge)	Lav rist
	Quick Heat (Hurtig oppvarming)	Lav rist Bakeplate (tilbehør selges separat)

ASSISTERTE FUNKSJONER

Trykk på ikonet på kontrollpanelet for å velge funksjonen. Bruk dreiebryteren og bekreftelsesknappen for å velge tilberedningsparameteret.

Ikon	Funksjon	Anbefalt tilbehør /Matkategorier
	6th Sense Reheat (6 ^{te} sans oppvarming)	Platedeksel (selges separat)
	1: Manual Defrost (Manuell tining) 2---6: 6th Sense Defrost (6 ^{te} sans tining)	2* 3* 4* 5* 6*
	6th Sense Steam (6 ^{te} sans damp)	Dampkoker
	Crisp	Crispanne Crisp-håndtak
	Forced Air (Varmluft): 1---Med forvarme 2---Uten forvarme	Lav rist Bakeplate (tilbehør selges separat)

SPESIALFUNKSJONER OG INNSTILLINGER

Trykk på ikonet på kontrollpanelet for å velge funksjon, følg deretter instruksjonene som vises på displayet.

Ikon	Funksjon	Merknader
	6th Sense Bread Defrost (6 ^{te} sans brødtining)	Tilbehør: Crispannen Crisp-håndtaket
	6th Sense Chef Menu (6 ^{te} sans kokkemeny)	En enkel og intuitiv guide som tilbyr automatiske oppskrifter som garanterer perfekt resultat hver gang. Du kan finne den fullstendige listen over de tilgjengelige oppskriftene på den siste siden på denne hurtigguiden.
	Favorites (Favoritter)	Du kan nå lage dine personlige oppskrifter ved bruk av favoritter-funksjonen.
	Settings (Innstillinger)	Her kan du endre produktinnstillingene (språk, lyder, etc...)
	Stop Turntable (Stoppe roterende tallerken)	Denne funksjonen tillater deg å bruke store og firkantede kar som ikke ville ha rotert fritt inne i produktet. Kun tilgjengelig ved noen tilberedningsfunksjoner.
	Timer	En kjøkkentimer nyttig for diverse formål som heving av bakeverk før steking etc.



Oppdag alle de originale Whirlpool-tilbehørene! Besøk din lokale Whirlpool-nettside.




W 1 0 7 2 4 3 0 4

6th
sense

Med 6^{te} SANS teknologi, setter mikrobølgeovnen automatisk tilberedningstid og effektivnivå basert på type mat som skal tilberedes. 6^{te} SANS logoen i midten av dreiebryteren vil lyse ved bruk av en 6^{te} SANS guidet funksjon.

**MICROWAVE (MIKROBØLGE)**


Funksjonen mikrobølge lar deg raskt tilberede eller varme opp mat og drikke.

Trykk på manuelle funksjoner-ikonet , og trykk deretter på bekreftelsesknappen for å velge funksjonen MIKROBØLGE. Velg effektnivå i henhold til skjemaet.

EFFEKT	FORESLÅTT BRUK:
950 W	Oppvarming av drikker, vann, klare supper, kaffe, te eller andre matvarer med høyt vanninnhold. Velg lavere effekt dersom maten inneholder egg eller fløte.
750 W	Tilberedning av fisk, grønnsaker, kjøtt osv.
650 W	Tilberedning av matretter som det ikke skal røres i.
500 W	Mer forsiktig tilberedning av sauser med høyt proteininnhold, ost- og eggeretter og for ferdiggjøring av gryteretter.
350 W	Småkoke stuinger, smelte smør.
160 W	Tining.
90 W	Mykgjøring av smør, ost, iskrem og sjokolade.

**GRILL**


Denne funksjonen bruker en kraftig quartzgrill for å brune maten, som skaper en grill- eller gratineringsseffekt.

Trykk på manuelle funksjoner-ikonet , bruk deretter dreiebryteren og bekreftelsesknappen for å velge GRILL-funksjonen. Velg effektnivå i henhold til skjemaet.

	EFFEKTNIVÅ
1	Lav
2	Medium
3	Høy

**COMBI GRILL + MICROWAVE (KOMBI GRILL + MIKROBØLGE)**


Denne funksjonen kombinerer mikrobølge og grillvarme, som lar deg tilberede grateng på kortere tid.

Trykk på manuelle funksjoner-ikonet , bruk deretter dreiebryteren og bekreftelsesknappen for å velge funksjonen KOMBI GRILL + MIKROBØLGE. Velg effektnivå i henhold til skjemaet.

EFFEKTTRINN	FORESLÅTT BRUK:
650 W	Grønnsaker
500 W	Fjærkre og lasagne
350 W	Fisk
160 W	Kjøtt
90 W	Gratinert frukt

**COMBI FORCED AIR + MICROWAVE (KOMBI VARMLUFT + MIKROBØLGE)**

Denne funksjonen kombinerer mikrobølge og varmluft, som lar deg tilberede ovnsbakte retter på kortere tid.


Trykk på manuelle funksjoner-ikonet , bruk deretter dreiebryteren og bekreftelsesknappen for å velge funksjonen KOMBI VARMLUFT+ MIKROBØLGE.

Velg riktig temperatur fra 50°C to 200°C, og velg deretter effektnivå i henhold til skjemaet.

EFFEKTTRINN	FORESLÅTT BRUK:
350 W	Fjærkre, bakte poteter, lasagne og fisk
160 W	Stek og fruktaker
90 W	Kaker og bakverk

**QUICK HEAT (HURTIG OPPVARMING)**

Bruk denne funksjonen for å forvarme tom ovn på kort tid. Du kan stille inn ønsket temperatur og ovnen vil gi beskjed så snart temperaturen har blitt nådd.

Trykk på manuelle funksjoner-ikonet , bruk deretter dreiebryteren og bekreftelsesknappen for å velge HURTIGOPPVARMING-funksjonen.

Sett ikke mat inn i ovnen mens funksjonen pågår, da den kan bli brent av den sterke varmen.



6TH SENSE REHEAT (6^{TE} SANS OPPVARMING)

Denne funksjonen lar deg automatisk varme opp rettene dine. Mikrobølgeovnen vil automatisk kalkulere nødvendig mikrobølgeeffekt og tid for å oppnå best mulig resultat på kortest tid.

Bruk denne funksjonen for å varme opp igjen ferdiglaget mat som enten er frossen, avkjølt eller romtemperert.

Nettovekten må være mellom 250 - 600g når du bruker denne funksjonen.



DEFROST (TINING)

Denne funksjonen lar deg tine mat raskt, enten manuelt eller automatisk.

Trykk på tining-ikonet , og bruk deretter dreiebryteren og bekreftelsesknappen for å gjøre ditt foretrukne valg utifra listen som vises i skjemaet.

	TYPE TINING	MATKATEGORI
1	Manuell	-
2	6 ^{te} sans	Kjøtt
3	6 ^{te} sans	Fjærkre
4	6 ^{te} sans	Fisk
5	6 ^{te} sans	Grønnsaker
6	6 ^{te} sans	Brød

Dersom du velger et 6^{te} sans tingsalternativ, vil produktet spørre deg om følgende for å oppnå beste resultat

- å fylle inn matens vekt
- å vende/røre maten ved behov



6TH SENSE STEAM (6^{TE} SANS DAMP)

Denne funksjonen lar deg oppnå retter som er sunne og smaker naturlig ved å tilberede med damp. Bruk denne funksjonen med den vedlagte dampkokeren for å dampkoke mat som grønnsaker og fisk. Eller ved bruk av det samme tilbehøret (uten den midtre risten), kan du koke pasta og ris.



CRISP

Denne eksklusive Whirlpool-funksjonen gir deg en perfekt gyllenbrun overflate både på toppen og bunnen av maten. Ved å bruke både mikrobølge og grill-tilberedning, vil crisppannen raskt nå riktig temperatur og begynne å brunne og crispe maten.

Følgende tilbehør må brukes med crisp-funksjonen:

- Crispplaten
- Crisp-håndtaket for å håndtere den varme crispplaten.

Bruk denne funksjonen når du skal varme opp og steke pizza og annen deigbasert mat. Den er også egnet for å steke bacon og egg, pølser, poteter, pommes frites, hamburgere og annet kjøtt osv. uten å bruke olje (eller ved å bruke kun en veldig liten mengde olje).

Før du tilbereder mat som ikke trenger lang tilberedningstid (pizza, kaker...), anbefaler vi å forvarme crisppannen 2-3 minutter på forhånd.



FORCED AIR (VARMLUFT)

Denne funksjonen lar deg oppnå ovnsbakte retter. Ved bruk av et kraftig varmeelement og vifte, er tilberedningscyklusen akkurat som i en tradisjonell ovn.

■ 1: MED FORVARME

Det er et forvarmingstrinn før tilberedningen starter. Når temperaturen er nådd, vil en melding informere deg om å legge til maten.

■ 2: UTEN FORVARME

Den vil gå til varmluftsfunksjonen umiddelbart.



BREAD DEFROST (BRØDTINING)

Denne eksklusive Whirlpool-funksjonen lar deg tine frosset brød. Ved å kombinere både tining- og crisp-teknologiene, vil brødet ditt smake og føles som om det var nybakt.

Bruk denne funksjonen for raskt å tine og varme frosne rundstykker, baguetter og croissanter.

Brødtining kan brukes hvis nettovekten er mellom 50g-400g.


Følgende tilbehør må brukes med denne funksjonen:

- Crispplaten
- Crisp-håndtaket for å håndtere den varme crispplaten.



CHEF MENU (KOKKEMENY)

Kokkemeny er en enkel og intuitiv guide som tilbyr automatiske oppskrifter som garanterer perfekt resultat hver gang.

Bruk denne menyen for å tilberede rettene som er oppført i de siste sidene i denne hurtigmenyen. Trykk på kokkemeny-ikonet , deretter kan du enkelt velge en oppskrift og følg instruksjonene på displayet: Kokkemenyen vil automatisk justere tilberedningsparameterne for å få best resultat. En fullstendig beskrivelse av hver kokkemeny-opskrift er inkludert i brukermanualen.



FAVORITES (FAVORITT)

Favoritter-funksjonen gir deg en enkel måte å raskt lagre og hente opp til 10 personlige egendefinerte oppskrifter.

Hver favoritt kan inneholde:

- kun én syklus
- en sekvens av sykluser

Se i brukermanualen for hvordan lagre og hente en favoritt.



SETTINGS (INNSTILLINGER)

Her kan du se og endre de viktigste produktinnstillingene (lyd, språk, fabrikkinnstillinger, demomodus).

Det er kun mulig å få tilgang til innstillingsmenyen når produktet er i ventemodus.



STOP TURNTABLE (STOPPE ROTERENDE TALLERKEN)

Bruk denne funksjonen når du trenger å bruke veldig store beholdere som ikke kan rotere fritt i ovnen.

"Stop roterende tallerken" funksjonen fungerer kun med følgende tilberedningsfunksjoner:

- Varmluft
- Kombi grill + mikrobølge
- Kombi varmluft + mikrobølge



TIMER

Bruk denne funksjonen når du trenger en stoppeklokke på kjøkkenet til å måle nøyaktig tid for ulike formål, for eksempel når du har deig til heving.

Merk at kjøkkentimeren IKKE aktiverer noen tilberedningscyklus.





















JET START (HURTIGSTART)





Denne funksjonen brukes for rask oppvarming av mat med høyt vanninnhold, som: klare supper, kaffe eller te.

Trykk på jet start-knappen for å automatisk starte mikrobølge-funksjonen på maksimal effekt (950W) i 30 sekunder. Hvert ytterligere trykk på jet start-knappen vil øke tilberedningstiden med 30 sekunder. Du kan også øke eller redusere tiden ved å vri dreiebryteren etter at funksjonen har startet.




















1. VEGETABLES (GRØNNSAKER)

-  1. Potatoes [Baked] (Poteter [bakt])
-   2. Potatoes gratin [Baked] (Gratinerte poteter [bakt])
-  3. Potatoes [Steam] (Poteter [damp])
-  4. Potato wedges [Crisp] (Potetbåter [crisp])
-  5. Frozen vegetables [Steam] (Frosne grønnsaker [damp]) *
-  6. Frozen vegetables gratin [Baked] (Frossen grønnsaksgrateng [bakt]) *
-   7. Tomatoes [Baked] (Tomater [bakt])
-  8. Pepper [Crisp] (Paprika [crisp])
-  9. Egg plant [Crisp] (Aubergine [crisp])
-  10. Carrots [Steam] (Gulrøtter [damp])
-  11. Green beans [Steam] (Grønne bønner [damp])
-  12. Broccoli [Steam] (Brokkoli [damp])
-  13. Cauliflower [Steam] (Blomkål [damp])
-  14. Pepper [Steam] (Paprika, [damp])
-  15. Squash [Steam] (Squash, [damp])
-  16. Corn on cob [Steam] (Maiskolber [damp])













2. CHICKEN (KYLING)

-   1. Roasted (Stekt)
-  2. Pieces [Crisp] (Stykker [crisp])
-  3. Legs [Crisp] (Lår [crisp])
-  4. Wings [Crisp] (Vinger [crisp])
-  5. Fillets [Crisp] (Fileter [crisp])
-  6. Fillets [Steam] (Fileter [damp])
-  7. Fillets with bacon [Crisp] (Fileter med bacon [crisp])
-  8. Kebab [Grilled] (Kebab [grillet])

3. MEAT (KJØTT)

-   1. Beef [Roasted] (Biff [stekt])
-   2. Pork [Roasted] (Svin [stekt])
-   3. Lamb [Roasted] (Lam [stekt])
-  4. Lamb cutlet [Grilled] (Lammekotelett [grillet])
-   5. Veal [Roasted] (Kalv [stekt])
-  6. Ribs [Crisp] (Ribbe [crisp])
-   7. Meat loaf traditional [Baked] (Tradisjonell kjøttpudding [bakt])
-   8. Meatballs [Baked] (Kjøttboller [bakt])
-  9. Entrecote [Grilled] (Entrecote [grillet])
-  10. Frozen hamburgers [Crisp] (Frosne hamburgere [crisp]) *
-  11. Bratwurst [Crisp] (Bratwurst [crisp])
-  12. Hot dogs [Steam] (Pølser [damp])
-  13. Bacon [Crisp] (Bacon [crisp])








4. FISH & SEAFOOD (FISK OG SJØMAT)

-  1. Fish fillets [Steam] (Fiskefileter [damp])
-   2. Whole fish [Baked] (Hel fisk [bakt])
-  3. Whole fish [Boiled] (Hel fisk [koki])
-  4. Cutlets [Steam] (Koteletter [damp])
-  5. Cutlets [Crisp] (Koteletter [crisp])
-  6. Frozen gratin [Baked] (Frossen grateng [bakt]) *
-  7. Frozen coated fillets [Crisp] (Frosne panerte fileter [crisp]) *
-  8. Mussels [Steam] (Blåskjell [damp])
-  9. Precooked mussels [Crisp] (Ferdig kokte blåskjell [crisp])
-  10. Shrimps [Steam] (Reker [damp])
-  11. Shrimps [Crisp] (Reker [crisp])





5. HEALTH FRY (SUNN STEKING)

-  1. French fries [Crisp] (Pommes frites [crisp]) *
-  2. Frozen fish fingers [Crisp] (Frosne fiskepinner [crisp]) *
-  3. Sliced chorizo [Grilled] (Chorizoskiver [grillet])
-  4. Frozen buffalo wings [Crisp] (Frosne kyllingvinger [crisp]) *
-  5. Frozen nuggets [Crisp] (Frosne nuggets [crisp]) *








6. PIZZA & QUICHE (PIZZA OG PAI)

-  1. Frozen pan pizza [Crisp] (Frossen pan pizza [crisp]) *
-  2. Frozen thin pizza [Crisp] (Frossen pizza tynn bunn [crisp]) *
-  3. Home made pizza [Crisp] (Hjemmelaget pizza [crisp])
-  4. Chilled pizza [Crisp] (Avkjølt pizza [crisp])
-  5. Thin vegetarian pizza [Crisp] (Tynn vegetarisk pizza [crisp])
-  6. Quiche Lorraine [Crisp] (Quiche Lorraine [crisp])
-  7. Prebaked frozen quiche [Crisp] (Forhåndssteekt frossen pai [crisp]) *





7. RICE & CEREALS (RIS OG KORN)

-  1. Rice [Steam] (Ris [damp])
-  2. Rice porridge [Steam] (Risgrøt [damp])
-   3. Oat porridge (Havregrøt)














8. PASTA & LASAGNA (PASTA & LASAGNE)

-  1. Pasta [Steam] (Pasta [damp])
-   2. Vegetarian lasagna (Vegetar lasagne)
-   3. Meat lasagna (Lasagne med kjøtt)
-   4. Frozen lasagna (Frossen lasagne) *

9. BREAD (BRØD)

-  1. Rolls (Rundstykker)
-  2. Bread loaf (Loff)
-  3. Prebaked rolls (Halvsteekte rundstykker)
-  4. Frozen rolls (Rundstykker frosne) *

10. CAKES & PASTRIES (KAKER OG BAKVERK)

-   1. Sponge cake (Sukkerbrød)
-  2. Chocolate cake [Crisp] (Sjokoladecake [crisp])
-  3. Carrot cake [Crisp] (Gulrotkake [crisp])
-  4. Scones [Crisp] (Scones [crisp])
-  5. Muffins (Muffins)
-  6. Cookies (Småkaker)
-   7. Brownies (Brownies)
-  8. Swiss roll (Rullekake)
-  9. Meringues (Marengs)
-  10. Home made fruit pie (Hjemmelaget fruktpai)
-  11. Prebaked frozen fruit pie [Crisp] (Ferdiglaget frossen fruktpai [crisp]) *

11. DESSERT & SNACKS (DESSERT & SNACKS)

-  1. Baked apples (Bakte epler)
-  2. Fruit compote [Steam] (Fruktkompott [damp])
-   3. Crème brûlée (Crème brûlée)
-   4. Soufflé (Crème brûlée)
-   5. Hot fudge sauce (Varm karamellsaus)
- 6. Pop corn (Popkorn)
-  7. Nuts roasted [Crisp] (Ristede nøtter [crisp])
-  8. Pumpkin seeds roasted [Crisp] (Ristede gresskarfrø [crisp])

TILBEHØR

 Mikrobølgesikker beholder

 Mikrobølge- og ovnssikker beholder

 Crisppanne

 Dampkoker

 Dampkoker (bunn og lokk)


 Lav rist

 Høy rist

 Stekeplate

 Uten lokk

 Beholder med høye kanter

 En fullstendig beskrivelse av hver KOKKEMENY-oppskrift er inkludert i brukermanualen.