

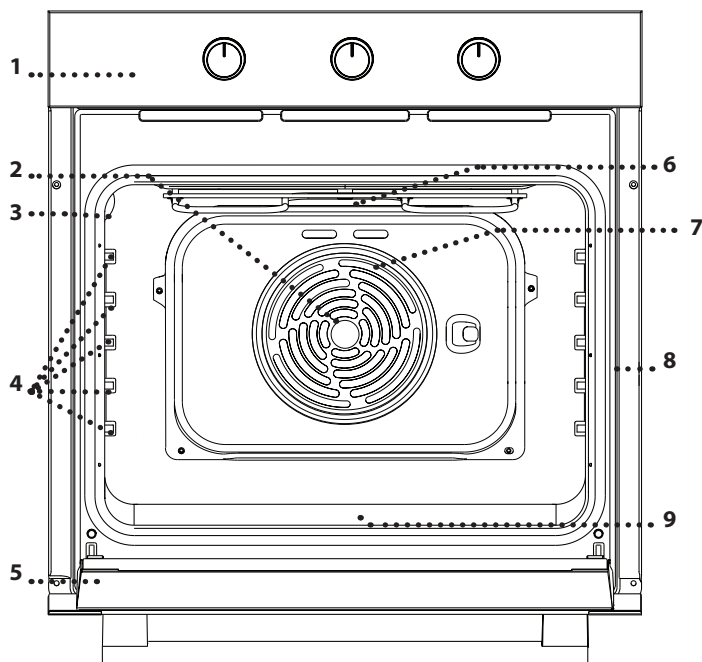


MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET
WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta på www.whirlpool.eu/register



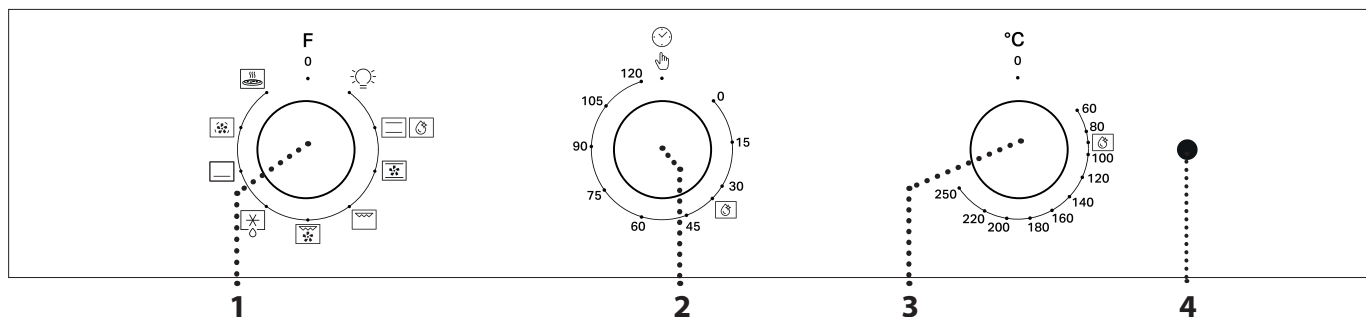
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Lyspære
4. Ristens skinner
(nivået er angitt på veggen i
ovnsrommet)
5. Dør
6. Øvre varmeelement / grill
7. Rundt varmeelement
(ikke synlig)
8. Identifikasjonsskilt
(må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement
(ikke synlig)

KONTROLLPANEL



1. BRYTER FOR VALG

For å slå på ovnen ved å velge en funksjon.
Vri til 0 posisjonen for å slå av ovnen.

2. KNOTT FOR VARSELUR

Nyttig som er varselur.
Det hverken aktiverer eller avbryter steking.

3. TERMOSTATBRYTER

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer den valgte funksjonen.

4. LED TERMOSTAT / FORVARMING

Slår seg på under oppvarmingsprosessen. Slår seg av når ønsket temperatur er nådd.

Merk: Type knott kan variere avhengig av modelltype. Dersom knottene aktiveres ved at det trykkes på de, trykk ned sentralt på knotten for å frigjøre den.

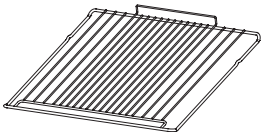
Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.

TILBEHØR



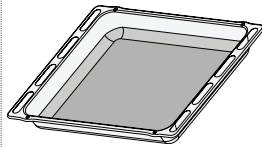
Last ned bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.whirlpool.eu for ytterligere informasjon

RIST



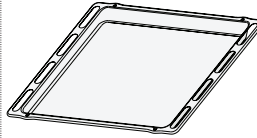
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE *



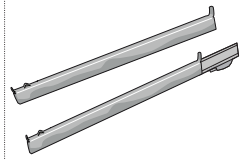
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER *



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

* Kun tilgjengelig på noen modeller

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

Annent tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først. La den deretter gli horisontalt langs ristens spor så langt som mulig.

Annent tilbehør som bakebrett, innføres horisontalt ved å la de gli lang ristens spor.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR
Ristens spor kan fjernes for å forenkle rengjøringen: dra de for å fjerne det fra eget feste.

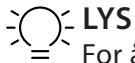
FUNKSJONER*



Last ned bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.whirlpool.eu for ytterligere informasjon

0 OFF

For å slå av ovnen.




LYS

For å slå på lyset i ovnsrommet.

TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Det er best å bruke den 2. rillen.

SMART CLEAN (SMART RENGJØRING)

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For å aktivere funksjonen for rengjøring "Smart Clean" hell 100 -120ml drikkevann i ovnsbunnen, vri deretter på knotten for valg og termostatknotten til  ikonet. Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med temperaturen som er nådd under rengjøringscyklusen.

KONVEKSJONSSTEKING

For kaker med saftig fyll på en enkel rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning.

GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av gratinerte grønnsaker eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 200 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 200 ml drikkevann.



TINER



For raskere tining av mat.



UNDERVARME



For å brune bunnen i rettene. Denne funksjonen kan også benyttes ved langsom steking, for å avslutte steking av svært flytende retter (søt eller sur) eller for å gjøre sauser og sjer tykkere.



VARMLUFT*



For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes for tilberedning av ulike retter, uten at matvarene tar smak av hverandre.



PIZZA



For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. Det er en god ide og bytte posisjonen til bakebrettene halvveis under steking.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EU) nr. 65/2014

BRUK AV APPARATET FOR FØRSTE GANG

VARM OVNEN

En ny ovn kan frigjøre 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 opp ovnen til 250° C i omtrent en time, helst ved å benytte funksjonen "Over/Underv.". I løpet av denne tiden må ovnen være tom. Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

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

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å velge en funksjon, vri *knotten for valg* til symbolet til funksjonen du ønsker.


2. AKTIVER EN FUNKSJON

MANUELL

For å starte funksjonen du har valgt, vri *termostatknotten* for å stille inn temperaturen du ønsker.

For å avbryte funksjonen til enhver tid, slå av ovnen, vri på *knotten for valg* og *termostatens knott* til **0**.

SMART CLEAN (SMART RENGJØRING)

For å aktivere rengjøringsfunksjonen "Smart Clean" (Smart renhold), hell 100 - 120 ml drikkevann i ovnsbunnen, vri deretter *valgbryteren* og *termostatbryteren* til  ikonet.


Det er best å bruke funksjonen for 35'.


3. FORVARMING

Når funksjonen er aktivert, vil LED-termostaten tennes og varsle at prosessen for forvarming er startet. På slutten av denne prosessen, slukkes LED-termostaten og indikerer at ovnen har nådd den innstilte temperaturen: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.
































4. INNSTILLING AV TIMER

Med timerens bryter kan du stille inn en tilberedningstid på 1 til 120 minutter. For å innstille tilberedningstid, må man først velge tilberedningsfunksjon. Drei bryteren med urviseren så langt den går og sett den deretter på ønsket tilberedningstid ved å vri den tilbake mot urviseren. Etter endt tilberedningstid slår ovnen seg av og valgbryteren blir stående på **0**. Hvis du skal bruke ovnen i manuell modus, dvs. uten å stille inn tilberedningstid, påse at timerens knott er stilt inn på  symbolet.

VIKTIG: når timerens bryter er plassert på **0** vil ikke ovnen slå seg av. For å slå på ovnen, still bryteren på  symbolet eller still inn steketiden.

TABELL FOR TILBEREDNING



OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig		Ja	150 - 170	30 - 90	2
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Kake med fyll (ostekake, strudel, fruktpai)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Kjeks/småkaker		Ja	160 - 180	15 - 35	2/3
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2
Vannbakkels		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
		Ja	180 - 200	40 - 60	2
Marengs		Ja	170 - 190	35 - 50	4 2
		Ja	90	150 - 200	2
Pizza / brød		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Sandwicher 80 g		Ja	220 - 250	10 - 25	1/2
Helt brød 500 g		Ja	200 - 240	20 - 45	4 2
Brød		Ja	180 - 200	30 - 45	2
		Ja	180	50 - 70	1/2
Frossenpizza		Ja	180 - 200	30 - 80	4 2
		Ja	250	10 - 20	2
Savoury cakes (muffins) (grønnsakpai, Quiche)		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
		Ja	180 - 200	30 - 45	2
Vol-au-vent/butterdeigkjeks		Ja	180 - 200	35 - 50	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Lasagne/bakt pasta/canneloni/flan		Ja	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Lam / kalv / storfe / kjøtt 1 kg		Ja	190 - 200	20 - 30	2
Stekt svinekjøtt med suor 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	4 2
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	5 3 1
Kalkun /gås 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2
Bakt fisk / en papillote 0.5 kg (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Fylte grønnsaker ((tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5 
Fiskefilet/skiver		5'	250	15 - 30 *	4 3  
Pølser/kebabs/ svineribbe/ hamburgere		5'	250	15 - 30 *	5 4  
Stekt kylling 1-1.3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
Roastbiff rå 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lammelår/skanke		-	200	60 - 90 **	3 
Stekte poteter		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Grønnsaksgrateng		-	200 - 220	25 - 55	3 
Kjøtt og poteter		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 1  
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 ***	4 2  
Hel rett Fruktterte (Nivå 5) / Lasagna (Nivå 3) / Kjøtt (Nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	

* Snu maten halvveis under steking

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

*** Beregnet tidsperiode: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

TILBEHØR						
	Rist	Ildfast form eller langpanne på risten	Langpanne/ Dessertbrett/Kakeform på rist	Langpanne	Langpanne med 200 ml vann	BAKEBRETT

FUNKSJONER						
	Tradisjonell steking	Grill	Turbogrill	Varmluft	Konveksjonssteking	Brød

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. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av

mørkt metall.

Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen «Varmluft» er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker), på forskjellige nivå. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Last ned bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.whirlpool.eu for ytterligere informasjon

Ikke bruk damprenngjøringsutstyr.

Bruk beskyttende hansker når du utfører operasjonene.

Utfør de nødvendige operasjonene når ovnen er kald.

Koble apparatet fra strømforsyningen.

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

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 korrosive eller slipende rengjøringsmidler. 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.

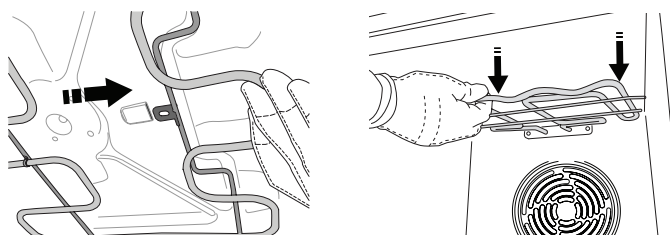
- Aktiver funksjonen "Smart Clean" for å oppnå optimal rengjøring av de innvendige overflatene.
- Døren kan enkelt fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enklere å rengjøre glasset.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen.

TILBEHØR

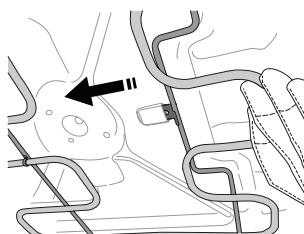
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

SENKING AV DET ØVRE VARMEELEMENTET

1. Ta varmeelementet ut fra dets feste, deretter senker du det.



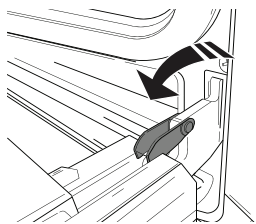
2. For å sette varmeelementet tilbake i opprinnelig posisjon, løft det opp, dra det lett mot deg og påse at tappens støtten sitter på sin plass.



* Kun tilgjengelig på noen modeller

FJERNING AV DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ Plass

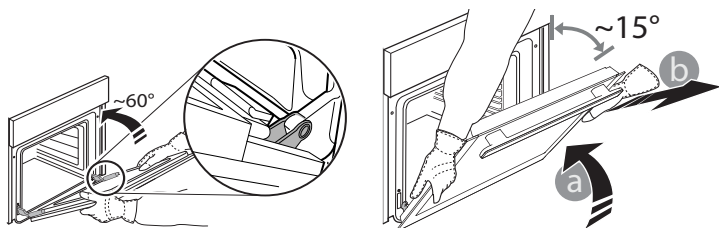
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så mye du kan.

Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b).



Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

3. Monter døren tilbake på plass ved å bevege den mot ovnen, juster hektene i forhold til hengslene på festene og fest den øvre delen på festet.

4. Senk døren og deretter åpne den helt.

Senk haspene til opprinnelig posisjon: Påse at du senker dem helt.

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.

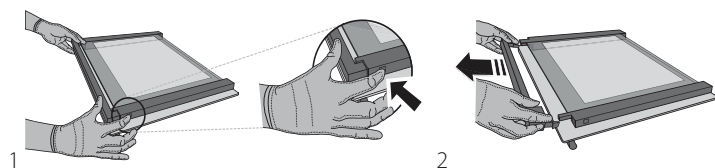
SKIFTE LYSPÆRE

Kutt strømforsyningen fram til ovnen, skru av dekslet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset. Koble ovnen til strømmettet igjen. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

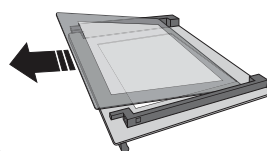
Vennligst merk deg: Bruk kun 25 W/230 ~V, type G9, T300°C halogen-pærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparat, og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning. Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice.

RENHOLD AV DØRGLASSENE

Etter å ha fjernet døren og plassert den på et mykt underlag med håndtaket vendt nedover, trykker du samtidig de to klemmene (1) og fjern den øvre kanten på døren ved å trekke den mot deg (2).

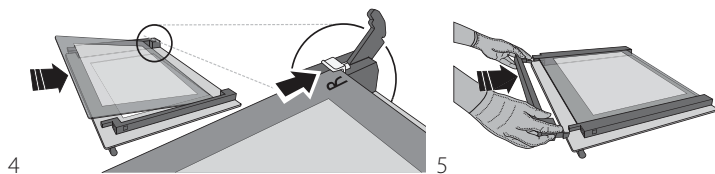


Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent (3).



3

For å sette på plass det indre glasset på riktig måte, må du kontrollere at "R" er synlig i venstre hjørne og den glatte overflatene (ikke trykte) vender oppover. Først innføres glassets langside, indikert ved "R" på plass, senk det deretter inn i riktig posisjon (4). Sett på plass den øvre kanten (5): et klikk vil bekrefte at det er satt riktig på plass. Påse at forseglingene er fast før du monterer døren tilbake på plass.



4

5

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 strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

▼ Last ned Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.whirlpool.eu for tabellen over testede oppskrifter, fylt ut for sertifiseringsorganet i samsvar med standarden IEC 60350-1.



Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du finne ved å:

- besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

