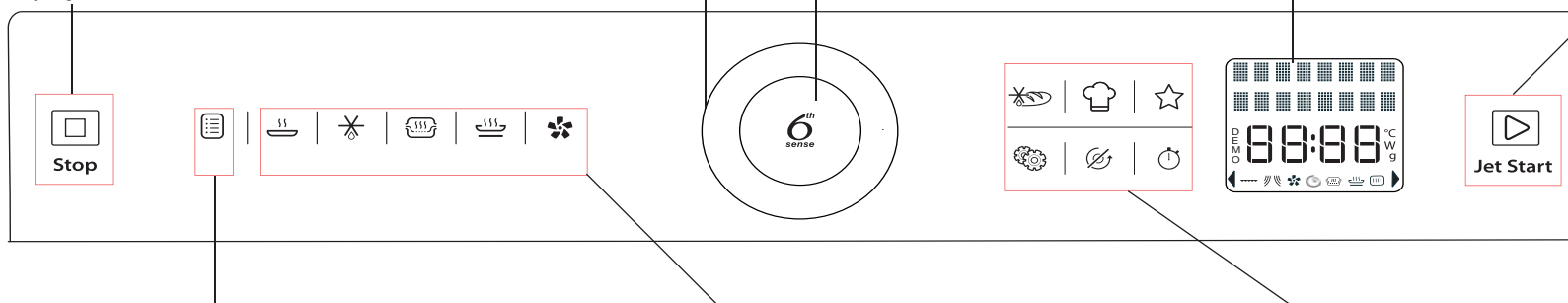


Stopp

Stopp eller återställ alla ugnens funktioner, försätta ugnen i Stand-by läge.



Jetstart

För att starta Mikrovågsfunktionen med maximal effekt i 30 sekunder, tryck på Jetstartknappen. Om du redan har valt en tillagningsfunktion (t.ex.: Grill), tryck på Jetstart för att starta den valda funktionen.

Varje ytterligare tryckning kommer att öka tillagningstiden med 30 sekunder.

MANUELLA FUNKTIONER

Trycka på ikonen för åtkomst till de manuella funktionerna. Använd ratten och bekräftaknappen för att välja funktionen.

Ikon	Funktion	Föreslagna tillbehör
	Mikrovågor	Tallrikslock (säljs separat)
	Grill	Hög ställning
	Grill + Mikrovågor	Hög ställning
	Varmluft + Mikrovågor	Låg ställning
	Snabbuppvärmning	Låg ställning Bakplåt (säljs separat)

ASSISTERADE FUNKTIONER

Tryck på ikonen på kontrollpanelen för att välja funktionen. Använd ratten och bekräftaknappen för att ställa in tillagningsparametrarna.

Ikon	Funktion	Föreslagna tillbehör / matkategorier
	6 th sense uppvärmning	Tallrikslock (säljs separat)
	1: Manuell upptining	
	2--6: 6 th Sense upptining	
	6 th Sense ånga	Ångare
	Crisp	Crisppanna Crisphandtag
	Varmluft: 1---Med förvärmning 2---Utan förvärmning	Låg ställning Bakplåt (säljs separat)

SPECIALFUNKTIONER OCH INSTÄLLNINGAR

Klicka på ikonen på kontrollpanelen för att välja funktionen, följ sedan instruktionerna som visas på displayen.

Ikon	Funktion	Notera
	6 th Sense brödupptining	Tillbehör: Crisppanna Crisphandtag
	6 th Sense kockmeny	En enkel och intuitiv guide som erbjuder automatiska recept som garanterar perfekt resultat var gång. Du hittar den fullständiga listan med tillgängliga recept på sista sidan i denna snabbguide.
	Favoriter	Nu kan du skapa dina personliga recept med favoritfunktionen.
	Inställningar	Här kan du ändra produktinställningarna (språk, ljud etc...)
	Stopp Pratt	Denna funktion gör det möjligt att använda stora och fyrkantiga kartotter som inte kan snurra fritt i produkten. Endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner.
	Timer	En kökstimer är användbar för olika syftet såsom låta deg jäsa innan utbakningen etc.



Upptäck alla Whirlpool originaltillbehör! Besök din lokala Whirlpool webbsida.



W 1 0 7 2 4 3 0 5


6th
sense

Med 6th SENSE teknologi ställer mikrovågsugnen automatiskt in tillagningstiden och effektnivåerna baserat på vilken typ av mat som skall beredas. 6th SENSE logotypen som är placerad i mitten av ratten lyser när en 6th SENSE guddad funktion används.



MIKROVÅGOR


Mikrovågsfunktionen möjliggör snabb tillagning eller uppvärmning av mat och dryck.

Tryck på ikonen Manuella funktioner , tryck sedan på Bekräftaknappen för att välja mikrovågsfunktionen. Välj effektnivå enligt tabellen.

EFFEKT	ANVÄNDNING:
950 W	Uppvärmning av drycker, vatten, klara soppor, kaffe, te och annan mat med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
750 W	Tillagning av fisk, grönsaker, kött, etc.
650 W	Tillagning av rätter som det inte går att röra i.
500 W	Försiktig tillagning av t.ex. såser med hög proteinhalt, ost- och äggrätter samt för att avsluta tillagningen av gryrätter.
350 W	Sjuda stuvningar, smälta smör.
160 W	Upptining.
90 W	Mjukgöring av smör, ost, glass och choklad.




GRILL

Denna funktion använder en kraftfull kvartsgrill till att bryna mat, skapar en grill- eller gratineringsseffekt. Tryck på ikonen Manuella funktioner , använd sedan ratten och Bekräftaknappen för att välja funktionen GRILL. Välj effektnivå enligt tabellen.

	EFFEKTIVÅ
1	Låg
2	Medium
3	Hög



KOMBI GRILL + MIKROVÅGOR


Denna funktion kombinerar mikrovågor och grilluppvärmning vilket gör att gratänger tillagas på mycket kortare tid. Tryck på ikonen Manuella funktioner , använd sedan ratten och Bekräftaknappen för att välja funktionen KOMBI GRILL+MIKROVÅGOR. Välj effektnivå enligt tabellen.

EFFEKTIVÅ	ANVÄNDNING:
650 W	Grönsaker
500 W	Fågel och lasagne
350 W	Fisk
160 W	Kött
90 W	Gratinerad frukt



KOMBI VARMLUFT + MIKROVÅGOR

Denna funktion kombinerar mikrovågor och varmlufts-tillagning vilket gör att du kan bereda ugnsbakade maträtter på kortare tid.

Tryck på ikonen Manuella funktioner , använd sedan ratten och Bekräftaknappen för att välja funktionen KOMBI VARMLUFT+MIKROVÅGOR.


Välj en lämplig temperatur inom området från 50°C till 200°C, välj sedan effektnivå enligt tabellen.

EFFEKTIVÅ	ANVÄNDNING:
350 W	Tillagning av fågel, bakad potatis, lasagne och fisk
160 W	Tillagning av kött och fruktkakor
90 W	Kakor och bakverk



SNABBVÄRMNING

Använd denna funktion för att förvärma den tomma ugnen en kort stund. Du kan ställa in önskad temperatur och ugnen kommer att informera så snart som temperaturen uppnåtts.

Tryck på ikonen Manuella funktioner , använd sedan ratten och Bekräftaknappen för att välja funktionen SNABBVÄRMNING.

Placera ingen mat i ugnen medan funktionen körs eftersom den kan brännas av den intensiva hettan.



6TH SENSE UPPVÄRMNING


Denna funktion möjliggör automatisk förvärmning av maträtterna. Mikrovågsugnen kommer automatiskt att beräkna den mikrovågseffekt och tid som behövs för att få bästa möjliga resultat på kortast tid. Använd denna funktion för uppvärmning av tillagad mat som är antingen fryst, kyld eller rumstempererad.

Nettovikten får vara 250g - 600g när denna funktion används.



UPPTINING

Denna funktion låter dig snabbt tina mat antingen manuellt eller automatiskt.

Tryck på upptiningsikonen , använd sedan ratten och bekräftaknappen för att välja önskat val ovanför de som visas i tabellen.

TYP AV UPPTINING	MATKATEGORI
1 Manuell	-
2 6 th Sense	Kött
3 6 th Sense	Kyckling
4 6 th Sense	Fisk
5 6 th Sense	Grönsaker
6 6 th Sense	Bröd

Om du valt ett 6th Sense upptiningsalternativ, för att få bästa möjliga resultat kommer produkten att be dig:

- mata in vikten på maten
- vända och röra i maten när så behövs



6TH SENSE ÅNGA

Denna funktion möjliggör att få hälsosam och naturlig smak på maträtter genom tillagning med ånga. Använd denna funktion med den medföljande ångaren för att ångtillaga mat såsom grönsaker och fisk. Eller använd samma tillbehör (utan mellangallret) för att koka pasta eller ris.



CRISP

Denna exklusiva Whirlpool-funktion ger perfekt gyllenbrunt resultat både på ovan- och undersidan av maten. Användning av både mikrovågor och grilltillagning gör att crisp pannan snabbt når rätt temperatur och börjar bryna och göra maten krispig.

Följande tillbehör måste användas med crispfunktionen:

- Crisppannan
- Crisphandtaget för att hantera den heta crisp pannan

Använd denna funktion för att värma och tillaga pizza och annan degbaserad mat. Den är också bra till att steka bacon och ägg, korvar, potatis, pommes frites, hamburgare och annat kött etc. utan att lägga till olja (eller genom att tillföra mycket lite olja).

Före tillagning av mat som inte kräver lång tillagningstid (pizza, kakor...), rekommenderar vi att crisp pannan förvärms 2 - 3 minuter innan.



VARMLUFT

Med denna funktion kan du få ugnsbakade rätter. Med användning av ett kraftfullt värmelement och fläkt är tillagningscykeln precis som i en traditionell ugn.

■ 1: MED FÖRVÄRMNING

Det finns ett förvärmningssteg innan tillagningen startar. När temperaturen uppnåtts, informerar ett meddelande dig om att lägga till maten.

■ 2: UTAN FÖRVÄRMNING

Kommer den att gå till varmluftsfunktionen direkt.



BRÖDUPPTINING

Denna exklusiva Whirlpool-funktion låter dig tina fryst bröd. Kombinationen av både upptinings- och crisp-teknologierna gör att ditt bröd smakar och känns som nybakat.

Använd denna funktion för att snabbt tina och värma frysta småbröd, baguetter och giffjar. Brödupptining kan användas om nettovikten är mellan 50g - 400g.


Följande tillbehör måste användas med denna funktion:

- Crisppannan
- Crisphandtaget för att hantera crisp pannan



KOCKMENY

Kockmenyn är en enkel och intuitiv guide som erbjuder automatiska recept som garanterar perfekt resultat var gång.

Använd denna meny för att förbereda maträtter som listas på sista sidan i denna snabbguide. Tryck på kockmenyikonen , välj sedan ett recept och följ instruktionerna på displayen: Kockmenyn kommer automatiskt att justera tillagningsparametrarna för att få det bästa resultatet. En komplett beskrivning av alla kockmenyns recept finns inkluderade i användarinstruktionerna.



FAVORIT

Favoritfunktionen är ett enkelt sätt att snabbt spara och använda upp till 10 anpassade recept.

Varje favorit kan innehålla:

- endast en cykel
- en sekvens med cykler

Se instruktionerna för Användning för att veta hur du sparar och hämtar en favorit.



INSTÄLLNINGAR

Här kan du se och ändra de viktigaste produktinställningarna (ljud, språk, standardinställningarna från fabrik, demoläge).

Det är endast möjligt att komma åt inställningsmenyn när produkten är i standby-läge.



STOPPRATT

Använd denna funktion när du behöver använda mycket stora skålar som inte kan rotera fritt i ugnen.

"Stopp-ratten" fungerar endast med följande tillagningsfunktioner:

- Varmluft
- Kombi Grill + Mikrovågor
- Kombi Varmluft + Mikrovågor



TIMER

Använd denna funktion när du behöver en kökstimer för att kunna mäta tiden i olika situationer, t.ex. för att jäsa degen före utbakningen.

Notera att kökstimern INTE aktiverar någon tillagningscykel.





















JETSTART

Använd denna funktion för snabb uppvärmning av mat med hög vattenhalt såsom klara soppor, kaffe eller te.

Tryck på Jetstartknappen för att automatiskt starta Mikrovågsfunktionen på maximal effekt (950 W) i 30 sekunder. Varje ytterligare tryckning kommer att öka tillagningstiden med 30 sekunder. Du kan också öka eller minska tiden genom att vrida på ratten efter att funktionen startat.

1. GRÖNSAKER

-  1. Potatis [ugnstekt]
-   2. Potatisgratäng [ungstekt]
-  3. Räkor [ångare]
-  4. Potatisklyftor [Crisp]
-  5. Frysta grönsaker [ångare] *
-  6. Frysst grönsaksgratäng [ungstekt] *
-   7. Tomater [ugnstekt]
-  8. Paprika [Crisp]
-  9. Äggplanta [Crisp]
-  10. Morötter [ångare]
-  11. Gröna bönor [ångare]
-  12. Broccoli [ångare]
-  13. Blomkål [ångare]
-  14. Paprika [ångare]
-  15. Squash [ångare]
-  16. Majskolv [ångare]

2. KYCKLING

-   1. Ugnsbakad
-  2. Delar [Crisp]
-  3. Fötter [Crisp]
-  4. Vingar [Crisp]
-  5. Filéer [Crisp]
-  6. Räkor [ångare]
-  7. Filé med bacon [Crisp]
-  8. Kebab [grillad]






3. KÖTT

-   1. Biff [ungstekt]
-   2. Fläsk [grillad]
-   3. Lamm [grillad]
-  4. Lammkotlett [grillad]
-   5. Kalv [ungstekt]
-  6. Revben [Crisp]
-   7. Köttfärsliimpa traditionell [ungstekt]
-   8. Köttbullar [ugnstekt]
-  9. Entrecote [grillad]
-  10. Frysta hamburgare [Crisp] *
-  11. Bratwurst [Crisp]
-  12. Grillkorv [ångare]
-  13. Bacon [Crisp]








4. FISK OCH SKALDJUR

-  1. Fiskfiléer [ångare]
-   2. Hel fisk [ugnsstekt]
-  3. Hel fisk [kokt]
-  4. Kotletter [ångare]
-  5. Kotletter [Crisp]
-   6. Frysst gratäng [ugnsbakad] *
-  7. Frysst panerad filé [Crisp] *
-  8. Morötter [ångare]
-  9. Förkokta musslor [Crisp]
-  10. Räkor [ångare]
-  11. Räkor [Crisp]

5. HÄLSOSAM FRITERING

-  1. Pommes frites [Crisp] *
-  2. Frysta fiskpinor [Crisp] *
-  3. Skivad chorizo [grillad]
-  4. Frysta buffalo wings [Crisp] *
-  5. Frysta nuggets [Crisp] *








6. PIZZA OCH QUICHE

-  1. Frysst panpizza [Crisp] *
-  2. Frysst tunn pizza [Crisp] *
-  3. Hemmagjord pizza [Crisp]
-  4. Kyld pizza [Crisp]
-  5. Tunn vegetariskt pizza [Crisp]
-  6. Quiche Lorraine [Crisp]
-  7. Förbakad frysst Quiche [Crisp] *





7. RIS OCH SPANNMÅL

-  1. Ris [ångare]
-  2. Risgrönsgröt [ångare]
-   3. Havregrynsgröt














8. PASTA OCH LASAGNE

-  1. Pasta [ångare]
-   2. Vegetariskt lasagne
-   3. Lasagne
-   4. Frysst lasagne *

9. BRÖD

-  1. Kuvertbröd
-  2. Brödskiva
-  3. Förbakad småfranska
-  4. Frysta kuvertbröd *

10. KAKOR OCH BAKVERK

-   1. Sockerkaka
-  2. Chokladkaka [Crisp]
-  3. Morotskaka [Crisp]
-  4. Scones [Crisp]
-  5. Muffins
-  6. Småkakor
-   7. Brownies
-  8. Rulltårta
-  9. Maräng
-  10. Hemgjord frukt-paj
-  11. Förbakad frysst frukt-paj [Crisp] *

11. EFTERRÄTTER OCH SNACKS

-  1. Bakade äpplen
-  2. Fruktkompott [ångare]
-   3. Crème brûlée
-   4. Sufflé
-   5. Het kolasås
-  6. Popcorn
-  7. Rostade nötter [Crisp]
-  8. Pupaförn rostade [Crisp]

TILLBEHÖR

 Mikrovågssäkra
karotter

 Mikrovågs- och
ugssäkra karotter

 Crisppanna

 Ångare

 Ångare
(underdel och lock)

 Låg ställning

 Hög ställning

 Bakplåt

 Utan lock

 Karott med
höga sidor

 En komplett beskrivning av alla kockmenyns recept finns inkluderade i användarinstruktionerna.