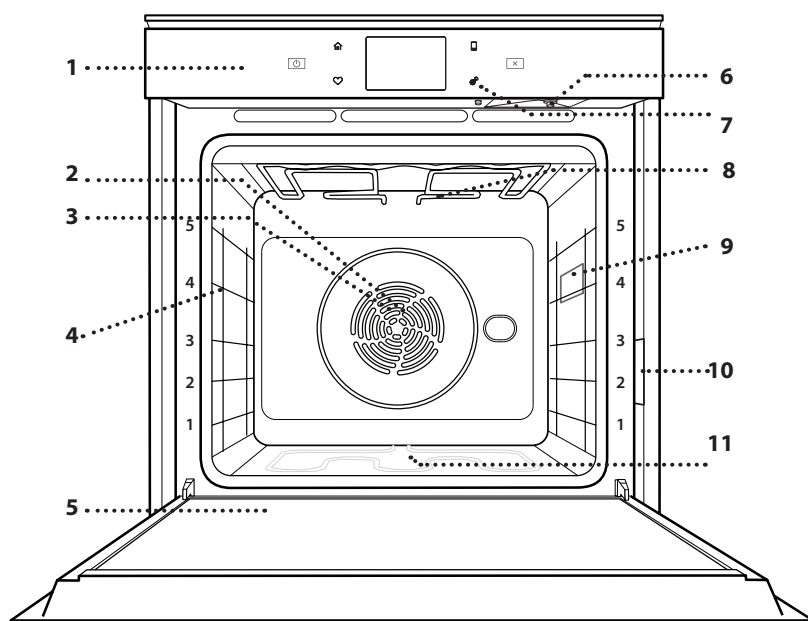



MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

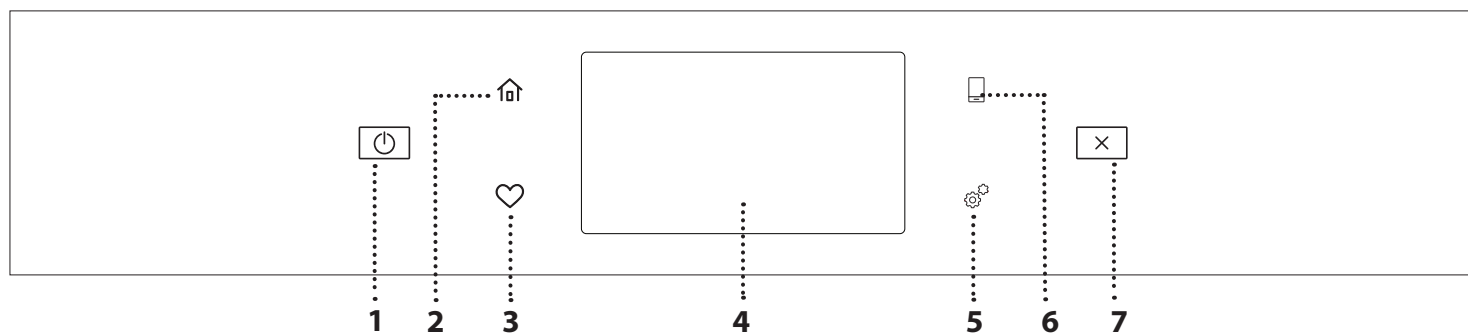
For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.whirlpool.eu/register



Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE


1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Sirkulært varmeelement (ikke synlig)
4. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens framside)
5. Dør
6. Innløpsslange innstikksselement dyse
7. Dreneringsdyse
8. Øvre varmeelement/grill
9. Lyspære
10. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
11. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL

1. ON / OFF

For å slå ovnen på og av.

2. HJEM

For å få rask tilgang til hovedmenyen.

3. FAVORITT

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

4. DISPLAY
5. VERKTØY

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

6. FJERNKONTROLL

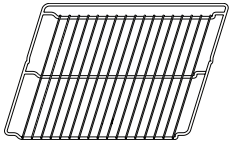
For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.

7. AVBRYT

For å stanse enhver av ovnens funksjoner med unntak av Klokken, Kjøkkentimer og Kontrollås.

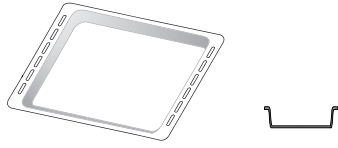
TILBEHØR

RIST



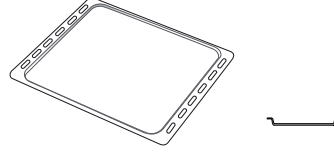
Bruk for å tilberede mat og som støtte til panner, kakeformer og andre ildfaste former

LANGPANNE



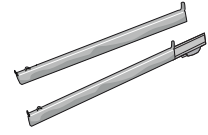
For bruk som ovnspanne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.

BAKEBRETT



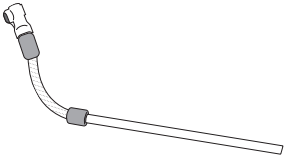
Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote), osv.

GLIDESKINNER *



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

INNLEPSSLANGE



Koble til spesialdysen for å trekke inn vann som skal fylles i beholderen.

Etter bruk, skyll og tørk grundig før du lagrer den på en kald og tørr plass.

* 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.

SETTE INN RISTEN OG ANNET 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 bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

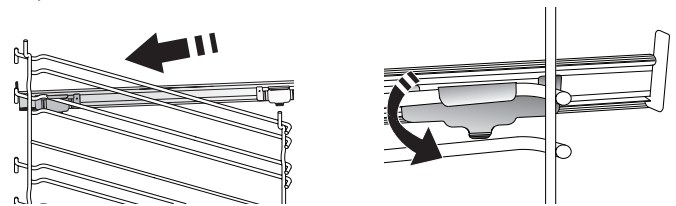
DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

- For å fjerne rillenes spor, løft sporene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Rillenes spor kan nå fjernes.
- For å installere rillenes 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.

SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)

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

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon. For å feste rillen presses nedre del av klipsen hardt mot rillen. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.



Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

TILBEREDNINGSFUNKSJONER



MANUELLE FUNKSJONER

- **KONVENSJONELL**
For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.
- **KONVEKSJONSBAKING**
For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.
- **TRYKKLUFT**
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.
- **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 formen på et av nivåene under risten og ha i 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 et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **HURTIG FORVARMING**
For å hurtig forvarme ovnen.
- **COOK 4 FUNKSJONER**
For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg matlagingstabellen for å oppnå best resultat.
- **TRYKKLUFT + DAMP**
Når egenskapene til damp kombineres med egenskapene til varmluft, lar denne funksjonen deg lage mat som er sprø og brune på utsiden og samtidig møre og saftige på innsiden. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et 3 - HØYT nivå for damp når du steker fisk, 2 - MIDDELS for kjøtt og 1 - LAV for brød og desserter.
- **SPESIALFUNKSJONER**
 - » **OPPTINING**
For å framskynde tining av mat. Sett maten på hyllen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.
 - » **HOLD VARM**
For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.
 - » **HEVENDE**
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.
 - » **BEKVEMMELIGHET**
For å lage ferdigmat som er lagret i romtemperatur eller i kjøleskapet (kjeks, kakemix, muffins, pastaretter og bakverk). Funksjonen lager alle rettene raskt og skånsomt, og kan også bruke til å varme opp mat som allerede er tilberedt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Følg instruksjonene på emballasjen.
 - » **MAXI COOKING**
For steking av store steker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at du får jevn bruning på begge sider. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.
 - » **ØKO TRYKKLUFT**
For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Maten vil ikke tørke ut for mye takket være skånsom, periodisk luftsirkulasjon. Når ØKO-funksjonen er brukt, blir lyset slukket under tilberedningen. For å benytte ØKO-vask og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.
- **FROSSEN MAT**
Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell matlagingstemperatur og -modus for fem forskjellige typer frosne ferdigmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.



6th SENSE

Dette gjør at alle typer mat kan stekes helt automatisk. For å benytte denne funksjonen på best mulig måte, følg indikasjonene i tabellen med indikasjoner for tilberedning. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



For å bla gjennom menyen eller listen:

Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.



For å velge eller bekrefte:

Berør skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.

For å gå tilbake til forrige skjermbilde:


Trykk på < .

For å bekrefte innstillingene eller få tilgang til neste skjermbilde:

Tast "STILL INN" eller "NESTE".

FØRSTEGANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skruer på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke  for å få tilgang til "Verktøy"-menyen.

1. VELGE SPRÅK

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skruer på apparatet første gang.

- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språk.

Hvis du trykker på < vil det føre deg tilbake til det forrige skjermbildet.

2. SETTE OPP WIFI

6th Sense Live funksjonen gjør det mulig å betjene ovnen på avstand fra en mobiltelefon/-nettbrett. For å gjøre det mulig å fjernstyre apparatet må du fullføre tilkoblingsprosessen først. Denne prosessen er nødvendig for å registrere apparatet ditt og koble det til ditt hjemmenettverk.

- Trykk på "SETT OPP NÅ" for å fortsette med oppsettet.

Hvis ikke trykker du på "HOPP OVER" for å koble til produktet senere.

HVORDAN SETTE OPP TILKOBLINGEN

For å bruke denne funksjonen trenger du: En smarttelefon eller et nettbrett og en trådløs ruter som er koblet til Internett. Vennligst benytt din smarttelefon/-nettbrett for å kontrollere at signalet til ditt trådløse hjemmenettverk er sterkt nok nært apparatet.

Minimumskrav.

Smarttelefon/nettbrett: Android 4.3 (eller senere versjoner) med en 1280x720 (eller høyere) skjerm eller iOS 8 (eller senere versjoner). Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Last ned 6th Sense Live appen

Det første trinnet for å koble til enheten din, er å laste ned appen på mobiltelefonen/nettbrettet ditt. 6th Sense Live appen vil veilede deg igjennom alle trinnene som er listet opp her. Du kan laste ned 6th Sense Live appen fra App Store eller Google Play Store.

2. Opprett konto

Dersom du ikke har gjort det allerede, må du opprette en konto. Dette vil gjøre at du kan opprette et nettverk for apparatene dine og også fjernovervåke og fjernstyre dem.

3. Registrer apparatet ditt

Følg instruksene i appen for å registrerer apparatet ditt. Du vil trenge Smart Appliance Identifier (SAID) nummeret for å fullføre registreringsprosessen. Du kan finne denne

entydige koden på identifikasjonsskiltet som er festet på produktet.

4. Koble til WiFi

Følg "skann for å tilkoble"-oppsettsprosedyren. Appen vil ta deg gjennom prosessen med å koble apparatet til det trådløse nettverket hjemme hos deg.

Hvis ruterens din støtter WPS 2.0 (eller høyere), velger du "MANUELT", og trykker deretter på "WPS-oppsett": Trykk på WPS-knappen på den trådløse ruterens for å opprette en tilkobling mellom de to produktene.

Dersom det er nødvendig kan du også koble produktet manuelt ved å benytte "Søk etter et nettverk".

SAID-koden brukes til å synkronisere en smartenhet med apparatet. MAC-adressen er vist for WiFi-modulen.

Tilkoblingsprosedyren vil bare måtte utføres igjen hvis du endrer ruterinnstillinger (f.eks. nettverksnavn eller -passord eller leverandør).

3. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Ved å koble ovnen til ditt hjemmenettverk vil klokkeslett og dato stilles inn automatisk. Ellers må du stille de inn manuelt.

- Tast inn de riktige numrene for å stille inn klokkeslettet.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen.

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

4. STILL INN STRØMFORBRUKET

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Tast inn verdien til høyre for å velge effekten.
- Tast "OK" for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

5. 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 opp ovnen til 200°C i omtrent én time.

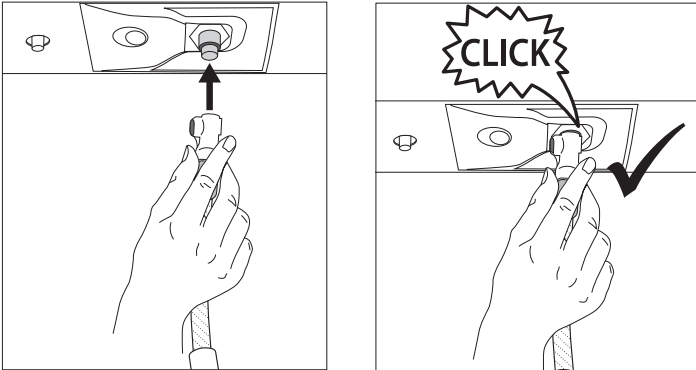
Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

6. FYLL TANKEN

For at dampen skal kunne sige ut mens kokingen pågår, er enheten utstyrt med en tank (ikke synlig).

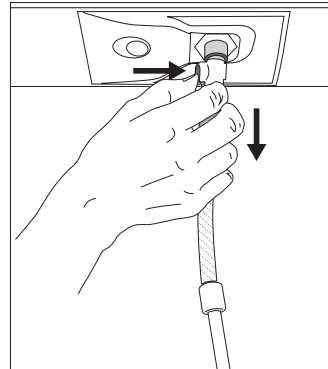
Ved å velge en oppskrift eller en syklus som krever damping, vil display be deg innføre en innløpslange for å fylle opp vann og et led-lys i nærheten av område for innføring tennes.

Koble slangen uten å trykke på knappen. Når slangen er satt fullstendig på plass vil du høre et klikk.



Merk: Det finnes kun én måte å koble slangen riktig på, ved å holde trykk-tasten på venstre side.

Plasser deretter enden på slangen i en mugge/beholder som er fylt med minst 1,7 liter drikkevann. For å oppnå maksimal damping anbefaler en å fylle tanken med vann ved omgivelsestemperatur. Dersom du plasserer beholderen på apparatets dør, vennligst vær forsiktig å plasser den forsiktig slik at du ikke skader dørglasset.



Når prosessen først er startet, vil den fortsette helt til den stanser automatisk når tanken er fylt opp.

Til slutt vil display minne deg om at du på koble fra slangen ved å trykke på knappen oppe til venstre og dra den forsiktig ned.

Merk: For å unngå vannlekkasje, anbefaler vi at du kobler fra tilbehøret for påfylling mens det fortsatt befinner seg inne i


beholderen for drenering; lukk de deretter og lukk døren.

Det er nå mulig å starte kokesyklusen eller den ønskede oppskriften.

Etter en lengre periode hvor "Damp"-funksjonene har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en dampkokingsyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

- For å skru på ovnen, trykker du  eller berører et sted på skjermen.


Display gir deg mulighet til å velge mellom Manuell og 6th Sense Funksjonene.

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

TEMPERATUR-/GRILLNIVÅ

- Bla gjennom de foreslåtte verdiene og velg den du ønsker. Hvis funksjonen tillater det, kan du trykke på  for å aktivere forvarming.

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten trykker du på "Still inn tilberedningstid".
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast "NESTE" for å bekrefte.

For å avbryte en innstilt varighet i løpet av tilberedningen og så manuelt stille inn slutten på tilberedningen, trykker du på varigheten og velger "STOPP".

3. STILL INN 6th SENSE-FUNKSJONER

6th Sense-funksjoner gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises i listen. De fleste innstillingene for tilberedning velges automatisk av apparatet for å oppnå best mulig resultat.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matkategori i menyen "6th SENSE-MAT" (se de tilhørende tabellene) og ved oppskriftsfunksjoner i "LIFESTYLE" menyen.


- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.
- Følg indikasjonene på skjermen som veileder deg igjennom stekeprosessen.

4. STILL INN START

Du kan utsette steking før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på et tidspunkt du velger på forhånd.

- Trykk på "DELAY" (UTSETTELSE) for å stille inn ønsket starttid.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "START-FORSINKELSE" for å starte ventingen.
- Sett maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at matlagingstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i matlagingstabellen.


- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på .

5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på "START" for å aktivere funksjonen.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display.

Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

- Trykk når som helst på  for å stanse den aktive funksjonen.


6. FORVARMING

Dersom funksjonen på forhånd er aktivert, indikerer display statusen for fasen for forvarming når funksjonen starter. Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og trykk på "FERDIG" for å begynne matlagingen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause. Matlagingstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for opsjonen forvarming for tilberedningsfunksjonene som lar deg gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Tast  ikonet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli stilt inn som en default-opsjon

7. SETTE MATLAGING PÅ PAUSE

Noen av 6th Sense funksjonene krever at du snur maten mens steking pågår. Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

Før matlagingen er ferdig, vil kanskje ovnen be deg om å sjekke maten på samme måte.

Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.



- Sjekk maten.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

8. AVSLUTTET STEKING

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

Med noen funksjoner, kan du brune retten din litt ekstra,

forlenge steketiden eller lagre funksjonen blant favorittene når steking avsluttes.


- Tast  for å lagre de blant favorittene.
- Velg "Ekstra bruning" for å starte en fem-minutters bruningsyklus.
- Tast  for å forlenge steking.

9. FAVORITTER

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriftene dine.

Ovnen registrerer automatisk funksjonene du bruker oftest. Etter at du har brukt de et visst antall ganger, vil du bli bedt om å legge funksjonen til favorittfunksjonene dine.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON


Når en funksjon er avsluttet, kan du taste  for å lagre den blant favorittene. På denne måten kan du raskt benytte funksjonen i framtiden, og opprettholde de samme innstillingene.

Display tillater deg å lagre funksjonen ved å indikere opp til 4 favorittmåltider inkludert frokost, lunsj, snack og middag.


- Trykk på ikonene for å velge minst én.
- Trykk på "LAGRE SOM FAVORITT" for å lagre funksjonen.

NÅR LAGRET

Når du har lagret funksjonene blant favorittene, vil hovedskjermbildet vise funksjonene du har lagret for det gitte klokkeslettet på dagen.

For å se favorittmenyen, trykk på : Funksjonene vil bli inndelte i forskjellige måltider og du vil få tilbydd forslag.

- Tast måltidenes ikon for å vise de aktuelle listene.

Ved å taste  vil du også kunne se en historisk oversikt over de mest brukte funksjonene.


- Bla igjennom den angitte listen.
- Tast inn oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Tast "START" for å aktivere tilberedningen.

ENDRE INNSTILLINGENE



På skjermbildet med favoritter, kan du legge til et bilde eller navn for hver favoritt for å tilpasse det dine preferanser.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på "REDIGER".
- Velg egenskapen du vil endre.
- Trykk på "NESTE": Displayet vil vise de nye attributtene.
- Klikk "LAGRE" for å bekrefte endringene.

På skjermbildet med favoritter kan du også slette funksjonene du har lagret:

- Tast  på den aktuelle funksjonen.
- Tast "FJERN DEN".


Du kan også endre tiden når de forskjellige måltidene vises:

- Trykk på .
- Velg  "Preferanser".
- Velg "Klokkeslett og datoer".
- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- Bla gjennom listen og trykk på aktuell tid.

- Trykk på det relevante måltidet for å endre det.

Hver tidsluke kan kombineres med kun ett måltid.

10. VERKTØY

Trykk på  for å åpne menyen "Verktøy" til enhver tid.

Denne menyen lar deg velge mellom flere alternativer og også endre innstillingene eller preferansene for produktet ditt eller skjermen.

FJERNSTYRT AKTIVERING

For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.

KJØKKENTIMER



Denne funksjonen kan aktiveres enten ved å benytte en tilberedningsfunksjon eller alene for å passe tiden.

Når den først er startet vil timeren telle ned uavhengig uten å påvirke selve funksjonen.

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

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å gjenopprette eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på .
- Trykk på .

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.

- Trykk på "AVVIS" for å avbryte timeren eller stille inn ny varighet.
- Trykk på "STILL INN NY TIMER" for å stille inn timeren igjen.

LYS

For å slå ovnslampa på eller av.

PYRO SELVRENGJØRING

For å eliminere flekker fra matlaging ved en syklus med svært høy temperatur. Det er tilgjengelig tre forskjellige selvrensjøringssykluser med ulik varighet: Høy, Middels, Lav. Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.

**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 optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og deretter gjøre ren dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen.
- Velg én av de tilgjengelige syklusen avhengig av dine behov.
- Tast "START" for å aktivere funksjonen du har valgt. Døren vil låse seg automatisk og ovnen vil starte syklusen for selv-rengjøring: en advarsel kommer

til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

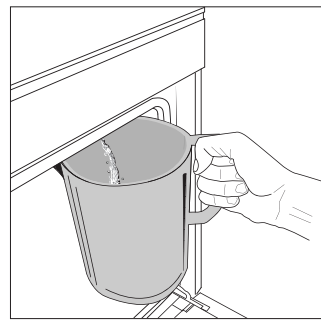
Når syklusen er avsluttet, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

Merk: Pyrolytisk syklus kan også aktiveres når tanken er fylt med vann. Når syklusen har blitt valgt, kan du forsinke starten til den automatiske rengjøringen. Tast "FORSINKELSE" for å stille inn sluttiden slik det indikeres i det aktuelle avsnittet.

TØMMING

Tappefunksjonen gjør det mulig å tappe vannet fra tanken. Regelmessig tapping av vannet fra tanken er den beste måte å unngå at vannet stagnerer, derfor anbefaler en på det sterkeste å tappe vannet fra tanken etter hver dampsyklus.

Dersom tanken ikke tappes regelmessig, etter noen få dager siden den siste dampsyklusen, vil apparatet be deg om å gjøre dette: denne oppmodingen kan ikke overses, og det vil kun være mulig å fortsette med normal bruk av produktet etter at tappingen er utført.



Når du har valgt funksjonen "Tømming" eller når dette anbefales fra display, start funksjonen og følg handlingene som indikeres: Åpne døren og plasser en stor mugge (med en kapasitet på minst 2 liter) under dysen for tømming, plassert nederst på panelet, til venstre for innløpsdysen. Dersom det er nødvendig, er det mulig å bruke

kontrollpanelet for å ta en pause i dreneringsprosessen og for å gjenoppta den (for eksempel dersom muggen er full med vann midt i dreneringsprosessen).

Merk: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å tømme tanken før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil display vise den følgende tilbakemeldingen <Vannet er FOR VARMT. Vent til temperaturen synker>.

AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres ved jevne mellomrom, hjelper deg å holde kjelen og dampkretsen i god stand. En melding vil vises på displayet ditt for å minne deg på å utføre denne handlingen med jevne mellomrom.

Meldingen om at det bør avkalkes løses ut etter at et visst antall dampkokingssykluser er utførte eller når dampkokeren når en gitt funksjonstid siden siste avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

| MELDINGEN "VENNLIGST AVKALKE APPARATET" vises etter | HVA SKAL GJØRES |
|---|--|
| 15 sykluser med dampkoking 22 timer med dampkoking | Avkalking anbefales |
| 20 sykluser med dampkoking 30 timer med dampkoking | Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres |

Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av tanken og den interne dampkretsen.

Gjennomsnittlig varighet til hele funksjonen er rundt 185 minutter. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet.

Merk: Funksjonen kan settes på pause, men dersom den slettes, må hele avkalkingsyklusen gjentas fra begynnelsen av.

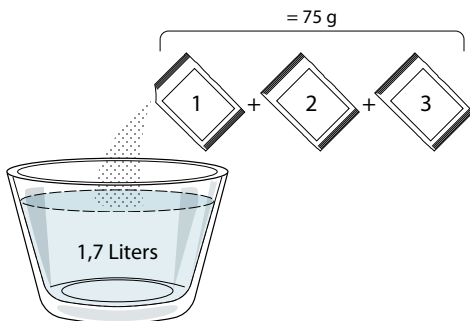
» FASE 1.1: DRENERING (OPPTIL 3 MIN.)

Dersom tanken ikke er tom, må dreneringsfasen utføres før den virkelige avkalkingsprosessen starter. I dette tilfellet, vennligst utfør dreneringen slik det beskrives i det egne avsnittet Drenering. Dersom tanken derimot er tom, vil apparatet automatisk hoppe over til FASE 1.2.

Merk: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden vil displayet vise følgende tilbakemelding "VANNET ER FOR VARMT - vent til temperaturen reduseres". Muggen må være minst 2 liter stor.

» FASE 1.2: AVKALKING (~120 MIN.)

Når display ber deg tilberede løsningen, gå fram ved å tilføre 3 poser (som tilsvarer 75g) av det spesifikke avkalkingsmiddelet for ovner WPRO blandet i 1,7 liter drikkevann ved omgivelsestemperatur.



Når avkalkingsløsningen er klar, trykk UTFØRT og koble til slangen ved å følge instruksene på display, trykk deretter START. Pumpen stanser driften når tanken er helt full; dermed er systemet klart for å starte hovedprosessen for avkalking.

Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkingsfasene pågår. Etter at hver fase fullføres, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instruksjoner for hvordan fortsette med den neste fasen.

» FASE 1.3: DRENERING (OPPTIL 3 MIN.)

Når display ber deg sette en beholder under dreneringsåpningen, vennligst fortsett med dreneringen slik det er beskrevet i det egne avsnittet Drenering.

» FASE 2.1: PÅFYLLING AV VANN

For å rengjøre tanken og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Fyll en mugge med 1,7 L rent drikkevann, koble deretter slangen ved å følge instruksene på display og trykk på START. Pumpen stanser driften når tanken er helt full. Koble fra slangen og lukk døren.

» FASE 2.2: SKYLLING (~65 MIN.)

Systemet er nå klart for å starte den avsluttende skylleprosessen.

» FASE 2.3: DRENERING (OPPTIL 3 MIN.)

Etter den siste dreneringen, vises meldingen "Avkalkingen er fullført" på display: Trykk UTFØRT for å bekrefte.

Det vil nå være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

Avkalkingsmiddelet *WPRO er det profesjonelle produktet som anbefales for å opprettholde optimal ytelse ved ovnsens dampfunksjon. Følg instruksjonene for bruk på emballasjen. For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu

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



DEMP

Tast på ikonet for å dempe eller øke alle lyder og alarmer.



KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

For å aktivere låsen:

- Tast på ikonet.

For å deaktivere låsen:

- Trykk på displayet.
- Sveip opp på meldingene som vises.



FLERE MODUSER

For valg av Sabbat-modus eller for tilgang til Strømstyring.

Sabbat-modus holder ovnen i bakemodus til den deaktiveres. Sabbat-modus bruker den konvensjonelle funksjonen.

Alle andre steke- og rengjøringsyklusener er deaktiverte. Ingen lyder høres og displayene indikerer ikke endringer i temperaturen. Når døren åpnes eller lukkes, vil ovnslyset slå seg på eller av, og varmeelementene slår seg ikke på eller av med det samme.

For å deaktivere og gå ut av Sabbat-modus, trykk på eller , trykk deretter og hold nede skjermbildet på display i 3 sekunder.



PREFERANSER

For å endre flere av ovnsens innstillinger.



WIFI

For å endre innstillingene eller konfigurere et nytt hjemmenettverk.



INFO

For å deaktivere modaliteten "Store Demo Mode" (demonstrasjonsmodus), tilbakestill produktet til fabrikkinnstillingene og oppnå ytterligere informasjon om produktet.

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 * | |

TILBEHØR

Rist

Ovnfast panne eller kakeform på rist

Langpanne/bakebrett eller ovnfast panne på rist

Langpanne/Bakebrett

Langpanne med 500 ml vann

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

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen på forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten halvveis i matlagingen.

*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (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).

Koketemperaturer og tider er veiledende og avhenger av mengden mat og hvilke tilbehør som benyttes.

Bruk de laveste anbefalte innstillingene til å begynne med og, dersom maten ikke er tilstrekkelig kokt, skifter du over på 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.


VARMLUFT + DAMPING

| Oppskrift | Dampnivå | Forvarm | Temperatur (°C) | Matlagingstid (min.) | Nivå og tilbehør |
|---|----------|---------|-----------------|----------------------|---|
| Shortbread/kjeks | LAV | - | 140 – 150 | 35 – 55 |  |
| | LAV | - | 140 | 30 – 50 |   |
| | LAV | - | 140 | 40 – 60 |    |
| Småkaker/muffins | LAV | - | 160 – 170 | 30 – 40 |  |
| | LAV | - | 150 | 30 – 50 |   |
| | LAV | - | 150 | 40 – 60 |    |
| Gjærkaker | LAV | - | 170 – 180 | 40 – 60 |  |
| Sukkerbrødkaker | LAV | - | 160 – 170 | 30 – 40 |  |
| Focaccia | LAV | - | 200 – 220 | 20 – 40 |  |
| Helt brød | LAV | - | 170 -180 | 70 – 100 |  |
| Lite brød | LAV | - | 200 – 220 | 30 – 50 |  |
| Bagett | LAV | - | 200 – 220 | 30 – 50 |  |
| Stekte poteter | MID | - | 200 – 220 | 50 – 70 |  |
| Kalvekjøtt/storfevjøtt/svinekjøtt 1 kg | MID | - | 180 – 200 | 60 – 100 |  |
| Kalvekjøtt/storfevjøtt/svinekjøtt (deler) | MID | - | 160 – 180 | 60–80 |  |
| Lett stekt oksekjøtt 1 kg | MID | - | 200 – 220 | 40 – 50 |  |
| Lett stekt oksekjøtt 2 kg | MID | - | 200 | 55 – 65 |  |
| Lammelår | MID | - | 180 – 200 | 65 – 75 |  |
| Stuet svineknok | MID | - | 160 – 180 | 85 – 100 |  |
| Kylling/perlehøne/and 1 – 1,5 kg | MID | - | 200 – 220 | 50 – 70 |  |
| Kylling/perlehøne/and (deler) | MID | - | 200 – 220 | 55 – 65 |  |
| Fylte grønnsaker (tomater, squash, aubergine) | MID | - | 180 – 200 | 25 – 40 |  |
| Fiskefilet | HØY | - | 180 – 200 | 15 – 30 |  |

| Matvarekategorier | | Nivå og tilbehør | Mengde | Info for tilberedning | | |
|----------------------------|-------------------------|----------------------------|--------------|--|--|---|
| GRYTERETT OG GRILLET PASTA | Fersk lasagne | 2 | 500 - 3000 g | | | |
| | Frossen lasagne | 2 | 500 - 3000 g | Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få å oppnå perfekt brunng | | |
| | Frosne Cannelloni | 2 | 500 - 3000 g | | | |
| KJØTT | Oksekjøtt | Oksestek | 3 | 600 - 2000 g | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet | |
| | | Stek | 5 4 | 2 - 4 cm | Pensle med olje og rosmarin. Gni med salt og svart pepper. Fordel jevnt utover på grillristen. Snu ved 2/3 av steketiden | |
| | | Hamburger | 5 4 | 1,5 - 3 cm | Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 3/5 av steketiden. | |
| | Svin | Svinestek | 3 | 600 - 2500 g | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet. | |
| | | Svineribbe | 5 4 | én rist | Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 2/3 av steketiden | |
| | | Bacon | 5 4 | 0,5 - 1,5 cm | Fordel jevnt utover på risten. Snu ved 3/4 av steketiden | |
| | Kylling | Grillet kylling | 2 | 600 - 3000 g | Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsidene vendt oppover | |
| | | Filet/bryst | 5 4 | 1 - 5 cm | Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 2/3 av steketiden | |
| | Ovnsstekt and | Andefilet/-bryst | 5 4 | 1 - 5 cm | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Snu ved 2/3 av steketiden | |
| | Ovnsstekt kalkun og gås | Filet/bryst | 5 4 | 1 - 5 cm | Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsidene vendt oppover. Snu ved 2/3 av steketiden | |
| | Kjøttretter | Kebab | 5 4 | én rist | Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 1/2 av steketiden | |
| | | Pølser og wienerpølser | 5 4 | 1,5 - 4 cm | Fordel jevnt utover på risten. Prikk pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker. Snu ved 2/3 av steketiden | |
| | FISK OG SJØMAT | grillede fileter og steker | Tunfiskstek | 3 2 | 1 - 3 cm | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov |
| | | | Laksestek | 3 2 | 1 - 3 cm | |
| Sverdfiskstek | | | 3 2 | 0,5 - 2,5 cm | | |
| Torskefilet | | | 3 2 | 100 - 300 g | | |
| Havabborfilet | | | 3 2 | 50 - 150 g | | |
| Havbrasmefilet | | | 3 2 | 50 - 150 g | | |
| Andre fileter | | | 3 2 | 0,5 - 2,5 cm | | |
| Frosne fiskefileter | | | 3 2 | 0,5 - 2,5 cm | | |

TILBEHØR



Rist



Ovnsfast panne eller kakeform på rist




































Langpanne/bakebrett eller ovnsfast panne på rist



Langpanne/Bakebrett



Langpanne med 500 ml vann

| | Matvarekategorier | Nivå og tilbehør | Mengde | Info for tilberedning |
|--|---|---|--|---|
| FISK OG SJØMAT | Grillet sjømat | Harpeskjell  | én form | Strø over brødsmuler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille |
| | | Grateng Muslinger  | én form | |
| | | Reker   | én form | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov |
| | | Dyphavsreker   | én form | |
| GRØNNSAKER | Ovnstekt grønnsaker | Poteter  | 500 – 1500 g | Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen |
| | | Fylte grønnsaker  | 100 - 500 g hver | |
| | | Andre grønnsaker  | 500 - 1500 g | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov |
| | Grønnsaksgrateng | Poteter  | 1 brett | Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen |
| | | Tomater  | 1 brett | Strø over brødsmuler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille |
| | | Paprika  | 1 brett | Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Strø på ost for å oppnå perfekt bruning |
| Brokkoli  | | 1 brett | | |
| | Blomkål  | 1 brett | Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få å oppnå perfekt bruning | |
| | Annet  | 1 brett | | |
| SALTE KAKER | Salte kaker  | 800 – 1200 g | Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner og prikk den med en gaffel. Fyll deigen i henhold til din favorittoppskrift | |
| | Grønnsaksstrudel  | 500 - 1500 g | Lag en blanding med kuttete grønnsaker. Ha på olje og stek i en form i 15-20 minutter. La det kjøle ned. Tilsett fersk ost og krydre med salt, balsamisk eddik og krydder. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen | |
| BRØD | Rundstykker  |  | 60 - 150 g hver | Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk ovnsens egne funksjon for heving |
| | Sandwichbrød i boks  |  | 400 - 600g hver | Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk ovnsens egne funksjon for heving |
| | Stort brød  |  | 700 - 2000 g | Tilberede deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet |
| | Bagetter  |  | 200 - 300g hver | Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut baguette-rundstykkene før du lar de heve. Bruk ovnsens egne funksjon for heving |
| PIZZA | Frosne pizza |  | 1 – 4 lag | Ta den ut av emballasjen. Fordel jevnt utover på risten |
| | |   | | |
| | |    | | |
| Pizza Tynn |  | rund – form | Lag en deig av 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200 -225 g mel, olje og salt. La den heve ved å benytte den dertil egnede funksjonen. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke | |
| Pizza Tykk |  | rund – form | | |

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist












Langpanne/bakebrett eller ovnsfast panne på rist



Langpanne/Bakebrett



Langpanne med 500 ml vann

| | Matvarekategorier | Nivå og tilbehør | Mengde | Info for tilberedning |
|---------------------|----------------------|---|----------------|--|
| KAKER OG WIENERBRØD | Sukkerbrød i form |  2 | 500 - 1200 g | Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt |
| | Småkaker |  3 | 200 - 600 g | Lag en deig av 500g mel, 200g salt smør, 200g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg småkakene på et bakebrett |
| | Croissanter (ferske) |  3 | én form | |
| | Croissanter (frosne) |  3 | én form | Fordel de jevnt utover bakebrettet. La de kjøle ned før servering |
| | Vannbakkels |  3 | én form | |
| | Marengs |  3 | 10 - 30 g hver | Lag en del av 2 eggehviter, 80 g sukker og 100 g kokosrasp. Smak til med vanilje- og mandelessens. Form 20-24 stykker på det smurte bakebrettet |
| | Terte i boks |  3 | - | Lag en deig av 500g mel, 200g salt smør, 200g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle deigen jevnt ut og rull den sammen. Fyll med syltetøy og stek |
| | Strudel |  3 | 400 - 1600 g | Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen |
| | Fruktpai |  2 | 500 - 2000 g | Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel |

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Langpanne/bakebrett eller ovnsfast panne på rist



Langpanne/Bakebrett



Langpanne med 500 ml vann

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke 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.

INNVEDIGE OVERFLATER

- Etter hver bruk, la ovnen kjøle ned og gjør den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.

- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren 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.

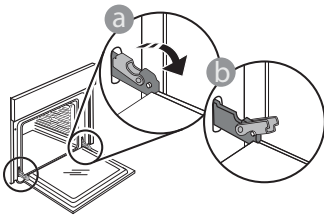
TANK

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

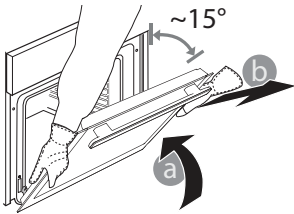
Etter en lengre periode hvor funksjonen "Varmluft + Damp" har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en kokesyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

FJERNING OG NY MONTERING AV DØREN

1. For å ta av døren åpnes den helt, senk festene til de er i fri posisjon.

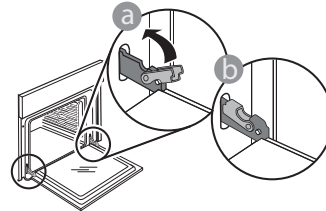


2. Lukk døren så mye du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket. Bare fjern døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

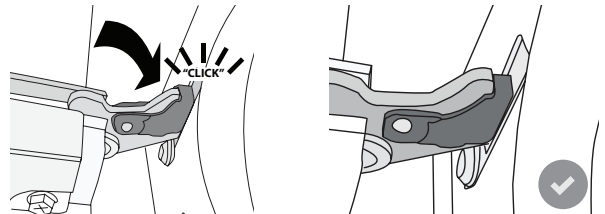


Sett på døren igjen ved å sette den mot ovnen og stille inn krokene til hengslene med festene og sette på den øvre delen i dets feste.

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



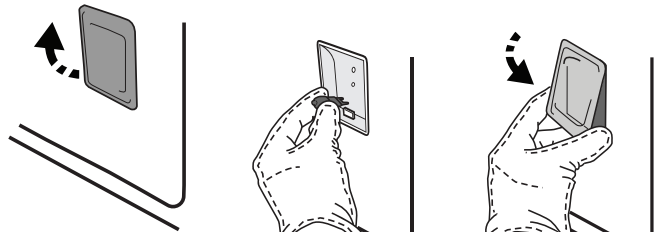
Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



4. 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

- Koble ovnen fra strømmettet.
- Fjern rillenes skinner.
- Ta av lysepærens deksel.
- Skift ut lysepæren.
- Sett lampens deksel tilbake på plass, dytt det bestemt til det faller på plass.
- Montere rillenes spor tilbake på plass.
- Koble ovnen til strømmettet igjen.



Merk: Bruk bare 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). Lyspærer er tilgjengelige fra vår ettersalgsservice.

Ikke ta i lysepærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

WIFI FAQs*

*WiFi er ikke tilgjengelig i Russland og Ukraina

Hvilke WiFi protokoller støttes?

WiFi adapteren som er installert støtter WiFi b/g/n for europeiske land.

Hvilke innstillinger må konfigureres for ruterens programvare?

De følgende innstillingene av ruter er nødvendige: Aktivert 2,4 GHz, aktiv WiFi b/g/n, DHCP NAT.

Hvilken WPS-versjon støttes?

WPS 2.0 eller senere versjoner. Kontroller dokumentasjonen til ruter.

Utgjør det en forskjell dersom en bruker en smarttelefon (eller nettbred) med Android eller iOS?

Det utgjør ingen forskjell, du kan benytte det operativsystemet du ønsker.

Kan jeg benytte den mobile 3G-tjoring i stedet for en ruter?

Ja, men sky-tjenestene er beregnet på enheter som kontinuerlig tilkopledd til nettet.



Hvordan kan jeg kontrollere at Internett-forbindelsen i mitt hjem virker og at den trådløse funksjonen er aktivert?

Du kan søke etter ditt nettverk ved hjelp av smarttelefonen/-nettbrettet ditt. Du må deaktivere alle andre datatilkoplinger før du forsøker.

Hvordan kan jeg sjekke at apparatet er tilkopledd mitt trådløse hjemmenettverk?

Gå inn på konfigureringen av ruter din (se ruterens håndbok) og sjekk om apparatets MAC-adresse står oppført på siden over tilkoblede trådløse enheter.

Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse?

Trykk på  tast deretter  WiFi eller seg på ditt apparat: Det finnes et klistremerke hvor SAID og MAC adressene står oppført. MAC-adressen består av en kombinasjon av nummer og bokstaver som starter med "88:e7".

Hvordan kan jeg kontrollere om apparatets trådløse funksjon er aktivert?

Bruk smarttelefonen/nettbrettet ditt og 6th Sense Live appen for å sjekke om apparatets nettverk er synlig og koblet til cloud.

Er det noe som kan hindre at signalet ikke når apparatet?

Sjekk at enhetene du har koblet til ikke bruker opp bredbåndet som er tilgjengelig. Sjekk at enhetene som er WiFi-aktiverte ikke overskrider maksimalt antall som er tillatt av ruter.

Hvor langt unna bør ruter være fra ovnen?

Normalt er WiFi signalet sterkt nok til å dekke noen rom, men dette avhenger veldig mye av hvilke materialer veggene er laget av. Du kan sjekke signalstyrken ved å plassere smartenheten din ved siden av apparatet.

Hva kan jeg gjøre hvis den trådløse tilkoblingen min ikke når apparatet?

Du kan bruke spesifikke enheter for å utvide WiFi dekningen i hjemmet ditt, slik som tilgangspunkt, WiFi reléstasjoner eller strømledningsbroer (følger ikke med apparatet).

Hvordan kan jeg finne navnet og passordet for det trådløse nettverket mitt?

Se dokumentasjonen til ruter. Som regel finnes det et klistremerke på ruter som viser informasjonen du trenger for å nå siden for innstilling av enheten ved bruk av en tilkobledd enhet.

Hva kan jeg gjøre hvis ruter min bruker naboens WiFi kanal?

Tving ruter til å bruke din husholdnings WiFi-kanal.

Hva kan jeg gjøre dersom  vises på display eller ovnen ikke er i stand til å opprette en stabil tilkobling til min hjemme-ruter?

Apparatet kan være vellykket koblet til ruterer, men det kan hende det ikke har tilgang til Internett. For å koble apparatet til Internett, må du sjekke innstillingene for ruterer og/eller din internettleverandør.

Ruterens innstillinger: NAT må være på, brannmur og DHCP må være riktig konfigurert. Støttet passordkryptering: WEP, WPA, WPA2. For å forsøke en annen krypteringstype, må du se ruterens håndbok.

Leverandørinnstillinger: Hvis internettleverandøren din har fastsatt et fast antall MAC-adresser som kan kobles til Internett, kan det hende at du ikke kan koble apparatet til skyen. MAC-adresser til en enhet er en unik identifikator. Vennligst be din Internett-leverandør om hvordan du kan koble andre enheter enn datamaskinen til Internett.

Hvordan kan jeg kontrollere om data overføres?

Etter at du har installert nettverket, må du skru av strømmen, vente 20 sekunder og deretter skru på ovnen: Sjekk at appen viser apparatets UI-status. Velg en syklus eller en annen opsjon og kontroller statusen på appen.

Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.










Hvordan kan jeg endre min Whirlpool-konto men holde apparatene mine tilkoblet?




Du kan opprette en ny konto men husk å slette ditt apparat fra den gamle kontoen før du flytter det til den nye.

Jeg har skiftet min ruter – hva må jeg gjøre?

Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverksnavn og passord) eller slette de tidligere innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene på nytt.

PROBLEMLØSNING

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|--|---|--|
| Ovnen fungerer ikke. | Strømbrydd. Den er koblet 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. |
| 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". Trykk  , tast  "Info" og velg deretter "Reset fabrikkinnstillingene". Alle innstillingene som er lagret vil bli slettet. |
| Strømmen slår seg av. | Strøminnstillingen er feil. | Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. Trykk på  , velg  "Flere Moduser" og velg deretter "Strømbehandling". |
| Funksjonen starter ikke. Funksjonen er ikke tilgjengelig i demo-modus. | Demo-modus pågår. | Trykk  , tast  "Info" og velg deretter "Lagre demo-modus" for å gå ut. |
| Døren vil ikke kan åpnes. | Rengjøringscyklus pågår. | Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt. |
|  ikonet vises på display. | WiFi-ruterer er slått av. Ruterens innstillinger er endret. Den trådløse forbindelsen når ikke fram til apparatet. Ovnen er ikke i stand til å opprette forbindelsen med hjemmenettverket. Forbindelsen støttes ikke. | Kontroller at WiFi-ruterer er koblet til Internett. Kontroller at WiFi-signalet er sterkt nær apparatet. Prøv å starte opp ruterer på nytt. Se seksjonen "WiFi FAQs". Dersom innstillingene til ditt trådløse nettverk er endret, må du koble til nettverket: Trykk  , tast  "WiFi" og velg deretter "Koble til nettverket". |
| Tilkoblingen støttes ikke. | Den fjernstyrte styringen er ikke tillatt i ditt land. | Kontroller hvorvidt det er tillatt med fjernstyrt styring av elektroniske apparat i landet ditt før du kjøper apparatet. |

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|---|---|---|
| Berørings skjermen fungerer ikke som den skal. | Forlenget bruk. Systemet er overbelastet. | Trykk og hold nede  i minst 4 sekund. Slå på ovnen og se om feilen vedvarer. |
| Vann trekkes ikke opp fra innløpslangen | Slangen er ikke riktig innsatt. Slangen er tett. | Ta ut slangen. Kontroller at slangen ikke er tett. Sett i slangen igjen, pass på at du utfører operasjonen på riktig måte (kontroller slangens retning: trykknappen på vendes mot venstre men ikke trykkes inn, og du skal høre et klikk når den er helt innført). |
| Display viser "ERROR" mens dreneringsfunksjonen pågår | Dreneringsfunksjonen fungerer ikke på riktig måte | Ta kontakt med ettersalgsservicen |
| Kan du ikke se dine fabrikkinnstillinger? | Systemet må oppdateres. | Kjør Factory Reset (fabrikkinnstilling) (Trykk på  , tast  "Info" og velg deretter "Reset product" (Nullstill produkt)). Når denne operasjonen er avsluttet, kan du enkelt lagre og se dine favorittsykluser. |



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.

