

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

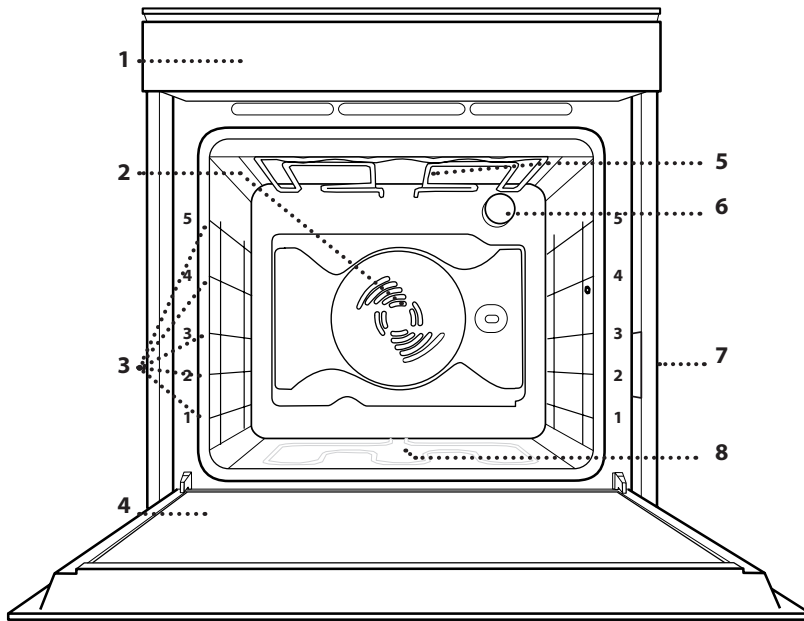


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website docs.whirlpool.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



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

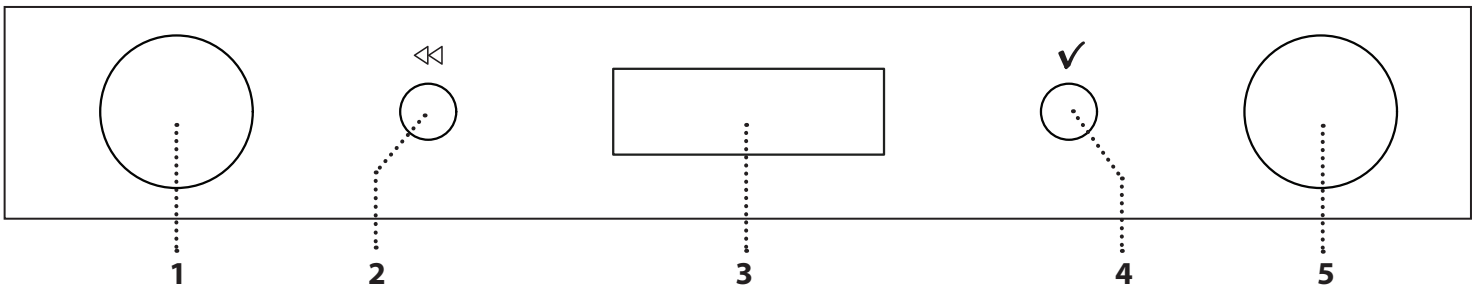
PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Skinner
(niveauet vises på ovnens forside)
4. Låge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Lampe
7. Identifikationsskilt
(må ikke fjernes)
8. Nederste varmelegeme
(ikke synligt)

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.

Tillader at ændre indstillingerne under tilberedningen.

3. DISPLAY

4. BEKRÆFT

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

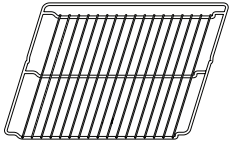
5. JUSTERINGSKNAP

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.

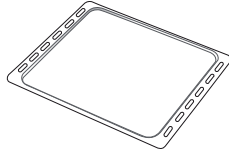
TILBEHØR

RIST



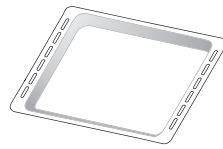
Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, kageforme og andet ovnfast kogegrej

BAGEPLADE



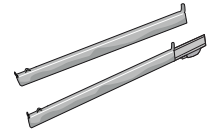
Bruges til at tilberede brød og tærter, men også flæskesteg, fisk i fad, etc.

DRYPPEBAKKE *



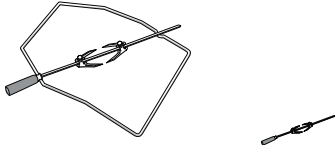
Bruges som et ovnfast fad til at tilberede kød, fisk, grøntsager, focaccia etc., eller til at anbringe under risten for at opsamle safter.

GLIDESKINNER *



Gør det lettere at indsætte eller udtage tilbehør.

DREJESPID *



Til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ.

* Kun disponibel på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

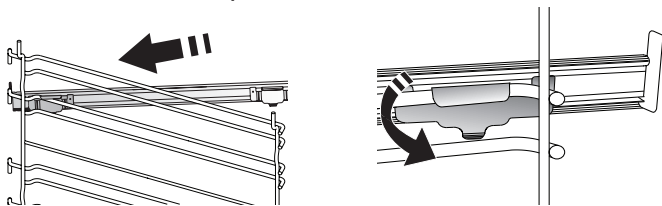
AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

- For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

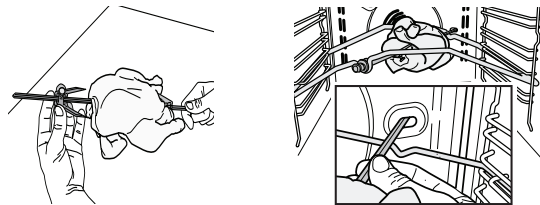
Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads. Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.



Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

BRUG AF DREJESPID (AFHÆNGIGT AF MODEL)

Stil grillspyddet midt igennem kødet (bundet med snor, hvis det er fjerkræ), og skub kødet på grillspyddet, indtil det sidder godt fast på gafflen og ikke kan bevæge sig. Skub den anden gaffel på grillspyddet, og skub den, indtil den holder kødet godt på plads. Stram fastgørelsesskruen, så den er solidt fastspændt. Sæt enden i fordybningen i ovnrummet, og lad den runde del hvile på den relevante støtte.



Bemærk: Sæt drypbakken under spyddet og tilsæt 500 ml vand for at opsamle saften fra kødet. Rør kun ved plastikhåndtaget (skal fjernes før tilberedningen), når grillspyddet er varmt for at undgå at blive forbrændt.

Brug af dette tilbehør er kun tilladt i kombination med funktionen Turbogrill.

FUNKTIONER



OFF

Til slukning af ovnen.



OVNLYS

Til tænding/slukning af ovenlyset.



SPECIALFUNKT.

• DEFROST (OPTØNING)

Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.

• WARM KEEPING (VARMHOLDNING)

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

• RISING (HÆVNING)

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



CONVENTIONAL (KONVENTIONEL)

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 3. ribbe. Til tilberedning af pizza samt tærter og kager med fyld bruges derimod 1. eller 2. ribbe. Forvarm ovnen, før maden sættes ind.



CONVECTION BAKE (VARMLUFTSBAGNING)

Til bagning af tærter med fyld på én ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning. Brug 3. ribbe til tilberedning på én ribbe, og 1. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.

• GENTLE FAN (SKÅNSOM BLÆSER)

Tilberedning af kød, fyldt tærter (oste- og æbletærter, strudel) og fyldte grøntsager på en enkelt ribbe. Denne funktion anvender diskontinuerlig og skånsom varmluft, så retten ikke bliver for tør.



GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

• TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand. Drejespiddet (hvis det findes) kan anvendes til denne funktion.



MAXI COOKING

Til tilberedning af store stege (mere end 2,5 kg). Brug 1. eller 2. ribbe afhængigt af stegens størrelse. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.



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.



BREAD / PIZZA (BRØD / PIZZA)

Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Denne funktion har to programmer med forudindstillede indstillinger. Angiv ganske enkelt de krævede værdier (temperatur og tid), og ovnen udfører automatisk en optimal bagning. Anbring dejen på 2. ribbe efter at have forvarmet ovnen.



AUTOMATISK PYROLYSE RENGØRING AF OVNEN

Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur (cirka 500 °C). Der står to selvrensingscyklusser til rådighed: en komplet funktion (PYRO) og en reduceret funktion (ØKO). Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.



FAST PREHEATING (HURTIG FORVARME)

Til hurtig forvarmning af ovnen

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: "ENGLISH" vises på displayet.



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 fra menuen "Settings".

2. INDSTIL KLOKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.



Drej på justeringsknappen, for at indstille det korrekte 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.

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW: Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du nedsætte denne værdi.

Drej på vælgeknappen indtil "SETTINGS (indstillinger)" vises på displayet, og tryk så på $\frac{OK}{select}$, for at bekræfte.

Drej på justeringsknappen, for at vælge emnet "Power (effekt)" i menuen, og tryk på $\frac{OK}{select}$, for at bekræfte.



Drej på justeringsknappen, for at vælge "Low (lav)" og tryk så på $\frac{OK}{select}$, for at bekræfte.



4. VARM ØVNE

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.

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: Displayet vil vise funktionens ikon og de grundlæggende indstillinger.

Man vælger et emne i menuen (displayet vil vise det første disponible emne), ved at dreje på justeringsknappen, indtil det ønskede emne vises.



Tryk på ✓ for at bekræfte dit valg: Displayet viser de grundlæggende indstillinger.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.

TEMPERATUR/GRILLNIVEAU



Drej på justeringsknappen, når værdien blinker på displayet, for at ændre den og tryk herefter på ✓ for at bekræfte og fortsætte for at ændre den næste indstilling (om muligt).

Bemærk: Efter funktionens aktivering kan man ændre temperaturen ved hjælp af justeringsknappen.

VARIGHED



Drej på justeringsknappen, når ikonet ⌚ blinker på displayet, for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk herefter på ✓, for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på ✓, for at bekræfte og starte funktionen.

I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at programmere en udskudt start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på ⏪: Brug justeringsknappen til at ændre den og tryk herefter på ✓, for at bekræfte.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises den nuværende, indstillede sluttid og ikonet ⌚ blinker.



Drej på justeringsknappen, for at indstille tilberedningens ønskede afslutningstidspunkt, og tryk herefter på ✓, for at bekræfte og starte 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.



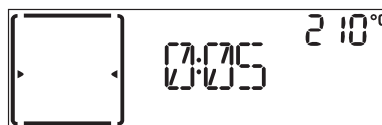
Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. Under ventetiden kan man anvende justeringsknappen til at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på ⏪, for at ændre indstillingerne.

Bemærk: Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

Når du har anvendt de indstillinger, du har brug for, trykker du på ✓, for at bekræfte tilberedningens afslutningstidspunkt og aktivere funktionen.

Bemærk: Når tilberedningen er startet vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.



Du kan til enhver tid dreje vælgeknappen over på 0, for at afbryde den aktiverede funktion.

4. FORVARME

Visse funktioner har en forvarmningsfase:

Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.

Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur:



Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre ovnens temperaturindstilling ved hjælp af justeringsknappen.

5. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



Tryk på ✓, for at fortsætte tilberedningen manuelt (uden en programmeret tilberedningstid) eller drej på justeringsknappen, for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes temperaturrens eller grillniveauets indstillinger.

BRUNING

Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.

Når displayet viser den relevante meddelelse, kan man, om nødvendigt, trykke på ✓, for at starte en bruningscyklus på fem minutter.



Når bruningsfunktionen er blevet aktiveret, kan man ændre dens varighed, ved at dreje på justeringsknappen. Man kan også stoppe funktionen når som helst ved at dreje på vælgeknappen, for at vælge en anden funktion, eller ved at dreje den over på 0, for at slukke for ovnen.

. MINUTUR

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.



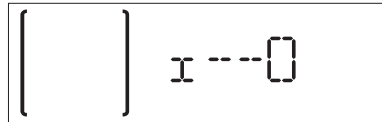
Drej på justeringsknappen, for at indstille den ønskede varighed, og tryk herefter igen på ✓, for at aktivere minuturet. Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.



Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne. Brug justeringsknappen til at ændre den indstillede tid på minuturet; Tryk på << for til enhver tid at stoppe minuturet.

. NØGLELÅS

Tryk på ✓ og << samtidigt, og hold dem nede i mindst fem sekunder, for at låse tastaturet.



Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at dreje vælgeknappen over på 0.

. AUTOMATISK RENGØRING – PYROLYSE

**Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklingen.
Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter
(indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen)
udførelsen af pyrolysecyklingen.**

Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensingscyklussen. For at opnå optimale rengøringsresultater skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før pyrolysefunktionen anvendes. Det anbefales kun at køre pyrolysefunktionen, hvis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning. Drej på vælgeknappen for at vælge den automatiske rengøringsfunktion.



der står to selvrensingscyklusser til rådighed: En komplet cyklus og en hurtig cyklus (ECO/ØKO).



Drej på justeringsknappen, for at vælge den ønskede cyklus og tryk på ✓, for at bekræfte. Ovnen starter selvrensingscyklussen og lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

Displayet viser derefter det aktuelle klokkeslæt.

Bemærk: Som for de andre manuelle funktioner, er det også muligt at indstille afslutningstidspunktet for den automatiske rensningscyklus.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR	
Surdejskager / Sandkage		Ja	160 - 180	30 - 90	2 / 3	
		Ja	160 - 180	30 - 90 *	4	1
Bagværk med fyld (oste- og æbletærter, strudel)	GENTLE	Ja	160 - 200	35 - 90	2	
		Ja	160 - 200	35 - 90 *	4	1
Småkager		Ja	170 - 180	15 - 45	3	
		Ja	160 - 170	20 - 45 *	4	1
Vandbakkelse		Ja	180 - 200	30 - 40	3	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	4	1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3	
		Ja	90	130 - 150 *	4	1
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2	
		Ja	190 - 250	25 - 50 *	4	1
Brød		Ja	180 - 220	30 - 50	2	
Pizza		Ja	220 - 250	15 - 30	2	
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3	
		Ja	250	10 - 20 *	4	1
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	40 - 55	3	
		Ja	180 - 190	40 - 55 *	4	1
Vol-au-vent / butterdejssnitte		Ja	190 - 200	20 - 30	3	
		Ja	180 - 190	15 - 40 *	4	1
Lasagne / Flan / Pastaret i ovn / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3	
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg	GENTLE	Ja	180 - 190	80 - 120	2	
Kylling, kanin, and 1 kg	GENTLE	Ja	200 - 220	50 - 100	3	
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2	
Ovnstegt fisk / Fisk i fad (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3	
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)	GENTLE	Ja	170 - 190	30 - 60	2	
Toast		—	3 (Høj)	3 - 6	5	
Fiskefileter / Bøf		-	2 (Mid)	20 - 30 **	4	3

FUNKTIONER

 Conventional
(Over/underv.)

 Convection bake
(Varmluftsbagning)

Grill

TurboGrill

 Bread / Pizza
(Brød/pizza)

 GENTLE
Skånsom blæser

TILBEHØR

Rist

 Ovnfast fad eller
tærteform
på rist

 Dryppebakke /
bradepande
eller ovnfast fad på rist

 Dryppebakke /
Bradepande

 Dryppebakke med
500 ml vand

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR	
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hamburger		-	2 - 3 (Mid – Høj)	15 - 30 **	5	4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	2	1
			3 (Høj)	60 - 80	2	1
Roastbeef, rød		-	2 (Mid)	35 - 50 ***	3	
Lammekølle / skank		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3	
Ovnstegte kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3	
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3	
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ****	4	1
Kød & Kartofler		Ja	200	45 - 100 ****	4	1
Fisk og grøntsager		Ja	180	30 - 50 ****	4	1

* Byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden.

** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

*** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

**** Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

AFPRØVEDE OPSKRIFTER

Udarbejdet til certificeringsmyndighederne i henhold til standard IEC 60350-1

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR *	
Mørdejsprodukter		Ja	150	30 - 40	3	
		Ja	150	25 - 40	3	
		Ja	150	25 - 35 **	4	1
Mindre kager		Ja	170	20 - 30	3	
		Ja	160	20 - 30	3	
		Ja	160	25 - 35 **	4	1
Lagkagebunde uden fedtstoffer		Ja	170	30 - 40	2	
		Ja	160	30 - 40	2	
		-	160	35 - 45 **	4	1
Toast		-	3 (Høj)	4 - 6	5	
Hakkebøf		-	3 (Høj)	18 - 30 ***	5	4

* Det udstyr, som ikke leveres sammen med denne ovn, kan købes hos vores serviceafdeling.

** Byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden.

*** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Energieffektivitetsklasse (i henhold til norm IEC 60350-1): Henvi til den specifikke tabel for at foretage testen.

FUNKTIONER	Conventional (Over/underv.)	Convection bake (Varmluftsbagning)	Grill	TurboGrill	Bread / Pizza (Brød/pizza)	GENTLE Skånsom blæser
TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Drejespid / bradepande eller ovnfast fad på rist	Drejespid / Bradepande	Drejespid med 500 ml vand	Drejespid (afhængigt af model)

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend ikke damprensere.

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

Brug beskyttelseshandsker. Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

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.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.

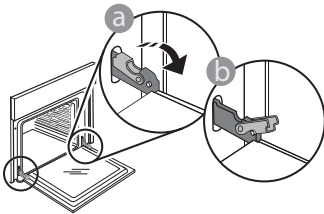
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovn døren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

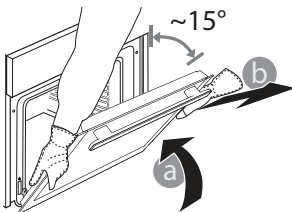
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovenhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

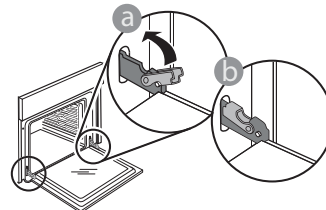


2. Luk lågen, så meget du kan. Tag fat i lågen med begge hænder - hold den ikke med håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

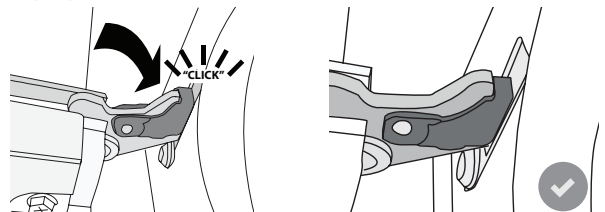


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke fungerer rigtigt.

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.


Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.

- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.


FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnens 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.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
Lågen er blokeret.	Rengøringscyklus i gang.	Vent på, at funktionen er færdig og på, at ovnen køler af.

OPLYSNINGSSKEMA

 [www](http://www.whirlpool.eu/docs) Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra Whirlpool websitet docs.whirlpool.eu

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

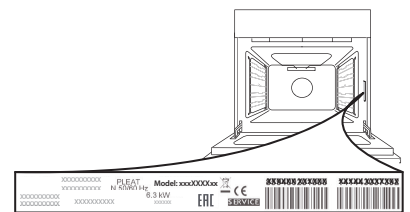
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website docs.whirlpool.eu (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> 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.



PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITEOPAS



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL- TUOTTEEN

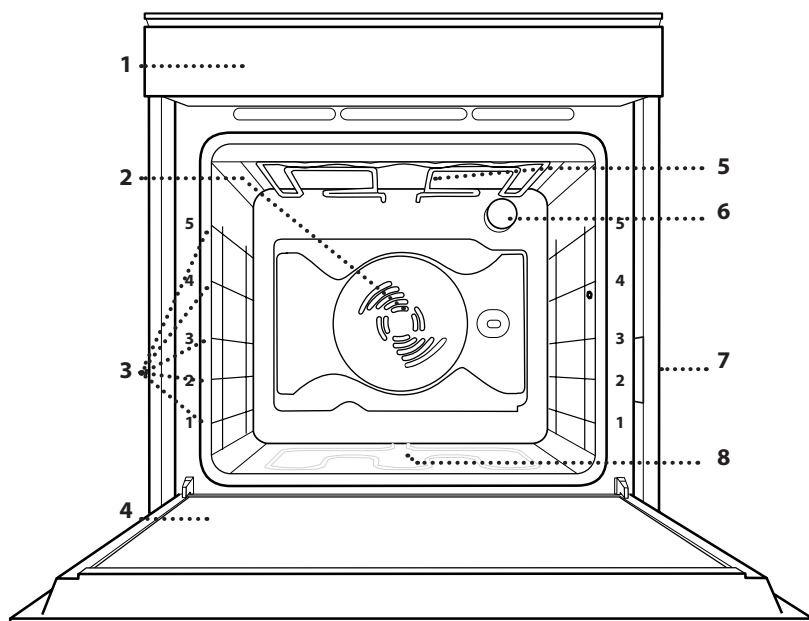
Täydemmän avun ja tuen saamiseksi rekisteröi tuotteesi sivustolla www.whirlpool.eu/register



Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-opiaan verkkosivuiltamme docs.whirlpool.eu ja noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.

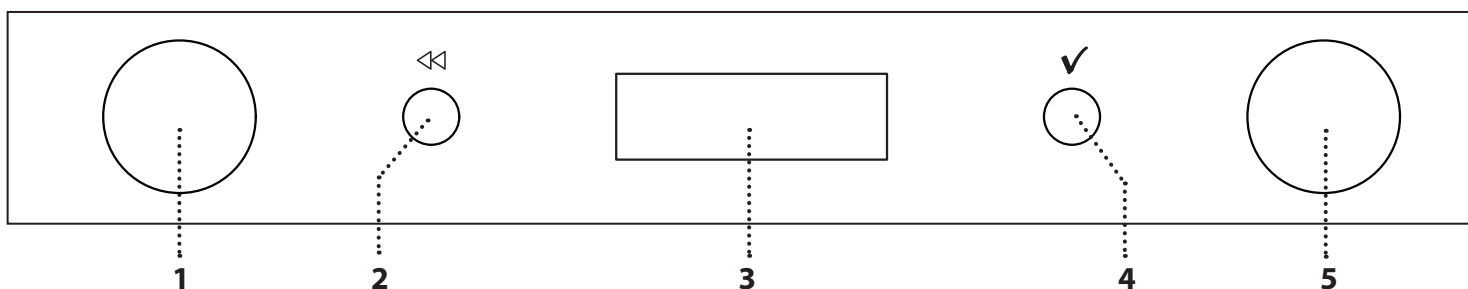
! Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Hyllykköohjaimet
(taso osoitetaan uunin edessä)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Tunnistekilpi
(älä poista)
8. Alempi lämpövastus
(ei näkyvässä)

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. NÄYTTÖ

4. VAHVISTUS

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

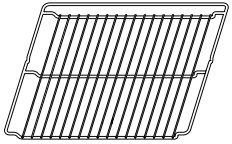
5. SÄÄTÖNUPPI

Nupilla selataan valikoita ja tehdään sekä muutetaan asetuksia.

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

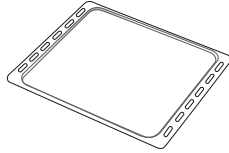
VARUSTEET

RITILÄ



Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasona pannuille, kakkuvuoille sekä muille uuninkestäville keittoastioille

LEIVINPELTI



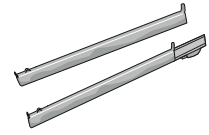
Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

UUNIPANNU *



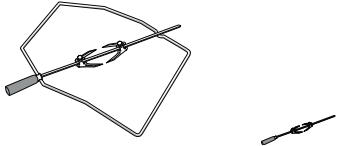
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden paikalleen laittamisessa tai niiden poistamisessa.

PAISTINVARRAS *



Käytetään isojen lihapalojen grillaamiseen tasaisesti.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan. Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

Aseta ritilä vaakasuoraan työntämällä se hyllykköohjaimiin ja varmista, että kohotetulla reunalla varustettu puoli osoittaa ylöspäin.

Muut lisävarusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin vaakasuoraan asentoon samalla tavalla kuin ritilä.

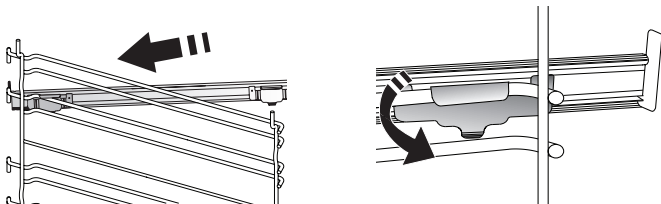
HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

- Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten varovaisesti alaosa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.
- Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle paikalleen.

LIUKUKISKOJEN KIINNITYS (MALLIKOHTAINEN)

Irrota hyllykköohjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.

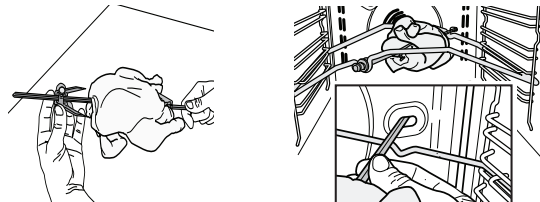
Kiinnitä liukukiskon ylempi pidike hyllykköohjaimen ja liu'uta sitä niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikalleen. Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukiskot voivat liikkua vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle hyllykköohjaimelle samalla tasolla.



Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.

PAISTINVARTAAN KÄYTTÄMINEN (MALLIKOHTAINEN)

Työnnä varras lihaan (sido tarvittaessa narulla) ja liu'uta lihaa vartaassa, kunnes se pysyy tukevasti haarukassa eikä voi liikkua. Työnnä toinen haarukka vartaaseen ja liu'uta sitä, kunnes se pitää lihan tukevasti paikallaan. Kiristä kiinnitysruuvia varmistaaksesi sen paikalleen. Työnnä toinen pää uunin kypsennysosastossa olevaan syvennykseen ja tue pyörästetty osa vastaavaan tukeen.



Huomaa: Aseta alapuolelle uunipannu valuvien nesteiden keräämistä varten ja lisää siihen 500 ml vettä. Jotta et polta itseäsi, kun varras on kuuma, käsittele sitä vain muovisella kädensijalla (joka on irrotettava ennen kypsennystä).

Tämän lisävarusteen käyttäminen on sallittua ainoastaan yhdessä turbogrillitoiminnon kanssa.

TOIMINNOT



OFF

Sammuttaa uunin.



VALO

Uunin sisävalon sytyttäminen/sammuttaminen.



ERI KOISTOIMINNOT

- **DEFROST (SULATUS)**

Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.

- **WARM KEEPING (LÄMPIMÄNÄPITO)**

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.

- **RISING (KOHOTUS)**

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohotus. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.



CONVENTIONAL (PERINTEINEN)

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla. Käytä kannatintasoa 3. Pizzat sekä suolaiset ja makeat nestemäistä täytettä sisältävät piiraat paistetaan ensimmäisellä tai toisella kannatintasolla. Esikuumenna uuni ennen kuin laitat siihen ruokia.



CONVECTION BAKE (KONVEKTIOUUNI)

Nestemäistä täytettä sisältävien piiraiden (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voi käyttää myös paistamiseen kahdella tasolla. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Käytä kannatintasoa 3, kun paistat vain yhdellä tasolla, ja kannatintasoja 1 ja 4, kun paistat kahdella tasolla. Esikuumenna uuni ennen ruokien kypsentyä.

- **GENTLE FAN (MIETO PUHALLIN)**

Lihan, täytettyjen piiraiden (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakat) ja täytettyjen vihannesten kypsennys vain yhdellä tasolla. Tähän toimintoon kuuluu jaksoittain toimiva mieto puhallus, joka estää ruokien liiallisen kuivumisen.



GRILL (GRILLI)

Grillaa pihvit, vartaat ja makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pannu mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

- **TURBO GRILL (TURBOGRILLI)**

Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä. Paistinvarrasta (jos varusteena) voidaan käyttää tämän toiminnon kanssa.



MAXI COOKING

Suurikokoisten lihapalojen paistaminen (yli 2,5 kg). Käytä ensimmäistä tai toista kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Lihaa on suositeltavaa kääntää paistamisen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei pääse kuivumaan liikaa.



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.



BREAD/PIZZA (LEIPÄ/PIZZA)

Erialaisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen paistaminen. Toimintoon kuuluu kaksi ohjelmaa, joissa on esimäärätyt asetukset. Anna pyydetty arvot (lämpötila ja aika) ja uuni valitsee automaattisesti parhaan kypsennysjakson. Sijoita taikina uunin esikuumentamisen jälkeen toiselle tasolle.



UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHD

Poistaa kypsennyksen roiskeet erittäin korkeaa lämpötilaa, noin 500 °C, käyttävällä jaksolla. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (PYRO) tai lyhyt jakso (ECO - säästö). Suosittelemme käyttämään nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.



FAST PREHEATING (NOPEA ESIKUUMENNUS)

Uunin nopea kuumentaminen etukäteen

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli ja aika, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran: Näytöllä lukee "ENGLISH".



Selaa kielivalintoja säätönuppia kääntämällä ja valitse haluamasi. Vahvista valintasi painamalla ✓.

Huomaa: Kieli voidaan muuttaa myös myöhemmin "Settings"-valikosta.

2. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta tunnit säätönuppia kääntämällä ja paina ✓ :

Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta minuutit kääntämällä säätönuppia ja vahvista sitten painamalla ✓.

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka on sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW: Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa.

Käännä valintanuppia kunnes näytöllä "SETTINGS", vahvista sitten painamalla **OK select**.

Käännä säätönuppia ja valitse valikkokohta "POWER", vahvista sitten painamalla **OK select**.



Käännä säätönuppia ja valitse "Low", vahvista painamalla **OK select**.



4. 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 suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Laita uuni päälle kääntämällä valintanuppia ja etsi näytölle haluamasi toiminto: Näytöllä näkyy toiminnon kuvake ja sen perusasetukset.

Valitse valikosta haluamasi kohta (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) kääntämällä säätönuppia kunnes haluamasi kohta tulee esiin.



Vahvasta valintasi painamalla ✓ : näytöllä näkyvät perusasetukset.

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

LÄMPÖTILA/GRILLIN TASO



Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä kääntämällä säätönuppia, vahvasta sitten painamalla ✓ ja jatka seuraaviin muutettaviin asetuksiin (jos mahdollista).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, voidaan lämpötilaa vaihtaa käyttämällä säätönuppia.

KESTO



Kun kuvake ⌚ vilkkuu näytöllä, käytä säätönuppia haluamasi kypsennysajan asettamiseen ja vahvasta sitten painamalla ✓ . Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvasta painamalla ✓ ja käynnistä toiminto.

Tässä tapauksessa et voi asettaa kypsennyksen loppumisaikaa ohjelmoimalla viivästetyn käynnistysajan (ajastus).

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla << : käytä säätönuppia arvon korjaamiseen ja vahvasta sitten painamalla ✓ .

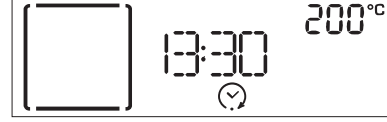
KYSENNYSAJAN PÄÄTTÄMISEN ASETTAMINEN

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy asetettuna oleva päättymisaika ja ⌚ -kuvake vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika kääntämällä säätönuppia, vahvasta ja käynnistä sitten toiminto 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 vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa säätönuppia tai muuttaa asetuksia painamalla << . Huomaa: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, vahvasta kypsennyksen päättymisaika ja aktivoi toiminto painamalla ✓ .

Huomaa: Kun kypsennys on alkanut, näytöllä näkyy suositelluin taso kutakin toimintoa varten.



Voit laittaa aktivoitun toiminnon taukotilaan milloin tahansa kääntämällä valintanupin kohtaan 0 .

4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt. Kun tämä vaihe on päättynyt, voidaan kuulla äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan:



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

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, 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, käyttämällä säätönuppia.

5. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



Jos haluat jatkaa kypsennystä manuaalisesti (ilman ohjelmoitua kypsennysaikaa), paina ✓ tai jos haluat jatkaa kypsennysaikaa asettamalla uuden kestoajan, käännä säätönappia. Kummassakin tapauksessa lämpötilan tai grillin tason asetukset pysyvät samoina.

RUSKISTUS

Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.

Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, voit tarvittaessa käynnistää viisi minuuttia kestävästä ruskistusjakson painamalla ✓.



Kun ruskistusjakso on aktivoitu, voit muuttaa sen kestoaikaa kääntämällä säätönappia. Voit myös lopettaa toiminnon milloin tahansa kääntämällä valintanappia, jos haluat valita eri toiminnon, tai kääntämällä sen kohtaan 0, jos haluat sammuttaa uunin.

AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Toiminnon aktivoimiseksi varmista, että uuni on kytketty pois päältä ja käännä sitten säätönappia: Näytöllä vilkkuu kuvake 🕒.



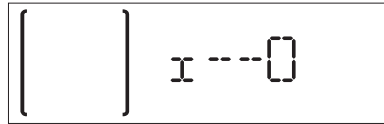
Aseta haluamasi aika kääntämällä säätönappia ja aktivoi sitten ajastin painamalla ✓ uudelleen. Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.



Huomaa: Ajastin ei kytke päälle itse kypsennysjaksoja. Muuta ajastimeen asetettua aikaa käyttämällä säätönappia; voit sammuttaa ajastimen milloin tahansa painamalla ⏪.

. PAINIKELUKITUS

Jos haluat lukita näppäimistö, paina jatkuvasti kohtia ✓ ja ⏪ samanaikaisesti vähintään viisi sekuntia.



Painikkeiden lukitus avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

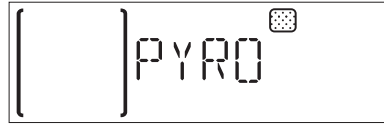
Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois käytöstä milloin tahansa kääntämällä valintanappi kohtaan 0.

. AUTOMAATTINEN PUHDISTUS – PYROLYYSIPUHD

Älä koske uuniin pyrolyysipuhdistusjakson aikana. Pidä lapset ja eläimet kaukana uunista pyrolyysipuhdistusjakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistusjakso on käynnissä.

Parasta puhdistustulosta varten poista suurin lika kostealla sienellä ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista. Suosittelemme käyttämään pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai siitä tulee hajua kypsennyksen aikana. Valitse automaattinen puhdistustoiminto valintanappia kääntämällä.



Käytettävissä on kaksi itsepuhdistusjaksoa: kokonainen jakso ja pikajakso (ECO).





































































Aseta haluttu jakso kääntämällä säätönappia ja vahvasta painamalla ✓. Uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

Näyttöön ilmestyy sitten nykyinen aika.

Huomaa: kuten muissa manuaalisissa toiminnoissa, on myös mahdollista asettaa päättymisaika automaattiselle puhdistusjaksolle.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET	
Nostatetut kakut / Sokerikakku		Kyllä	160 - 180	30 - 90	2/3 	
		Kyllä	160 - 180	30 - 90 *	4 	1 
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)	 MIETO	Kyllä	160 - 200	35 - 90	2 	
		Kyllä	160 - 200	35 - 90 *	4 	1 
Keksit		Kyllä	170 - 180	15 - 45	3 	
		Kyllä	160 - 170	20 - 45 *	4 	1 
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	30 - 40	3 	
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *	4 	1 
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3 	
		Kyllä	90	130 - 150 *	4 	1 
Pizza / Leipä / Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	1/2 	
		Kyllä	190 - 250	25 - 50 *	4 	1 
Leipä	 BREAD	Kyllä	180 - 220	30 - 50	2 	
Pizza	 PIZZA	Kyllä	220 - 250	15 - 30	2 	
Pakastepizza		Kyllä	250	10 - 15	3 	
		Kyllä	250	10 - 20 *	4 	1 
Suolaiset piiraat (vihannespriiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	40 - 55	3 	
		Kyllä	180 - 190	40 - 55 *	4 	1 
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3 	
		Kyllä	180 - 190	15 - 40 *	4 	1 
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3 	
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg	 GENTLE	Kyllä	180 - 190	80 - 120	2 	
Broileri / jänis / ankka 1 kg	 GENTLE	Kyllä	200 - 220	50 - 100	3 	
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2 	
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3 	
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	 GENTLE	Kyllä	170 - 190	30 - 60	2 	
Paahtoleipä		—	3 (korkea)	3 - 6	5 	
Kalafileet / viipaleet		-	2 (keski)	20 - 30 **	4 	3 

TOIMINNOT


 Conventional
(Perinteinen)


 Convection bake
(Konvektiouuni)


 Grill (Grilli)


 TurboGrill (Turbogrilli)



 Bread / Pizza
(Leipä / Pizza)


 GENTLE
 Mieto puhallin


VARUSTEET


 Ritilä


 Uunipelti tai kakkuvuoka
ritilällä


 Uunipannu / leivinpelti
tai uunipelti ritilän päällä


 Uunipannu / leivinpelti


 Uunipannu ja
500 ml vettä

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET	
Makkarat / lihavartaat / grillikyliki / jauhelihapihvit		-	2 - 3 (keski – korkea)	15 - 30 **	5	4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70 ***	2	1
			3 (korkea)	60 - 80	2	1
Paahtopaisti, raaka		-	2 (keski)	35 - 50 ***	3	
Lampaanreisi/potka		—	2 (keski)	60 - 90 ***	3	
Uunissa paistetut perunat		-	2 (keski)	35 - 55 ***	3	
Vihannesgratiini		—	3 (korkea)	10 - 25	3	
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 ****	4	1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 ****	4	1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 ****	4	1

* Vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä.

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

**** Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

TESTATUT RESEPTIT

Koottu standardin IEC 60350-1 mukaisesti sertifiointiviranomaisille

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA LISÄVARUSTEET *	
Murokeksi		Kyllä	150	30 - 40	3	
		Kyllä	150	25 - 40	3	
		Kyllä	150	25 - 35 **	4	1
Pienet kakut		Kyllä	170	20 - 30	3	
		Kyllä	160	20 - 30	3	
		Kyllä	160	25 - 35 **	4	1
Rasvaton sokerikakku		Kyllä	170	30 - 40	2	
		Kyllä	160	30 - 40	2	
		-	160	35 - 45 **	4	1
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	4 - 6	5	
Jauhelihapihvit (Burgers)		-	3 (korkea)	18 - 30 ***	5	4

* Lisävarusteita, joita ei toimiteta uunin mukana, on saatavana huoltopalvelusta.

** Vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

Energiatohokkuusluokka (standardin IEC 60350-1 mukaisesti): testauksen suorittamisessa on viitattava kyseiseen taulukkoon.

TOIMINNOT	Conventional (Perinteinen)	Convection bake (Konvektiouuni)	Grill (Grilli)	TurboGrill (Turbogrilli)	Bread / Pizza (Leipä / Pizza)	GENTLE Mieto puhallin
VARUSTEET	Ritilä	Uninpelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uninpannu / leivinpelti tai uninpelti ritilän päällä	Uninpannu / leivinpelti	Uninpannu ja 500 ml vettä	Varras (mallikohtainen)

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet. Älä käytä höyrypesuria.

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

Käytä suojakäsineitä. Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, lisää muutama pisara pH-neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jotakin tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

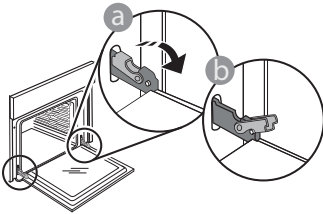
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

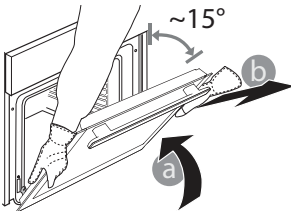
Huuhtele varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

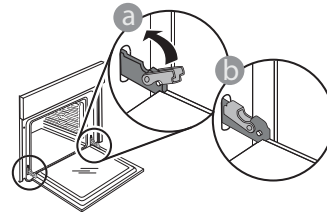
1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



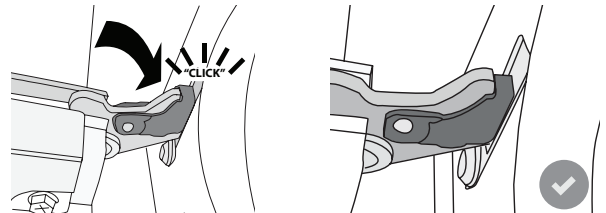
2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kiinni kädensijasta. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.



3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.
4. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos se ei ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: Luukku saattaa vahingoittua, jos se ei toimi kunnolla.

LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa auki valon suojus ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojus takaisin kiinni valoon.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.


Huomaa: Käytä ainoastaan halogeenilamppuja, 20-40 W/230 ~ V tyyppi G9, T300°C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

- Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.


VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Luukku ei avaudu.	Puhdistusjakso käynnissä.	Odota, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.

TUOTESELOSTE

 Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa Whirlpool-sivustolta docs.whirlpool.eu

MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

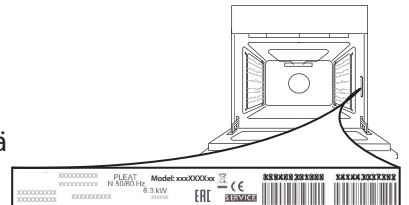
>  Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme docs.whirlpool.eu (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuppaasta. Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



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

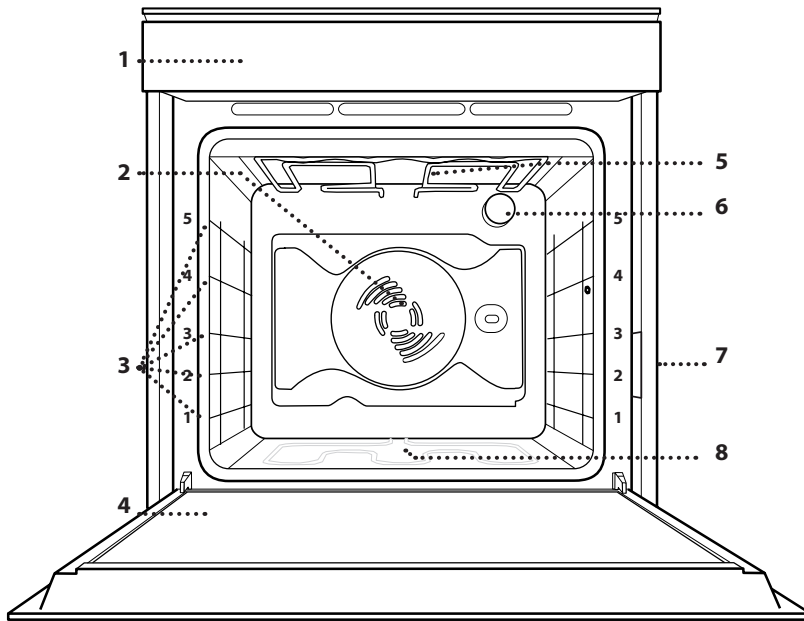


Du kan laste ned sikkerhetsanvisninger og bruks- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vår hjemmeside docs.whirlpool.eu og følge anvisningene bakerst i dette heftet.



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

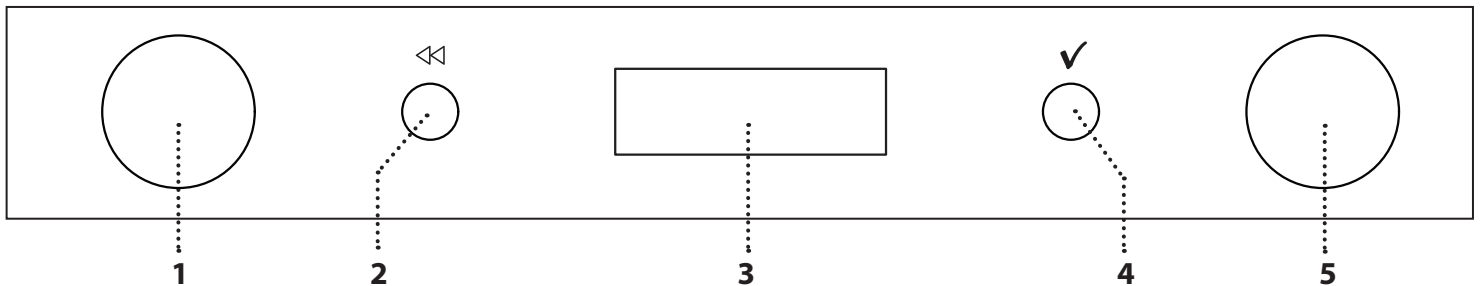
PRODUKTBESKRIVELSE



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

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. Lar deg endre innstilling under tilberedningen av maten.

3. DISPLAY

4. BEKREFT

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

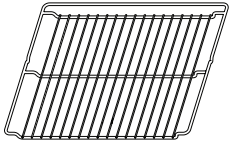
5. BRYTER FOR REGULERING

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.

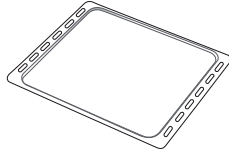
TILBEHØR

RIST



Bruk for å tilberede mat og som støtte til panner, kakeformer og andre ildfasteformer

BAKEBRETT



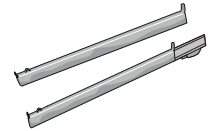
Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote) osv.

LANGPANNE *



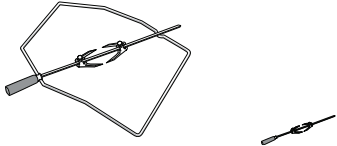
For bruk som ovns panne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.

GLIDESKINNER *



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

GRILLSPIDD *



Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre.

* 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.

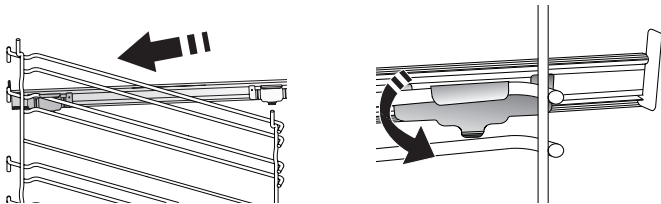
DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

- 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.

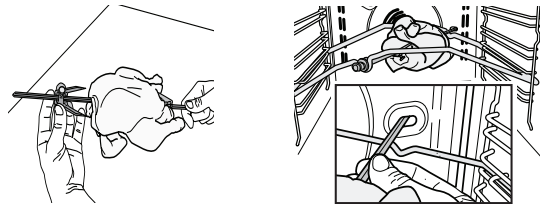
Fest den øvre klemmen på skinnen til sporet og la den gli så langt det går. Senk den andre klemmen på plass. For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Sørg for at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse trinnene på det andre sporet til rillen på samme nivå.



Vennligst merk deg: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

BRUK AV GRILLSPIDDET (HVIS DET FINNES)

Skyv spydet gjennom kjøttets midt (bundet med hyssing hvis fjærfe) og skyv kjøttet på spydet før det er plassert fast på gaffelen og ikke kan bevege seg. Skyv den andre gaffelen på spydet og skyv den inntil den holder kjøttet godt på plass. Stram festeskruen for å feste den på plass. Sett enden inn i fordypningen i ovnsrommet og la den avrundede delen hvile på den aktuelle støtten.



Merk: For å samle opp stekesjyen, plasserer du langpannen under og legger til 500 ml vann. For å unngå å brenne deg når spydet er varmt, bare håndtere det med plasthåndtaket (som må fjernes før tilberedning).

Bruken av dette tilbehøret er tillatt kun i kombinasjon med Turbogrill funksjonen.

FUNKSJONER



OFF

For å slå av ovnen.



LYS

For å slå lyset i ovnen på/av.



SPESIALITETER

• DEFROST (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.

• WARM KEEPING (HOLDE VARMT)

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

• RISING (HEVING)

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



CONVENTIONAL (KONVENSJONELL STEKING)

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun en rille. Bruk 3. rille. For steking av pizza, middagspaier og kaker med flytende fyll, må du benytte 1. eller 2. rille. Forvarm ovnen før du setter inn maten.



CONVECTION BAKE (KONVEKSJONSBAKING)

For å bake kaker med flytende fyll på én rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning. Bruk den 3. rillen ved tilberedning på kun ett nivå, og den 1. og 4. ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen før steking.

• GENTLE FAN (MODERAT VIFTE)

For steking av kjøtt eller fylte paier (ostekake, strudel, fruktpaier) og fylte grønnsaker på ett nivå. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr.



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.

• TURBOGRILL

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. Det roterende spydet (hvis tilgjengelig) kan brukes med denne funksjonen.



MAXI COOKING (TILBEREDNING AV STORE STYKKER)

For steking av store steker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Snu steken under steking så den brunes jevnt. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.



INNSTILLINGER

For å regulere 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.



BREAD / PIZZA (BRØD/PIZZA)

For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. Denne funksjonen har to programmer med forhåndsvalgte innstillinger. Det er nok å oppgi ønskede verdier (temperatur og tid) og ovnen vil automatisk velge den beste stekesyklusen. Plasser deigen på 2. rille, etter å ha forvarmet ovnen.



AUTOMATISK OVNSRENS - PYRO

For å eliminere matsøl etter steking ved en syklus på svært høy temperatur (omtrent 500 °C). To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (PYRO) og en kortere syklus (ECO). Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.



FAST PREHEATING (HURTIG FORVARM)

For rask forvarming av ovnen

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅKET

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "ENGLISH" vil rulle over 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 også endres senere fra menyalternativet "Settings".

2. STILL INN TIDEN

Etter at 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 display.



Vri på bryteren for regulering for å stille inn minuttene og trykk ✓ for å bekrefte.

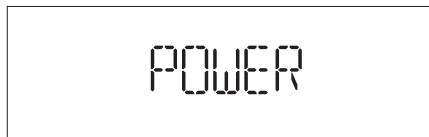
Merk: Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

3. SETT 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: Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien.

Vri bryteren for valg helt til "SETTINGS" vises på display, trykk deretter $\frac{OK}{select}$ for å bekrefte.

Vri på bryteren for regulering for å stille inn menyposten "Power" og trykk $\frac{OK}{select}$ for å bekrefte.



Vri på bryteren for regulering for å velge "Low" og trykk $\frac{OK}{select}$ for å bekrefte.



4. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

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

Følg instruksjonene for å sette 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: display vil vise ikonet for funksjonen og dens grunnleggende innstillinger.

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.



Trykk på ✓ for å bekrefte valget ditt: display vil vise de grunnleggende innstillingene.

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.

TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



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

Merk: Når funksjonen er aktivert, kan temperaturen endres ved å benytte bryteren for regulering.

VARIGHET



Når ⌚ ikonet blinker på display, vri på bryteren for regulering for å stille inn steketiden du ønsker, trykk deretter på ✓ for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt: Trykk på ✓ for å bekrefte og start funksjonen.

I dette tilfellet, kan du ikke stille inn tidspunktet for slutt ved å programmere en utsatt start.

Merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke <⏪>: betjen knotten for regulering for å endre den og trykk deretter på ✓ for å bekrefte.

STILL INN TILBEREDNINGENS SLUTTID

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



Vri på bryteren for valg for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avsluttes, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og starte 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.

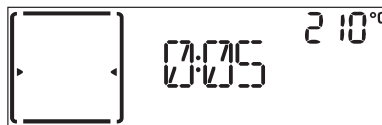


Vennligst merk deg: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen. Mens du venter, kan du bruke bryteren for regulering for å endre den programmerte sluttiden eller trykke <⏪> for å endre innstillingene. Vennligst merk deg: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk ✓ for å bekrefte tidspunktet for avsluttet tilberedning og aktivere funksjonen.

Merk: Når steking har begynt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.



Du kan vri bryteren for valg til 0 for å sette funksjonen på pause til enhver tid.

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:



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 vil ovnen skal nå ved å benytte bryteren for regulering.

5. AVSLUTTET STEKING

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



Trykk på ✓ for å fortsette tilberedningen i manuell modus (uten en programmert steketid) eller vri på bryteren for regulering for å forlenge steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfellene, beholdes innstillingene for temperaturen eller grillnivå.

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.



Når funksjonen for brunng er aktivert, kan du endre tiden for hvor lenge denne skal vare, ved å vri på bryteren for regulering. Du kan også stanse funksjonen til enhver tid ved å vri bryteren for valg for å velge en annen funksjon eller ved å vri den til 0 for å slå av ovnen.

. KJØKKENTIMER

Når ovnen er slått av, kan displayet 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.



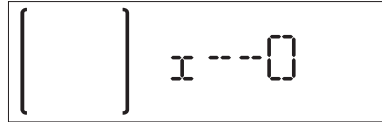
Vri på bryteren for regulering for å stille inn hvor lang tid du trenger og trykk deretter på ✓ igjen for å aktivere timeren. Et lydssignal vil høres og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.



Merk: Timeren aktiverer ikke noen av kokesyklusene. Bruk bryteren for regulering for å endre tiden stilt inn på timeren; trykk på ⏪ eller for å slå av timeren til enhver tid.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold ✓ og ⏪ nede samtidig i minst fem sekunder.



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å vri bryteren for valg til 0.

. AUTOMATISK RENGJØRING – PYRO

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. Vri på bryteren for valg for å velge funksjonen automatisk rengjøring.



Det finnes to tilgjengelige selv-rensende sykluser: en fullstendig syklus og en hurtig syklus (ECO).





































































Vri på knotten for valg for å velge ønsket syklus og trykk på ✓ for å bekrefte. ovnen begynner den selv-rensende syklusen, og døren låser seg automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

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

Displayet viser siden aktuelt klokkeslett.

Merk: som for de andre manuelle funksjonene, er det også mulig å stille inn sluttiden for den automatiske rengjøringsyklusen.

TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (min.)	RILLE OG TILBEHØR	
Kaker av gjærdeig / Sukkerbrød		Ja	160 - 180	30 - 90	2 / 3 	
		Ja	160 - 180	30 - 90 *	4 	1 
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)	 GENTLE	Ja	160 - 200	35 - 90	2 	
		Ja	160 - 200	35 - 90 *	4 	1 
Småkaker		Ja	170 - 180	15 - 45	3 	
		Ja	160 - 170	20 - 45 *	4 	1 
Vannbakkels		Ja	180 - 200	30 - 40	3 	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	4 	1 
Marengs		Ja	90	110 - 150	3 	
		Ja	90	130 - 150 *	4 	1 
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2 	
		Ja	190 - 250	25 - 50 *	4 	1 
Brød	 BREAD	Ja	180 - 220	30 - 50	2 	
Pizza	 PIZZA	Ja	220 - 250	15 - 30	2 	
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3 	
		Ja	250	10 - 20 *	4 	1 
Salte paier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	40 - 55	3 	
		Ja	180 - 190	40 - 55 *	4 	1 
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	3 	
		Ja	180 - 190	15 - 40 *	4 	1 
Lasagne / Tertebunn / Ovnsbakt pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3 	
Lam /kalv /okse /svin 1 kg	 GENTLE	Ja	180 - 190	80 - 120	2 	
Kylling /kanin /and 1 kg	 GENTLE	Ja	200 - 220	50 - 100	3 	
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2 	
Bakt fisk / en papillote (fillet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3 	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	 GENTLE	Ja	170 - 190	30 - 60	2 	
Ristet brød		—	3 (høy)	3 - 6	5 	
Fiskefileter / Stek		-	2 (Middels)	20 - 30 **	4 	3 

FUNKSJONER	 Conventional (Konvensjonell)	 Convection bake (Konveksjonsbaking)	 Grill	 Turbo Grill	 Bread / Pizza (Brød / Pizza)	 GENTLE Moderat vifte
TILBEHØR	 Rist	 Ovnsfast panne eller kakeform på rist	 Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	 Langpanne/Bakebrett	 Langpanne med 500 ml vann	

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (min.)	RILLE OG TILBEHØR	
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (Middels - Høy)	15 - 30 **	5	4
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Middels)	55 - 70 ***	2	1
			3 (høy)	60 - 80	2	1
Roastbiff med rød snittflate		-	2 (Middels)	35 - 50 ***	3	
Lammelår / skanker		-	2 (Middels)	60 - 90 ***	3	
Stekte poteter		-	2 (Middels)	35 - 55 ***	3	
Gratinerte grønnsaker		—	3 (høy)	10 - 25	3	
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 ****	4	1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 ****	4	1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 ****	4	1

* Bytt nivåene etter halve tilberedningstiden.

** Snu maten halvveis under steking.

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

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

TESTEDE OPPSKRIFTER

Fylt ut for sertifiseringsorganet i henhold til standarden IEC 60350-1

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	Varighet (min.)	RILLE OG TILBEHØR *	
Mørdeigskjeks		Ja	150	30 - 40	3	
		Ja	150	25 - 40	3	
		Ja	150	25 - 35 **	4	1
Småkaker		Ja	170	20 - 30	3	
		Ja	160	20 - 30	3	
		Ja	160	25 - 35 **	4	1
Fettfritt sukkerbrød		Ja	170	30 - 40	2	
		Ja	160	30 - 40	2	
		-	160	35 - 45 **	4	1
Ristet brød		-	3 (høy)	4 - 6	5	
Hamburgere		-	3 (høy)	18 - 30 ***	5	4

* Tilbehøret som ikke følger med denne ovnen kan du kjøpe fra vår Ettersalgsservice.

** Bytt nivåene etter halve tilberedningstiden.

*** Snu maten halvveis under steking.

Energieffektivitetsklasse (i henhold til IEC 60350-1 standard): Se den spesifikke tabellen for å utføre testen.

FUNKSJONER	Conventional (Konvensjonell)	Convection bake (Konveksjonsbaking)	Grill	Turbo Grill	Bread / Pizza (Brød / Pizza)	GENTLE Moderat vifte
TILBEHØR	Rist	Ovnfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnfast panne på rist	Langpanne/Bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Grillspyd (dersom dette finnes)

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 strømmen 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.

INNVENDIGE 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.

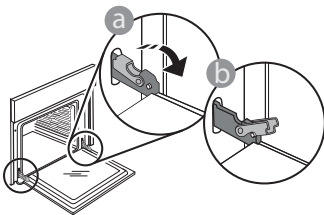
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsluken kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

TILBEHØR

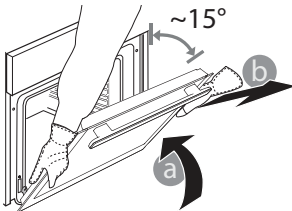
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

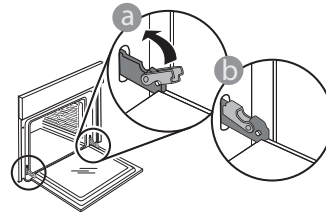
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



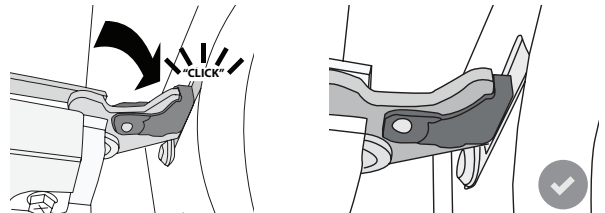
2. Lukk døren så mye du kan. Ta godt tak i døren med begge hender - du må ikke forsøke å holde det i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den løsner fra sitt feste. Sett døren til siden, legg den ned på et mykt underlag.



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 strømnettet.
2. Skru av dekselet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.
3. Koble ovnen til strømnettet 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.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. 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".
Døren vil ikke kan åpnes.	Rengjøringscyklus pågår.	Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.

PRODUKTKORT

 Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra Whirlpool sin hjemmeside docs.whirlpool.eu

SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

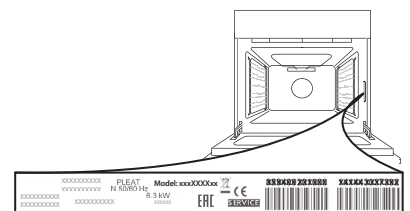
>  Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside docs.whirlpool.eu (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du vil finne informasjon om hvordan du kan kontakte oss i garantiheftet. Når du kontakter vår kundeservice med tjenester på ettermarkedet, oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



DAGLIG INFORMATION BOK



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

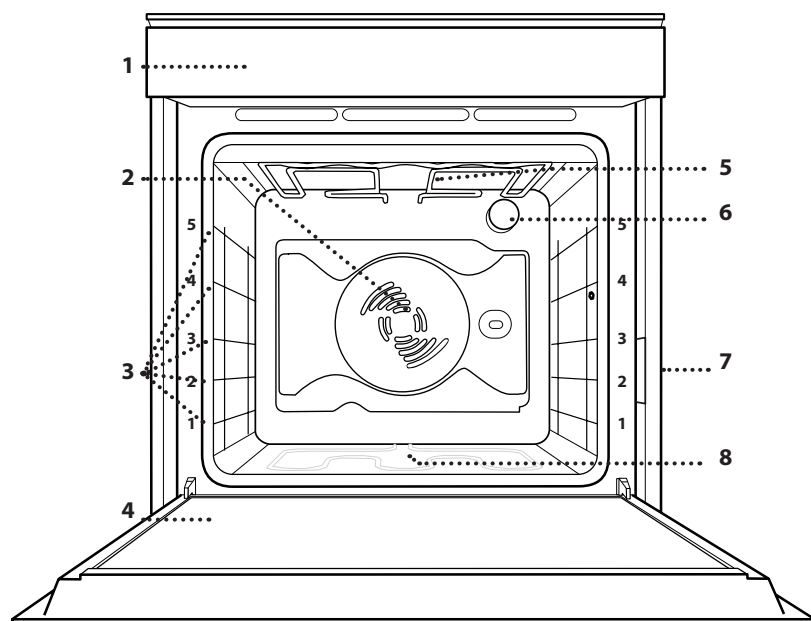


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.whirlpool.eu och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

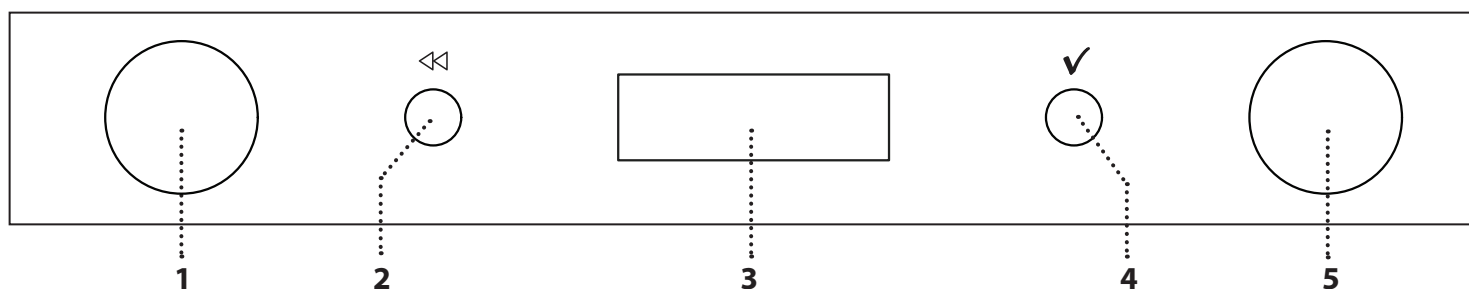
BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Sidostegar
(nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grillelement
6. Lampa
7. Identifieringsskylt
(ska inte tas bort)
8. Nedre värmeelement
(dolt)

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. Tillåter ändringar av inställningar under tillagning.

3. DISPLAY

4. BEKRÄFTA

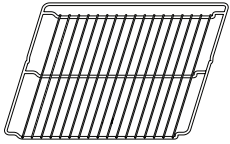
För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

5. JUSTERINGSRATT

För att bläddra i menyerna och tillämpa eller ändra inställningarna. Observera: Rattarna fälls in i panelen. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.

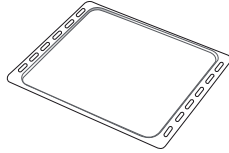
TILLBEHÖR

GALLERHYLLA



Används för att tillaga mat eller som understöd för ugnsgrovar, bakformar eller andra ugnssäkra kärl

BAKPLÅT



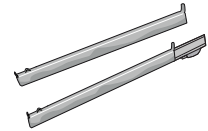
Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

LÅNGPANNA *



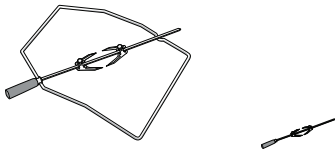
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttssaft placerad under gallret.

RÖRLIGA SKENOR *



Används för att underlätta in- och uttagning av tillbehör.

ROTERANDE STEKSPETT *



Används för att grilla större bitar kött och fågel.

* Endast på vissa modeller

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

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegen och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

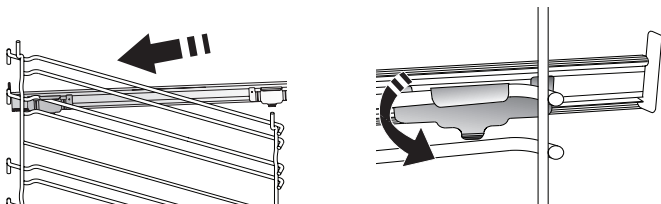
TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

- För att ta bort stegen, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Sidostegen kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka sidostegen, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnsstegen ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenor.

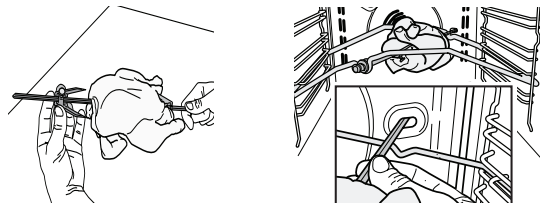
Fäst den rörliga skenans övre klämman på ugnsstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra ugnsstegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot ugnsstegen. Säkerställ att de rörliga skenor kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenor kan monteras på alla nivåer.

ROTERANDE GRILLSPETT (I FÖREKOMMANDE FALL)

Skjut stickan genom köttets mitt (bunden med snöre om det är fågel) och för köttet på stickan tills det är ordentligt fast på gaffeln och inte kan röra sig. Tryck den andra gaffeln på spettet och skjut in den tills den håller köttet ordentligt på plats. Dra åt fästsruven för att säkra den på plats. Sätt in änden i öppningen i ugnsutrymmet och låt den rundade delen vila på motsvarande stöd.



Observera: För att samla upp stesky, placera långpannan nedanför och tillsätt 500 ml vatten. För att undvika att bränna dig när spettet är varmt, hantera det bara med plasthandtaget (som måste tas bort innan tillagning).

Användningen av detta tillbehör är endast tillåtet i kombination med Turbogrill-funktionen.

FUNKTIONER



AV

Att stänga av ugnen.



UGNSLAMPAN

För att tända/släcka ugnens innerbelysning.



SPECIAL

• DEFROST (UPPTINING)

För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

• WARM KEEPING (VARMHÅLLNING)

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

• RISING (JÄSNING)

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



CONVENTIONAL (ÖVER-/UNDERV.)

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals. Använd den 3:e ugnsfalsen. För tillagning av pizza, matpajer samt kakor med våt fyllning, använd den 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Värm upp ugnen innan du ställer in maten.



CONVECTION BAKE (ÖVER/UNDERVÄRME & FLÄKT)

För att baka kakor/pajer med våt fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning. Det är lämpligt att använda den 3:e ugnsfalsen för tillagning på en enda fals och fals 1 och 4 för tillagning på två falsar. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.

• GENTLE FAN (KONVÄRME)

För tillagning av kött, fyllda pajer (cheesecake, strudel, fruktpaj) och fyllda grönsaker på endast en fals. Denna funktion använder sig av en oregelbunden och skonsam varmluftsfläkt, vilket förhindrar att maten blir för torr.



GRILL

För grillning av stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

• TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten. Det roterande grillspettet (om sådant finns) kan användas med den här funktionen.



MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte förvärma ugnen. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.

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.



BREAD / PIZZA (BRÖD / PIZZA)

Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Denna funktion har två program med fördefinierade inställningar. Ange önskad temperatur och tid, så sker tillagningen automatiskt. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen efter att du förvärmat ugnen.



AUTOMATISK PYRORENGÖRING

För att ta bort stänk från maträtterna med hjälp av en högttemperaturcykel (cirka 500 °C). Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (PYRO) och ett kortare program (EKO). Vi rekommenderar att använda den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.



FAST PREHEATING (SNABB FÖRVÄRMNING)

Används för att snabbt förvärma ugnen

IBRUKTAGNING

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: "ENGLISH" rullar på displayen.



Vrid justeringsratten för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓.

Observera: Språket kan senare ändras via menyn "Inställningar".

2. STÄLLA IN TIDEN

Efter att du valt språk kommer du behöva ställa in den nuvarande tiden: De två siffrorna för timme blinkar på displayen.



Vrid 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.

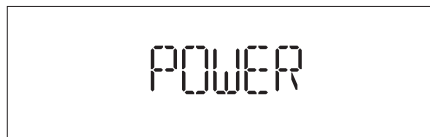
Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

3. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

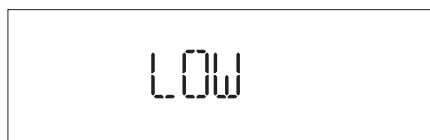
Ugnen är programmerad för att förbruka en nivå av elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW: Om ditt hushåll använder en lägre effekt måste du minska detta värde.

Vrid väljarratten tills "SETTINGS" (inställningar) visas på displayen och tryck sedan på $\frac{OK}{select}$ för att bekräfta.

Vrid justeringsratten för att välja menyalternativet "Power" (Effekt) och tryck på $\frac{OK}{select}$ för att bekräfta.



Vrid justeringsratten för att välja "Low" (Låg) och tryck på $\frac{OK}{select}$ för att bekräfta.



4. VÄRM UPP UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du använder ugnen för matlagning rekommenderar vi därför att du värmer upp ugnen tom, för att på så sätt få bort eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

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. På displayen visas funktionens ikon och dess grundinställningar.

För att välja ett alternativ från menyn (displayen visar det första tillgängliga alternativet), vrid justeringsratten tills önskat alternativ visas.



Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓. Displayen visar basinställningarna.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen kommer visa inställningarna som kan ändras i sekvens.

TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



När värdet blinkar på displayen, vrid på justeringsratten för att ändra det, tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätta ändra inställningarna som följer (om möjligt).

Observera: När funktionen har aktiverats går det att ändra temperaturen med hjälp av justeringsratten.

TIDSLÄNGD



När ikonen ⌚ blinkar på displayen, använd justeringsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på ✓ för att bekräfta och starta funktionen.

I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på <<: använd justeringsratten för att ändra den och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

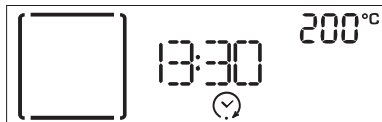
STÄLLA IN TILLAGNINGENS SLUTTID

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar nuvarande sluttid som ställts in 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.

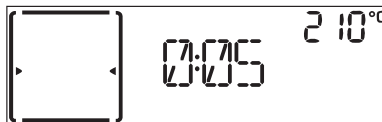


Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Under väntetiden kan du använda justeringsratten för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på << för att ändra inställningarna.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på knappen ✓ för att bekräfta tillagningens sluttid och aktivera funktionen.

Observera: När tillagningen har startat kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.



Du kan vrida väljarratten till 0 för att när som helst pausa den aktiverade funktionen.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: 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:



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.

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 med justeringsratten.

5. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på ✓ för att fortsätta tillagningen i manuellt läge (utan en programmerad tillagningstid) eller använd justeringsratten för att förlänga tillagningstiden genom att ställa in en ny tid. I båda fallen bibehålls temperaturen eller grillnivån.

BRYNING

Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar. När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på ✓ om du önskar starta en fem minuters bryningscykel.



När bryningsfunktionen har aktiverats kan du ändra dess varaktighet genom att vrida justeringsratten. Du kan även när som helst stoppa funktionen genom att vrida väljarratten för att välja en annan funktion eller vrida den till 0 för att stänga av ugnen.

. 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.



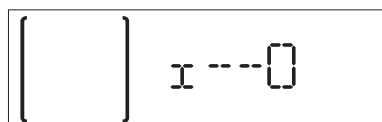
Vrid justeringsratten för att ställa in önskad tidslängd och tryck sedan på ✓ igen för att aktivera timern. En akustisk signal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.



Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Använd justeringsratten för att ändra timerns inställda tid. Tryck på ⏪ för att stänga av timern när som helst.

. TANGENTLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck samtidigt på ✓ och ⏪ håll dem nedtryckta 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 genom att vrida väljarratten till 0.

. AUTOMATISK RENGÖRING – PYROLYS

Rör inte vid ugnen under pyrorengöringen. Håll barn och djur borta från ugnen under och efter pyrorengöringen (tills rummet har vädrats).

Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnstegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är installerad under en spishäll måste du se säkerställa att alla gasbrännare eller elplattor är avstängda medan den automatiska rengöringscykeln körs. För optimal rengöring, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras. Vi rekommenderar att bara köra pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen. Vrid väljarratten för att välja den automatiska rengöringsfunktionen.



Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program och ett snabbprogram (EKO).



Vrid på justeringsratten för att välja önskat program och tryck på ✓ för att bekräfta. Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln och luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

Displayen kommer då att visa aktuell tid.

Observera: Liksom för andra manuella funktioner kan man även ställa in självrengöringsprogrammets sluttid.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR	
Jästa tårter/sockerkakor		Ja	160 - 180	30-90		
		Ja	160 - 180	30 - 90 *		
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90		
		Ja	160 - 200	35 - 90 *		
Kakor		Ja	170 - 180	15 - 45		
		Ja	160 - 170	20 - 45 *		
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40		
		Ja	180 - 190	35 - 45 *		
Maränger		Ja	90	110 - 150		
		Ja	90	130 - 150 *		
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50		
		Ja	190 - 250	25 - 50 *		
Bröd		Ja	180 - 220	30 - 50		
Pizza		Ja	220 - 250	15 - 30		
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15		
		Ja	250	10 - 20 *		
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	40 - 55		
		Ja	180 - 190	40 - 55 *		
Vol-au-vent/Mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30		
		Ja	180 - 190	15 - 40 *		
Lasagne / Flans / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65		
Lamm-/Kalv-/Nöt-/Fläskkött 1 kg		Ja	180 - 190	80 - 120		
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 220	50 - 100		
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130		
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60		
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergin)		Ja	170 - 190	30-60		
Rostat bröd		—	3 (Hög)	3 - 6		
Fiskfiléer / Biff		-	2 (medel)	20 - 30 **		

FUNKTIONER

 Conventional (Över/
undervärme)

 Convection bake
(Konvektionsbaka)

Grill

Turbo Grill

 Bread / Pizza
(Bröd / Pizza)

 GENTLE
Skonprogram

TILLBEHÖR

Galler

 Ugnsfast form eller
kakform på galler

 Långpanna/bakplåt
eller ugnsfast form på galler

Långpanna/Bakplåt

 Långpanna med
500 ml vatten

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR	
Korv/grillspett / revbensspjäll / hamburgare		—	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **		
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		—	2 (medel)	55 - 70 ***		
			3 (Hög)	60 - 80		
Rostbiff rå		—	2 (medel)	35 - 50 ***		
Lammlägg / Fläsklägg		—	2 (medel)	60 - 90 ***		
Ugnsstek potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***		
Gratinerade grönsaker		-	3 (Hög)	10 - 25		
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ****		
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 ****		
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ****		

* Byt nivåer halvvägs genom tillagningen.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

**** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

TESTADE RECEPT

Sammanställd för certifikatutfärdare enligt standard IEC 60350-1

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER OCH TILLBEHÖR*	
Kakor		Ja	150	30 - 40		
		Ja	150	25 - 40		
		Ja	150	25 - 35 **		
Småkakor		Ja	170	20 - 30		
		Ja	160	20 - 30		
		Ja	160	25 - 35 **		
Sockerkaka utan fett		Ja	170	30 - 40		
		Ja	160	30 - 40		
		-	160	35 - 45 **		
Rostat bröd		-	3 (Hög)	4 - 6		
Hamburgare		-	3 (Hög)	18 - 30 ***		

* Tillbehören som inte medföljer denna ugn kan köpas av vår Kundservice.

** Byt nivåer halvvägs genom tillagningen.

*** Vänd maten efter halva tiden.

Energiklass (i enlighet med standard IEC 60350-1): Se den specifika tabellen för att utföra testet.

FUNKTIONER	Conventional (Över/undervärme)	Convection bake (Konvektionsbaka)	Grill	Turbo Grill	Bread / Pizza (Bröd / Pizza)	GENTLE Skonprogram
TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Rotande grillspett (finns på vissa modeller)

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ha på dig skyddshandskar. Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

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.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INRE YTOR

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

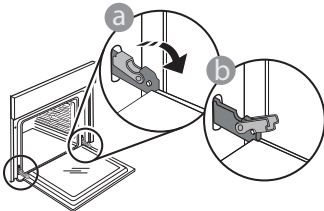
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

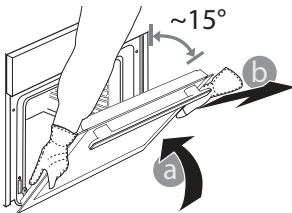
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

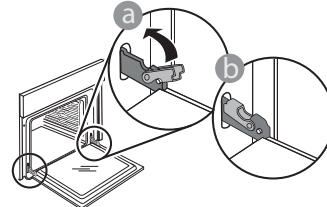
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



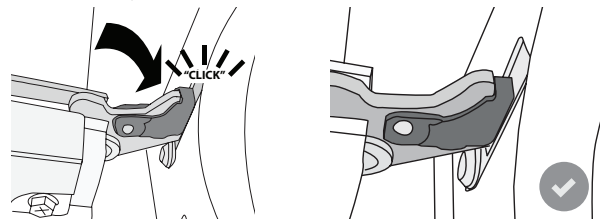
2. Stäng luckan så mycket du kan. Håll fast luckan med båda händerna - håll inte i den vid handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokarna i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.
4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Säkerställ att du sänker dem helt.



Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.

BYTE AV LAMPA

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.


Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.


FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Ugnsluckan öppnas inte.	Rengöringscykel pågår.	Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.

PRODUKTBLAD

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

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ERHÅLLA HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

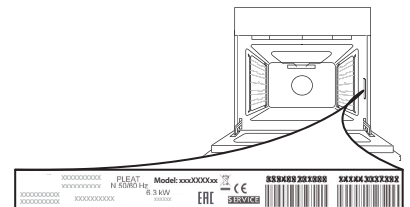
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats docs.whirlpool.eu (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> Du kan även kontakta vår kundservice.

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantihäftet. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400011599805