

# 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)

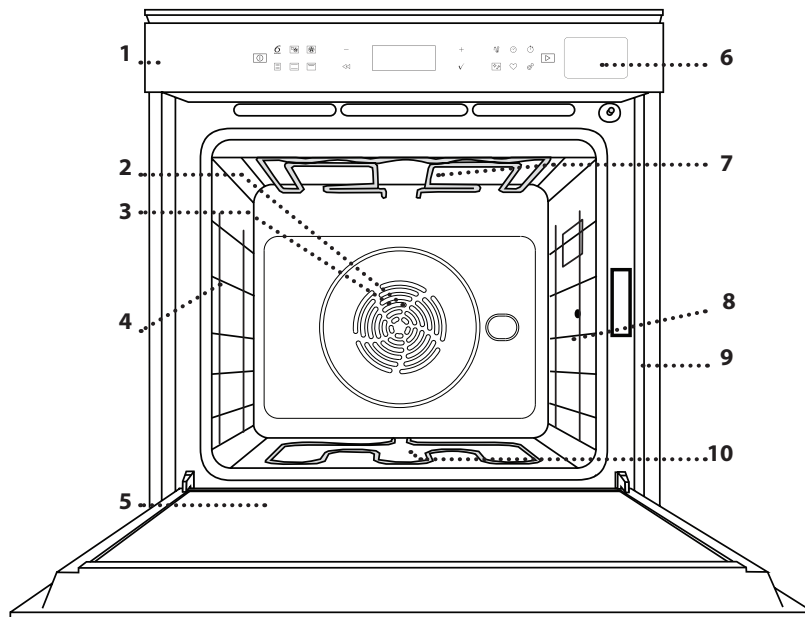


Du kan laste ned sikkerhetsanvisninger og bruks- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) og følge anvisningene bakerst i dette heftet.



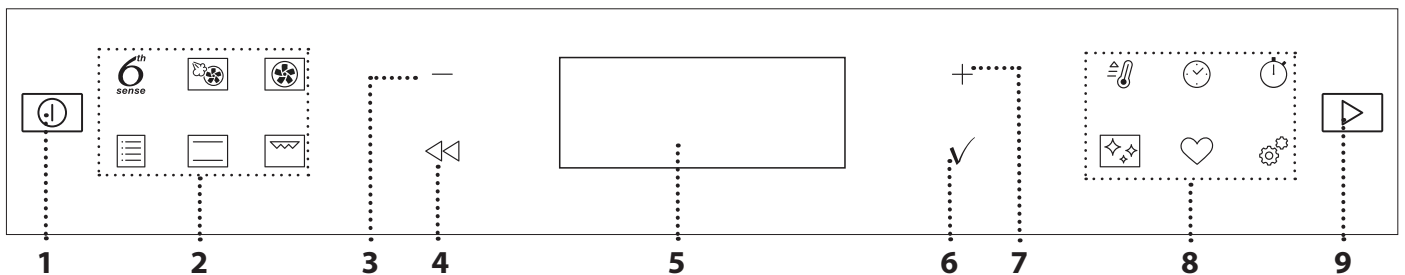
Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

## PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Vifte
3. Sirkulært varmeelement (ikke synlig)
4. Ristenes spor (nivået er indikert framme på ovnen)
5. Dør
6. Vannskuff
7. Øvre varmeelement/grill
8. Lyspære
9. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

## BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



### 1. PÅ / AV

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

### 2. FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

### 3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS

For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

### 4. TILBAKE

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

### 5. DISPLAY

### 6. BEKREFT

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

### 7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS

For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

### 8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

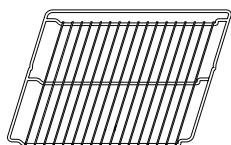
For å få rask tilgang til funksjonene, varighet, innstillinger og favoritter.

### 9. START

For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

# TILBEHØR

## RIST



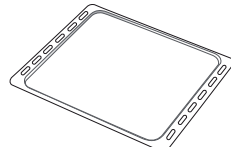
Bruk for å tilberede mat og som støtte til panner, kakeformer og andre ildfaste former.

## LANGPANNE



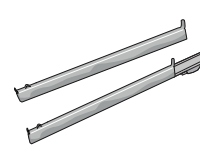
For bruk som ovns panne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.

## BAKEBRETT



Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote) osv.

## GLIDESKINNER\*



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

\* Kun tilgjengelig på noen modeller

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

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

## SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens skinner, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og stekebrettet settes inn horisontalt på samme måte som risten.

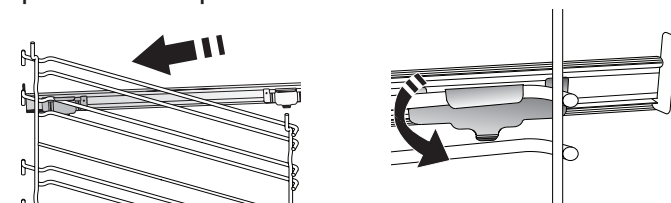
## DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

- For å fjerne ristenes spor, løft sporene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Ristenes spor kan nå fjernes.
- For å installere ristenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

## INSTALLASJON AV GLIDESKINNER (HVIS DISSE FINNES)

Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klemmen på skinnen til sporet og la den gli så langt det går. Senk den andre klemmen på plass. For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Sørg for at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse trinnene på det andre sporet til rillen på samme nivå.



Vennligst merk deg: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

## FUNKSJONER



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

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (Lasagne, Kjøtt, Fisk, Grønnsaker, Kaker & Bakst, Middagspaier, Brød, Pizza).

For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.



### VARMLUFT + DAMP

Ved å kombinerer egenskapene til dampen med de til tvungen luft, kan du med denne funksjonen lage retter som er sprø med fin brunfarge utvendig, mens de samtidig er myke og saftige innvendig. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du steker fisk, MIDDELS for kjøtt og LAV for brød og desserter.



### VARMLUFT

For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.



### TRADISJONELLE FUNKSJONER

- **OVER/UNDERV.**  
For steking av kjøtt, bake kaker med fyll på én enkel rist.
- **COOK 4 FUNKSJONER**  
For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på fire nivå samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg steketabellen for å oppnå best resultat.
- **TURBO GRILL**  
For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.
- **FROSSEN BAKST**  
Funksjonen velger automatisk den ideelle tilberedningstemperaturen og -modusen for 5 ulike typer frossen ferdigmat. Ovnens trenger ikke å forvarmes.
- **SPESIALFUNKSJONER**
  - » **MAXI COOKING**  
For steking av store steker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at du får jevn bruning på begge sider. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.
  - » **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.
  - » **TINING**  
For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre på utsiden.

### » KEEP WARM

For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø.

### » ØKO VARMLUFT

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når ØKO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ØKO-syklusen og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.



### OVER-/UNDERV.

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.



### GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser langpannen på et hvilket som helst av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.



### RASK FORVARMING

For å forvarme ovnen raskt.



### TIMER

For endring av funksjonstidens verdier.



### TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.



### RENGJØRING

- **AUTOMATISK OVNSRENS - PYRO**  
For å eliminere matsøl ved å bruke en syklus på svært høy temperatur (omtrent 400 °C). To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (Pyro) og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.
- **TØMMING**  
For å drenere boileren automatisk for å hindre at restvann blir igjen i det når apparatet ikke skal brukes på en stund.
- **AVKALKNING**  
For å fjerne kalkavleiringer fra kjelen. Vi anbefaler at du bruker denne funksjonen med jevne mellomrom. Dersom du ikke gjør dette, vil det komme til syne en melding på display som minner deg om å gjøre ovnen ren.



## 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.

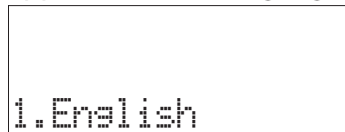
Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til "DEMO" fra menyen "INNSTILLINGER" og velg "Off".

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


## 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.

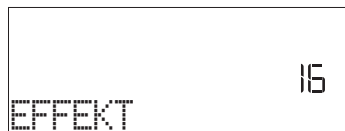


Trykk på + eller - bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker. Trykk på ✓ for å bekrefte valget ditt.

Merk: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på .

### 2. STILL INN STRØMFORBRUKET


Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13).



Trykk + eller - for å velge 16 "Høy" eller 13 "Lav" og trykk ✓ for å bekrefte.

## DAGLIG BRUK

### 1. VELG EN FUNKSJON

Trykk på  for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

Funksjonene kan velges ved å trykke på ikonet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (display vil vise de første tilgjengelige elementene), trykk + eller - for å velge det som ønskes, trykk deretter ✓ for å bekrefte.



## FAVORITT

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.

### 3. STILL INN TIDEN

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



Trykk på + eller - for å stille inn nåværende time og trykk ✓ : De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.

Trykk på + eller - 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", som er tilgjengelig ved å trykke på .

### 4. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomskiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Varmluft" eller "Konveksjonssteking").

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

### 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.

#### TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / DAMPNIVÅ



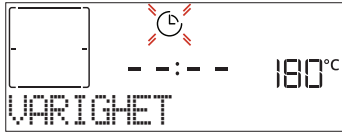
Når verdien blinker på display, trykk på + eller - for å endre den, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og fortsett innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

På samme måte er det mulig å stille inn nivået for grilling: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav).

For funksjonen "Varmluft + Damp", kan du velge mengden damp blant de følgende verdiene: 1 (lav), 2 (mid), 3 (høy).

Merk: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperaturen/grillnivå endres ved å benytte + eller - .

### VARIGHET



Når ⌚ ikonet blinker på display, trykk på + eller - for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter på ✓ for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingene manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk på ✓ eller ▶ for å bekrefte og start funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

Merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingene pågår ved å trykke ⌚ : trykk på + eller - for å endre det og trykk deretter på ✓ for å bekrefte.

### SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt. Display viser sluttiden mens ⌚ ikonet blinker.



Trykk på + eller - for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og aktivere denne 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.

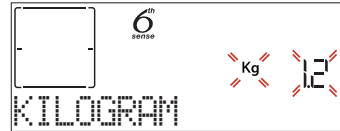
Merk: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen. Mens du venter, kan du trykke på + eller - for å endre programmets sluttid eller trykk på ⏪ for å endre innstillingene. Ved å trykke på ⌚ , for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

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

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.

Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

### VEKT / HØYDE / PIZZA (RUNDT-BRETT-LAG)



For å stille inn den riktige funksjonen, følg indikasjonene på display når du blir minnet om det, og trykk på + eller - for å stille inn ønsket verdi og trykk på ✓ for å bekrefte.

### STEKEGRAD / BRUNING

Med noen 6th Sense funksjonene er det mulig å justere stekegraden.



Når du blir minnet om det, trykk på + eller - for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk på ✓ eller ▶ for å bekrefte og start funksjonen. På samme måte, der det tillates, for noen 6th Sense funksjoner, er det mulig å regulere nivået for bruning mellom lav (-1) og høy (1).

### TILBEREDNING MED DAMP

Ved å velge "Varmluft + Damp" eller en av de flere oppskriftene til 6<sup>th</sup> Sense funksjonen er det mulig å tilberede enhver type mat takket være bruken av damp. Damp sprer seg raskere og mer jevnt igjennom maten sammenlignet med bare den varme luften som er typisk for de konvensjonelle funksjonene: dette reduserer steketiden, hindrer at de dyrebare næringsstoffene forsvinner og sikrer at du oppnår utmerkede og virkelig gode resultat med alle oppskriftene dine.

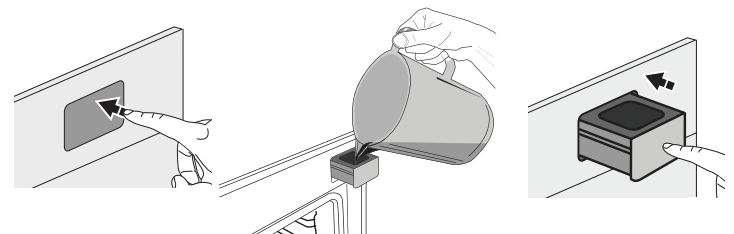
Så lenge dampkokingen pågår må døren være lukket.

For å fortsette med dampkoking vil være nødvendig å fylle tanken inne i ovnen ved hjelp av skuffen på kontrollpanelet.

Når du blir minnet om det på display med indikasjonene "TILSETT VANN" eller "FYLL SKUFFEN", må du åpne skuffen ved å trykke forsiktig på den.

Hell langsomt drikkevann i skuffen helt til display viser "TANKEN FULL". Den maksimale kapasiteten til tanken er 1,5 liter.


Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.




Det vil være nødvendig å fylle på vann kun når tanken ikke er full nok til å fullføre tilberedningen.


Unngå å fylle på tanken når ovnen er slått av eller før du blir bedt om det fra display.


### 3. START 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.

I løpet av fasen for utsetting, vil ovnen, ved at du trykker på  hoppe over denne fasen, og starte funksjonen med det samme.

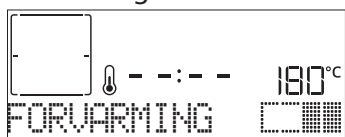
Merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.

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.

### 4. FORVARMING



Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: 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 "LEGG INN MAT".

På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start steking.

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 ønsker at ovnen skal nå ved å benytte  eller .

### 5. SETT TILBEREDNINGEN PÅ PAUSE / SNU ELLER KONTROLLER MATEN

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

Lukk døren for å gjenoppta tilberedningen.

Noen 6th Sense funksjoner vil kreve at maten skal snus under steking.




Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, gjennomfør handlingen som varsles av display og lukk døren, gjenoppta deretter steking.

På samme måte, når det gjenstår 10% av tiden for tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

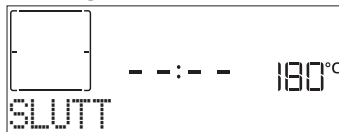




Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Kontroller maten, lukk døren og gjenoppta tilberedningen.

Merk: Trykk på  for å hoppe over disse handlingene. Dersom det ikke gjøres noe etter en viss tid, fortsetter ovnen tilberedningen.

### 6. ENDT STEKING

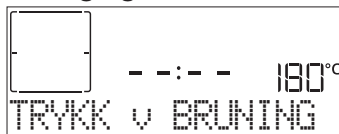
Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.





Trykk på  for å fortsette steking i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk på  for å utvide steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

### BRUNING

Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.









Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk  for å starte en syklus for brunng på fem minutter. Du kan stanse funksjonen når som helst ved å trykke på  for å slå av ovnen.


### . FAVORITT

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  er trykket ned, trykk på  eller  for å velge nummerposisjonen, trykk deretter 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.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på  : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.




Trykk på  eller  for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke på , og trykk deretter på  for å aktivere.


## RENGJØRING

### AUTOMATISK RENGJØRING - PYROLYTISK RENSING

Berør ikke ovnen under Pyro-syklusen.  
Hold barn og dyr borte fra ovnen under og etter Pyro-syklusen (inntil rommet er helt luftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du forsikre deg om at brennerne eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår. For at døren skal bli helt ren, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før Pyro-funksjonen benyttes. Vi anbefaler at du kun benytter Pyro-funksjonen hvis apparatet har svært skitten eller avgir vond lukt under tilberedningen. Trykk på  for å vise "RENGJØRING" på display.



Trykk på **+** eller **-** for å velge ønsket syklus, trykk deretter på **✓** for å bekrefte. Gjør ren døren og fjern alt tilbehør når du blir minnet om det, lukk deretter døren og trykk  når du har gjort dette: ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

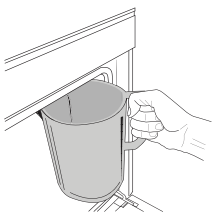
Når syklusen er valgt, hvis en ønsker det, trykk på **+** eller **-** for å still inn sluttid (start utsettelse), trykk deretter **✓** for å bekrefte.


Når syklusen er avsluttet, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

### TØMMING

Dreneringsfunksjonen gjør det mulig å drenere vannet slik at det ikke blir liggende i tanken. Vi anbefaler at tanken dreneres hver gang ovnen brukes.

Uansett, etter et bestemt antall ganger er denne handlingen påbudt og det vil ikke være mulig å starte dampfunksjonen for du har gjort dette.



Når du har valgt funksjonen "Tømming" eller når dette anbefales fra display, trykk på  og utfør handlingene som indikeres: Åpne døren og plasser en stor kannen under dreneringsmunnstykket nederst til høyre på panelet. Når

dreneringen starter, må du holde kannen i riktig posisjon helt til operasjonen er fullført.


Display vil indikere når tanken må dreneres fullstendig.

Merk: Drenering kan kun velges når ovnen er kald.

Muggen må ha en kapasitet på minst 2 liter.

### AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres ved jevne mellomrom, hjelper deg å holde kjelen og dampkretsen i god stand.

Funksjonen er inndelt i forskjellige faser: tømming, avkalking, skylling. Når funksjonen er startet, følg trinnene som indikeres på display og trykk  når disse er utført for å starte hver fase.

#### » TØMMING

Full funksjon varer i gjennomsnitt 180 minutter.

Dersom funksjonen stanses, uansett tidspunkt, må hele avkalkingssyklusen gjentas.

Tanken må dreneres før avkalking: for å utføre operasjonen på best mulig måte, gå fram slik det er beskrevet i det aktuelle avsnittet.

Muggen må ha en kapasitet på minst 2 liter.

#### » AVKALKING


For best resultat ved avkalkning, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 1,7 liter drikkevann.

Avkalkingsmiddelet WPRO er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold for å oppnå de beste prestasjonene til ovnens dampfunksjon. Vennligst følg instruksene for bruk som står på pakken. For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool vil ikke stå til ansvar for evt. skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.

Når fasen for avkalking er fullført, må tanken tømmes


#### » SKYLLER

For å gjøre ren tanken og dampkretsen, må det utføres en syklus for skylling. Fyll tanken med drikkevann helt til display viser "TANK FULL", trykk deretter  for å starte skyllingen. Til slutt vil display melde fra om at denne fasen må gjentas ved å drenere og skylle igjen. Slå ikke av ovnen før alle trinnene som kreves av funksjonen er fullførte.

Kokefunksjonene kan ikke aktiveres mens syklusen for rengjøring pågår.

Merk: En melding vises på display, for å minne deg om å utføre denne handlingen regelmessig.

### TIMER

Når ovnen er slått av, kan skjermen brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av og trykk på **+** eller **-**:  ikonet vil blinke på display. Trykk på **+** eller **-** for å angi ønsket tidslengde 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. Trykk på + eller – for å endre tiden du har stilt inn på timeren.

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

Trykk [⏸] for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker.

Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.

Merk: I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minutturet (kun ⏸ ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til skjermen med minuttelleren, trykk på [⏸] for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

## . TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede << i minst fem sekund. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Vennligst merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på [⏸].



## TABELL FOR TILBEREDNING

| MATVAREKATEGORIER        |                       | ANBEFALT MENGDE        | SNU<br>(av steketid)  | NIVÅ OG<br>TILBEHØR |   |
|--------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|---|
| LASAGNE                  | -                     | 0,5 - 3 kg             | -                     | 2                   |   |
| KJØTT                    | Ovnsstekt biff        | Steke                  | 0,6 - 2 kg            | 3                   |   |
|                          |                       | Hamburgere             | 1,5 - 3 cm            | 5  4                |   |
|                          | Ovnsstekt svin        | Steke                  | 0,6 - 2,5 kg          | 3                   |   |
|                          |                       | Pølser og wienerpølser | 1,5 - 4 cm            | 5  4                |   |
|                          | Stekt kylling         | Hel                    | 0,6 - 3 kg            | 2                   |   |
|                          |                       | Filet og bryst         | 1 - 5 cm              | 5  4                |   |
| Kebab                    |                       | ett gitter             | 5  4                  |                     |   |
| FISK                     | Fileter               | 0,5 - 3 (cm)           | -                     | 3  2                |   |
|                          | Frosne fileter        | 0,5 - 3 (cm)           | -                     | 3  2                |   |
| GRØNNSAKER               | Ovnsstekte grønnsaker | Poteter                | 0,5 - 1,5 kg          | 3                   |   |
|                          |                       | Grønnsaker-fylte       | 0,1 - 0,5 kg pr. stk. | 3                   |   |
|                          |                       | Ovnsstekte grønnsaker  | 0,5 - 1,5 kg          | 3                   |   |
|                          | Grønnsaksgrateng      | Poteter                | et brett              | -                   | 3 |
|                          |                       | Tomater                | et brett              | -                   | 3 |
|                          |                       | Paprika                | et brett              | -                   | 3 |
|                          |                       | Brokkoli               | et brett              | -                   | 3 |
|                          |                       | Blomkål                | et brett              | -                   | 3 |
|                          |                       | Annet                  | et brett              | -                   | 3 |
|                          | KAKER & BAKST         | Sukkerbrød             |                       | 0,5 - 1,2 kg        | - |
| Søte kaker & fylte paier |                       | Kjeks                  | 0,2 - 0,6 kg          | -                   | 3 |
|                          |                       | Vannbakkels            | et brett              | -                   | 3 |
|                          |                       | Terte                  | 0,4 - 1,6 kg          | -                   | 3 |
|                          |                       | Strudel                | 0,4 - 1,6 kg          | -                   | 3 |
|                          |                       | Fruktfylt pai          | 0,5 - 2 kg            | -                   | 2 |
| SALTE KAKER              | -                     |                        | 0,8 - 1,2 kg          | -                   | 2 |
| BRØD                     | Rundstykker 🍞         |                        | 60 - 150 g hver       | -                   | 3 |
|                          | Formbakt brød 🍞       |                        | 400 - 600 g hver      | -                   | 2 |
|                          | Stort brød 🍞          |                        | 0,7 - 2,0 kg          | -                   | 2 |
|                          | Baguettes 🍞           |                        | 200 - 300 g hver      | -                   | 3 |
| PIZZA                    | Tynn                  |                        | rundt - brett         | -                   | 2 |
|                          | Tykk                  |                        | rundt - brett         | -                   | 2 |
|                          | Frossen               |                        | 1 - 4 lag             | -                   | 2 |

TILBEHØR



Rist




















Ovnsfast panne eller  
kakeform  
på ristLangpanne /  
bakebrett eller ovnsfast  
panne på rist

Langpanne/Bakebrett

Langpanne med  
500 ml vann



## TABELL FOR VARMLUFT + DAMPTILBEREDNING

| OPPSKRIFT                                      | DAMPNIVÅ | FORVARM | TEMPERATUR (°C) | VARIGHET (MIN.) | RILLE OG TILBEHØR   |
|--|----------|---------|-----------------|-----------------|---|
| Kjeks / Småkaker                               | LAV      | Ja      | 140 - 150       | 35 - 55         |    |
| Liten kake / Muffin                            | LAV      | Ja      | 160 - 170       | 30 - 40         |    |
| Kaker med hevemidler/gjær                      | LAV      | Ja      | 170 - 180       | 40 - 60         |    |
| Sukkerbrød                                     | LAV      | Ja      | 160 - 170       | 30 - 40         |    |
| Focaccia                                       | LAV      | Ja      | 200 - 220       | 20 - 40         |    |
| Brødskive                                      | LAV      | Ja      | 170 - 180       | 70 - 100        |    |
| Lite brød                                      | LAV      | Ja      | 200 - 220       | 30 - 50         |    |
| Baguett  | LAV      | Ja      | 200 - 220       | 30 - 50         |    |
| Stekte poteter                                 | MID      | Ja      | 200 - 220       | 50 - 70         |    |
| Kalv / Oksekjøtt / Svin 1 kg                   | MID      | Ja      | 180 - 200       | 60 - 100        |    |
| Kalv / Oksekjøtt / Svin (stykker)              | MID      | Ja      | 160 - 180       | 60-80           |    |
| Roastbiff, rød 1 kg                            | MID      | Ja      | 200 - 220       | 40 - 50         |    |
| Roastbiff, rød 2 kg                            | MID      | Ja      | 200             | 55 - 65         |    |
| Lammelår                                       | MID      | Ja      | 180 - 200       | 65 - 75         |   |
| Stuede svineknokler                            | MID      | Ja      | 160 - 180       | 85 - 100        |  |
| Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg           | MID      | Ja      | 200 - 220       | 50 - 70         |  |
| Kylling / perlehøne / and (stykker)            | MID      | Ja      | 200 - 220       | 55 - 65         |  |
| Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer) | MID      | Ja      | 180 - 200       | 25 - 40         |  |
| Fiskefilet                                     | HØY      | Ja      | 180 - 200       | 15 - 30         |  |

TILBEHØR



Rist



Ovnfast pannel eller kakeform på rist



Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist



























































































Langpanne/Bakebrett



Langpanne med 500 ml vann

## TILBEREDNINGSTABELL

| OPPSKRIFT                                | FUNKSJON  | FORVARM | TEMPERATUR (°C) | VARIGHET (MIN.) | RILLE OG TILBEHØR   |
|--|---|---------|-----------------|-----------------|---|
| Kaker av gjærdeig / Sukkerbrød           |    | Ja      | 170             | 30 - 50         | 2    |
|  |    | Ja      | 160             | 30 - 50         | 2    |
|  |    | Ja      | 160             | 30 - 50         | 4  1    |
| Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai) |    | Ja      | 160 - 200       | 30 - 85         | 3    |
|  |    | Ja      | 160 - 200       | 35 - 90         | 4  1    |
| Småkaker / Kjeks                         |    | Ja      | 150             | 20 - 40         | 3    |
|  |    | Ja      | 140             | 30 - 50         | 4    |
|  |    | Ja      | 140             | 30 - 50         | 4  1    |
|  |    | Ja      | 135             | 40 - 60         | 5  3  1        |
| Små kaker / Muffin                       |    | Ja      | 170             | 20 - 40         | 3    |
|  |    | Ja      | 150             | 30 - 50         | 4    |
|  |    | Ja      | 150             | 30 - 50         | 4  1    |
|  |    | Ja      | 150             | 40 - 60         | 5  3  1        |
| Vannbakkels                              |   | Ja      | 180 - 200       | 30 - 40         | 3   |
|  |  | Ja      | 180 - 190       | 35 - 45         | 4  1    |
|  |  | Ja      | 180 - 190       | 35 - 45 *       | 5  3  1  |
| Marengs                                  |  | Ja      | 90              | 110 - 150       | 3    |
|  |  | Ja      | 90              | 130 - 150       | 4  1    |
|  |  | Ja      | 90              | 140 - 160 *     | 5  3  1  |
| Pizza / Brød / Focaccia                  |  | Ja      | 190 - 250       | 15 - 50         | 2    |
|  |  | Ja      | 190 - 230       | 20 - 50         | 4  1    |
| Pizza (Tynn, tykk, focaccia)             |  | Ja      | 220 - 240       | 25 - 50 *       | 5  3  1  |
| Frossen pizza                            |  | Ja      | 250             | 10 - 15         | 3    |
|  |  | Ja      | 250             | 10 - 20         | 4  1    |
|  |  | Ja      | 220 - 240       | 15 - 30         | 5  3  1  |
| Middagspaier (grønnsakspai, quiche)      |  | Ja      | 180 - 190       | 45 - 55         | 3    |
|  |  | Ja      | 180 - 190       | 45 - 60         | 4  1    |
|  |  | Ja      | 180 - 190       | 45 - 70 *       | 5  3  1  |
| Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig  |  | Ja      | 190 - 200       | 20 - 30         | 3    |
|  |  | Ja      | 180 - 190       | 20 - 40         | 4  1    |
|  |  | Ja      | 180 - 190       | 20 - 40 *       | 5  3  1  |

FUNKSJONER

 Over-/underv.

 Varmluft

 Konveksjonssteking

 Grill

 Turbogrill

 MaxiCooking

 Cook 4

 Øko varmluft

| OPPSKRIFT  | FUNKSJON | FORVARM | TEMPERATUR (°C)   | Varighet (min.) | RILLE OG TILBEHØR |
|--|----------|---------|-------------------|-----------------|-------------------|
| Lasagne / Flans / Bakt pasta / Cannelloni  |          | Ja      | 190 - 200         | 45 - 65         | 3                 |
| Lam /kalv /okse /svin 1 kg   |          | Ja      | 190 - 200         | 80 - 110        | 3                 |
| Svinestek med svor 2 kg  |          | —       | 170               | 110 - 150       | 2                 |
| Kylling /kanin /and 1 kg   |          | Ja      | 200 - 230         | 50 - 100        | 3                 |
| Kalkun/gås 3 kg  |          | Ja      | 190 - 200         | 80 - 130        | 2                 |
| Ovnstekt/oliebakt fisk (filleter, hele)  |          | Ja      | 180 - 200         | 40 - 60         | 3                 |
| Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)   |          | Ja      | 180 - 200         | 50 - 60         | 2                 |
| Ristet brød  |          | —       | 3 (høy)           | 3 - 6           | 5                 |
| Fiskefileter / Biffer  |          | —       | 2 (Mid)           | 20 - 30 **      | 4 3               |
| Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere  |          | —       | 2 - 3 (Mid – Høy) | 15 - 30 **      | 5 4               |
| Stekt kylling 1-1,3 kg   |          | —       | 2 (Mid)           | 55 - 70 ***     | 2 1               |
| Lammelår / skanker   |          | —       | 2 (Mid)           | 60 - 90 ***     | 3                 |
| Stekte poteter   |          | —       | 2 (Mid)           | 35 - 55 ***     | 3                 |
| Gratinerte grønnsaker  |          | —       | 3 (høy)           | 10 - 25         | 3                 |
| Kjeks  | Kjeks    | Ja      | 135               | 50 - 70         | 5 4 3 1           |
| Terter   | Terter   | Ja      | 170               | 50 - 70         | 5 3 2 1           |
| Rund pizza   | Pizza    | Ja      | 210               | 40 - 60         | 5 3 2 1           |
| Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)                                     |          | Ja      | 190               | 40 - 120 *      | 5 3 1             |
| Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / stekte grønnsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / kjøttstykker (nivå 1) | Meny     | Ja      | 190               | 40 - 120 *      | 5 4 2 1           |
| Lasagne og kjøtt   |          | Ja      | 200               | 50 - 100 *      | 4 1               |
| Kjøtt og poteter   |          | Ja      | 200               | 45 - 100 *      | 4 1               |
| Fisk & Grønnsaker  |          | Ja      | 180               | 30 - 50 *       | 4 1               |
| Fylte steker   |          | —       | 200               | 80 - 120 *      | 3                 |
| Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)   |          | —       | 200               | 50 - 100 *      | 3                 |

\* Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

\*\* Snu maten halvveis under steking.

\*\*\* Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

#### SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.

Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves).

Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes.

Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.

Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

TILBEHØR



## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at ovnen 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.

Bruk vernehansker.

Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

### UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

### INNVEDIGE OVERFLATER

- Etter hver bruk, la ovnen kjøle ned og gjør den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.
- Dersom det er inngrodd skitt på de innvendige overflatene, anbefaler vi at du kjører den automatiske rengjøringsfunksjonen for å oppnå optimalt rengjøringsresultat.

- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsluken kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

### TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

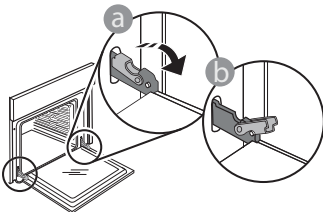
### KOKER

For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre oppbygging av kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "tømme" og "avkalking" regelmessig.

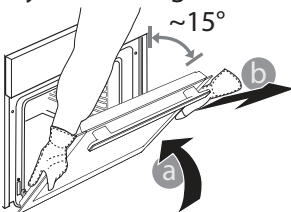
Etter en lengre periode hvor funksjonen "Varmluft + Damp" har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en tilberedningscyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

## DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

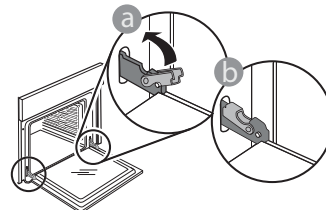
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



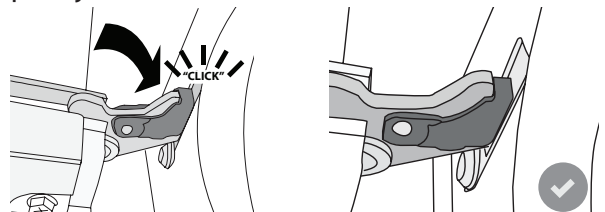
2. Lukk døren så mye du kan. Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket. Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.



3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.
4. Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.



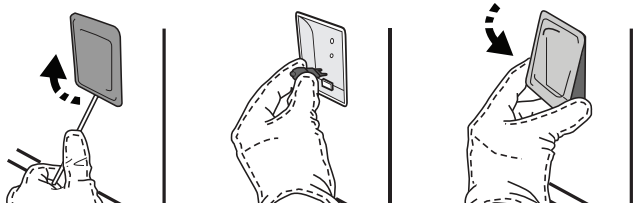
Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

## SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Fjern rillenes skinner.
3. Vipp løs lampens deksel med en flat skrutrekker.
4. Skift ut lysepæren.
5. Sett lampens deksel tilbake på plass, dytt det bestemt til det faller på plass.
6. Montere rillenes spor tilbake på plass.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.



Merk: Bruk kun 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.

- Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

## PROBLEMLØSNING

| PROBLEM   | MULIG ÅRSAK                              | LØSNING  |
|---|--|--|
| Ovnen virker ikke.  | Strømbrydd.<br>Den er koplet fra nettet. | Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet.<br>Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg. |
| Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav. | Feil ved ovnen.                          | Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".                                   |
| Ovnen varmes ikke opp.<br>Funksjonen starter ikke.                      | "DEMO" modus pågår.                      | Gå til "DEMO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".   |
| Lysene slukkes.   | "ØKO" modus er "On".                     | Gå til "ØKO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".  |
| Døren vil ikke kan åpnes.   | Rengjøringscyklus pågår.                 | Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.  |
| Damp siger ut av skuffen under tilberedningen.                          | LAV vannivå på tanken.                   | Tilfør et glass drikkevann.  |

## PRODUKTKORT

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

## SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

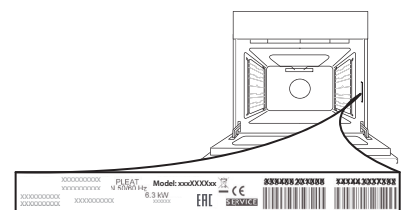
> [www](http://www.whirlpool.eu) Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> 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.



400011261995

Trykket i Italia