

# DAGLIG REFERANSE VEILEDNING



## TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

For å motta lettere forståelig hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

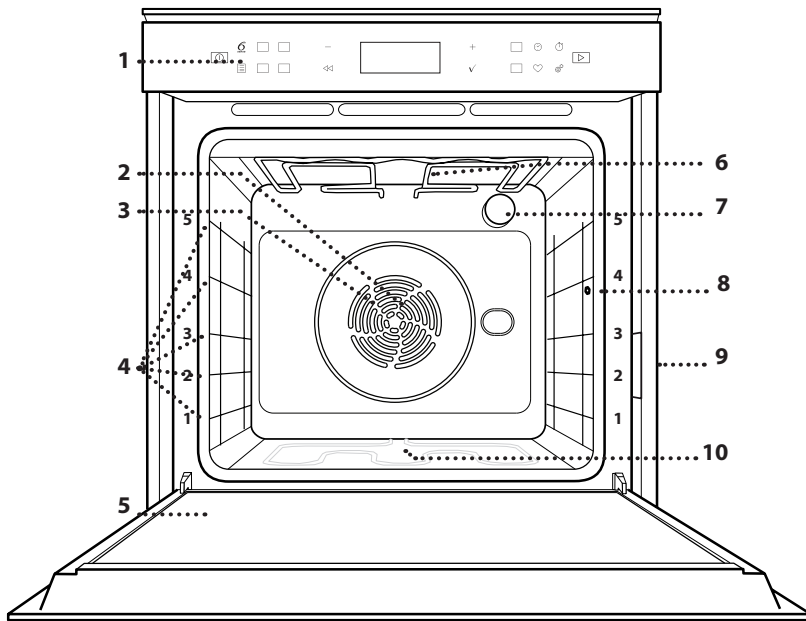


Du kan laste ned sikkerhetsanvisninger og bruks- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) og følge anvisningene bakerst i dette heftet.



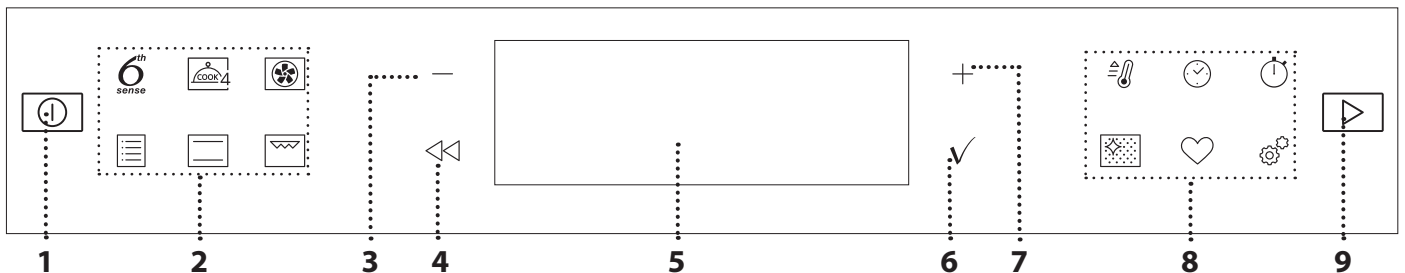
Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

## PRODUKTBEKRIVELSE



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

## BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



### 1. PÅ / AV

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

### 2. FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

### 3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS

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

### 4. TILBAKE

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

### 5. DISPLAY

### 6. BEKREFT

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

### 7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS

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

### 8. ALTERNATIVER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

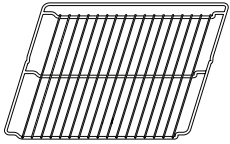
For å få rask tilgang til funksjonene, varighet, innstillinger og favoritter.

### 9. START

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

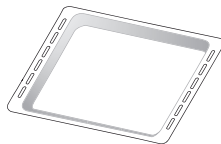
# TILBEHØR

## RIST



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

## LANGPANNE



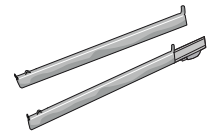
For bruk som ovnspanne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.

## BAKEBRETT



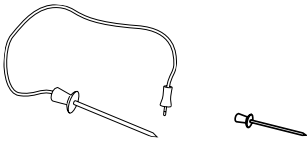
Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote) osv.

## GLIDESKINNER\*



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

## KJØTTSONDE\*



Brukes til måling av temperaturen inni maten under tilberedningen.

\* 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.

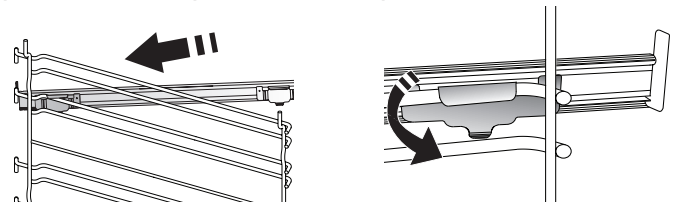
## INSTALLASJON AV GLIDESKINNER

(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.

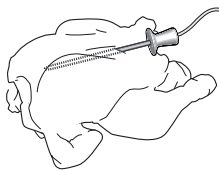


Vennligst merk deg: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

## VED Å BRUKE KJØTTSONDEN (HVIS DEN FINNES)



Sett kjøttsonden dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.



Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet.

## FUNKSJONER



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

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (Lasagne, Kjøtt, Fisk, Grønnsaker, Kaker & Bakst, Salte paier, Brød, Pizza). For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.



### COOK 4

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på fire nivå samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg steketabellen for å oppnå best resultat.



### VARMLUFT

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



### TRADISJONELLE

#### • OVER/UNDERV.

For steking av kjøtt, bake kaker med fyll på én enkel rist.

#### • TURBO GRILL

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.

#### • FROSSEN BAKEVARE

Funksjonen velger automatisk den ideelle tilberedningstemperaturen og -modusen for 5 ulike typer frosne ferdigmat. Ovnens trenger ikke å forvarmes.

#### • SPESIALFUNKSJONER

##### » MAXI COOKING

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at du får jevn bruning på begge sider. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.

##### » HEVING

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

##### » TINER

For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre på utsiden.

##### » KEEP WARM

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

##### » ØKO VARMLUFT

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



### OVER-/UNDERV.

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



### GRILL

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



### RASK FORVARMING

For å forvarme ovnen raskt.



### TIMER

For endring av funksjonstidens verdier.



### TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.



### AUTOMATISK OVNSRENS - PYRO

For å eliminere matsøl ved å bruke en syklus på svært høy temperatur (omtrent 400 °C). To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (Pyro) og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.



### FAVORITT

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.



### INNSTILLINGER

For justering av ovnsens innstillinger.

Når "ØKO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Den aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene.

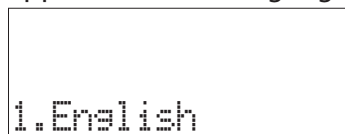
Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til "DEMO" fra menyen "INNSTILLINGER" og velg "Off".

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

# FØRSTE GANGS BRUK

## 1. VELG SPRÅKET

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.

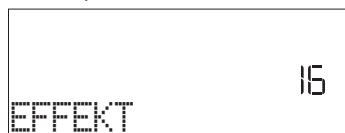


Trykk på + eller - bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker. Trykk på ✓ for å bekrefte valget ditt.

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

## 2. STILL INN STRØMFORBRUKET

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



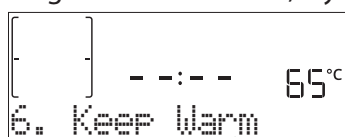
Trykk + eller - for å velge 16 "Høy" eller 13 "Lav" og trykk ✓ for å bekrefte.

# DAGLIG BRUK

## 1. VELG EN FUNKSJON

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

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



## 2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke <img alt="left arrow icon"/> vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

### TEMPERATUR / GRILLNIVÅ



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

## 3. STILL INN TIDEN

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



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

Trykk på + eller - for å stille inn minuttene og trykk ✓ for å bekrefte.

Merk: Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på

## 4. VARM OVNEN

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

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

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

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


## VARIGHET



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


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

### SLUTTID (START-FORSINKELSE)

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



Trykk på + eller – for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og aktivere denne funksjonen. Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

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

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

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

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

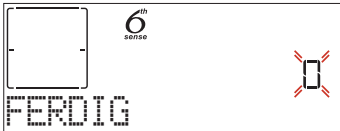
#### VEKT / HØYDE (RUNDT-BRETT-LAG)




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


#### FERDIG / BRUNING


Med noen 6<sup>th</sup> Sense funksjonene er det mulig å justere stekegraden.



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


### 3. START FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på  for å aktivere funksjonen.

I løpet av fasen for utsettelse  for å hoppe over denne fasen

og starte funksjonen øyeblikkelig.

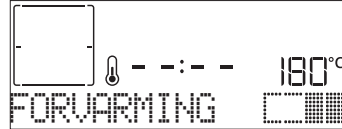
Merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.

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

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

### 4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og "LEGG TIL MAT". På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start steking.

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

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte + eller –.

### 5. PAUSE I STEKINGEN / SNU ELLER KONTROLLER MATEN

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

Noen 6<sup>th</sup> Sense funksjoner vil kreve at maten skal snus under steking.



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

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

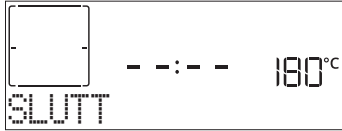


Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Kontroller maten, lukk døren og gjenoppta tilberedningen.

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

## 6. ENDT STEKING

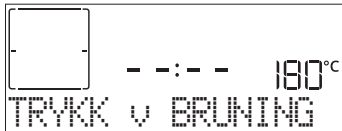
Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.



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

### BRUNE

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 brunning på fem minutter. Du kan stanse funksjonen når som helst ved å trykke på for å slå av ovnen.

### . FAVORITT

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen i et nummer mellom 1 og 10 på listen over dine favoritter.



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk på ellers, for å overse forespørselen må du trykke på .

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

Merk: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

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



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

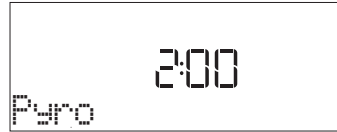
### . AUTOMATISK RENGJØRING – PYRO

**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.

Trykk på for å vise "RENGJØRING" på display.



Trykk på eller for å velge ønsket syklus, trykk deretter på for å bekrefte. Når syklusen er valgt, hvis en ønsker det, trykk på eller for å still inn sluttid (start utsettelse), trykk deretter for å bekrefte.

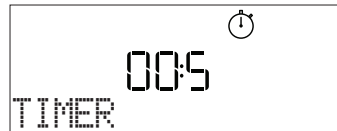
Gjør ren døren og fjern alt tilbehør når du blir minnet om det, lukk deretter døren og trykk når du har gjort dette: ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under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

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

### . TIMER

Når ovnen er slått av, kan skjermen brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av og trykk på eller : ikonet vil blinke på display.

Trykk på eller for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på for å aktivere timeren.



Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når minuttet har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Merk: Minuttelleren aktiverer ikke noen av syklusene for steking. Trykk på eller for å endre tiden du har stilt inn på timeren.

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

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

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

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

## TASTELÅS

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



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

## BRUK AV KJØTTSONDE (DERSOM DETTE FINNES)

Hvis du brukere en termometer kan du måle kjernetemperaturen til kjøttet mens steking pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men steking er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Når du har satt inn sonden, aktiveres et lydsignal og "Tilkoplet sonde" vises på display.



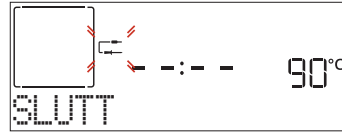
Velg funksjonen du ønsker fra de som er kompatible

(Konvensjonell, Varmluft, Konveksjonsbaking, Turbogrill, Øko varmluft, Maxi Cooking, 6<sup>th</sup> Sense funksjonene): Display minner deg om å stille inn måltemperaturen til sonden: Trykk på + eller - for å stille den inn og trykk ✓ for å stille inn de følgende stekeparametrene.

Siden tilberedningen er programmert til å avslutte når den ønskede temperaturen nås, er det ikke mulig å stille inn steketiden eller å stille inn en gitt tid for når steking skal avsluttes. Lyset vil stå på helt til sonden er fjernet.

Dersom sonden fjernes mens steking pågår, vil steking fortsette i tradisjonell modus (uten tidsinnstilling).

Et lydsignal vil høres og displayet vil indikere når sonden har nådd ønsket temperatur.



Vennligst merk deg: For å endre innstillingene, trykk på + eller - for sondens temperatur eller trykk på << for andre innstillinger. Et lydsignal og en melding vil si i fra om bruken av sonden er kompatibel med handlingen som er gjort. I dette tilfelle må du fjerne sonden.

6<sup>th</sup>  
sense

## TABELL FOR TILBEREDNING

MATVAREKATEGORIER		MENGDE	SNU (AV STEKETID)	NIVÅ OG TILBEHØR
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2
KJØTT	Stekt oksekjøtt	Steke	0.6 - 2 kg **	3
		Hamburgere	1,5 - 3 cm	3/5
		Ovnsstekt-Langsom steking	0.6 - 2 kg **	3
	Ovnsstekt svin	Steke	0.6 - 2.5 kg **	3
		Skank *	0.5 - 2.0 kg **	3
		Pølser og wienerpølser	1,5 - 4 cm	2/3
	Ovnsstekt kalv *		0.6 - 2.5 kg **	3
	Ovnsstekt lam	Steke	0.6 - 2.5 kg **	2
		Lår	0.5 - 2.0 kg **	2
	Stekt kylling	Hel	0.6 - 3 kg **	2
		Hel-fylt *	0.6 - 3 kg **	2
		Filet og bryst	1 - 5 cm	2/3
	Hel ovnsstekt kalkun	Hel *	0.6 - 3 kg **	2
		Hel-fylt *	0.6 - 3 kg **	2
Kebab		1 rist	1/2	

MATVAREKATEGORIER		MENGDE	SNU (AV STEKETID)	NIVÅ OG TILBEHØR
FISK	Fileter	0,5 - 3 cm	-	3  2
	Frosne fileter	0,5 - 3 cm	-	3  2
GRØNNSAKER	Ovnsstekte grønnsaker	Poteter	0,5 - 1,5 kg	3
		Grønnsaker-fylte	0,1 - 0,5 kg hver	3
		Ovnsstekte grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	3
	Grønnsaksgrateng	Poteter	1 brett	3
		Tomater	1 brett	3
		Paprika	1 brett	3
		Brokkoli	1 brett	3
		Blomkål	1 brett	3
		Annet	1 brett	3
	KAKER & BAKST	Kaker med hevemiddel i form	Sukkerbrød	0,5 - 1,2 kg
Kjeks			0,2 - 0,6 kg	3
Søte kaker & fylte paier		Vannbakkels	1 brett	3
		Terte	0,4 - 1,6 kg	3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	3
		Fruktfylt pai	0,5 - 2 kg	2
SALTE KAKER	-	0,8 - 1,2 kg	-	2
BRØD	Rundstykker	60 - 150 g hver	-	3
	Formbakt brød	400 - 600g hver	-	2
	Stort brød	0,7 - 2,0 kg	-	2
	Bagetter	200 - 300g hver	-	3
PIZZA	Tynn	rundt - brett	-	2
	Tykk	rundt - brett	-	2
	Frossen	1 - 4 lag	-	2
				4  1
				5  3  1
				5  4  2  1






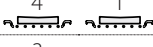



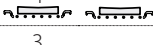





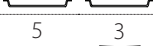

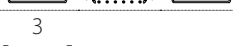











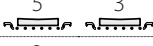

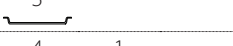



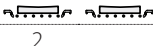

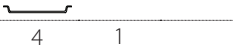



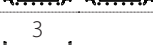





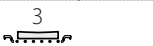

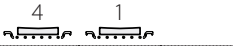



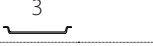

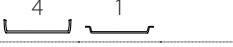



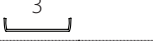






\* Kun ved noen modeller. Funksjon som kun er tilgjengelig i kombinasjon med Kjøttsonden.

\*\* Anbefalt mengde.

TILBEHØR						
	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	Langpanne/Bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Kjøttsonde (hvis den medfølger)



# TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	RILLE OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig / Sukkerbrød		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Småkaker / Kjeks		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Små kaker / Muffin		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Vannbakkels		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Butterdeigsskall / småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / ovnsbakt pasta / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	

FUNKSJONER



Over-/underv.



Varmluft



Konveksjonssteiking



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Øko varmluft

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

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

\*\* Snu maten halvveis under steking.

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

#### SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

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

Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Langpanne / bakebrett eller ovnfast panne på rist



Langpanne/Bakebrett



Langpanne med 500 ml vann



Kjøttsonde (hvis den medfølger)

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.  
Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

Ikke bruk stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.  
Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

### UTVENDIGE OVERFLATER

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

### INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.

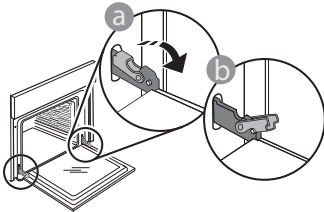
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsluken kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

### TILBEHØR

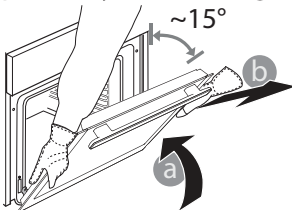
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

## DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

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

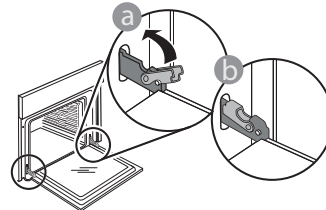


2. Lukk døren så mye du kan. Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket. Bare fjern døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

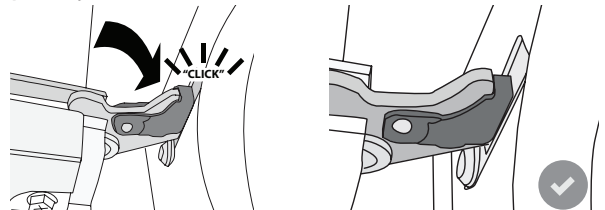


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

4. Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.



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



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

## SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru av dekselet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.


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

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


## PROBLEMLØSNING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Feil ved ovnen.	Slå av og på ovnen og se om problemet vedvarer. Prøv å utføre "FABRIKKINNST.", som kan velges fra "INNSTILLINGER". Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Ovnen varmes ikke opp.	Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til "DEMO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Lysene slukkes.	"ØKO" modus er "On".	Gå til "ØKO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren vil ikke kan åpnes.	Rengjøringsssyklus pågår.	Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.
Strømbrydd i huset.	Feil innstilling av effekt.	Kontroller at strømmettet hjemme hos deg har en kapasitet på minst 3 kW. Dersom det ikke har det må effekten økes til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".

## PRODUKTKORT

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

## SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

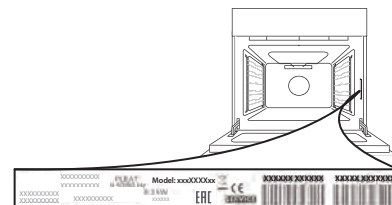
>  Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

## HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du finner våre kontaktdetaljer i garantihåndboken. Når du kontakter vår kundeservice med tjenester på ettermarkedet, oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



**400011261986**

Trykket i Italia