



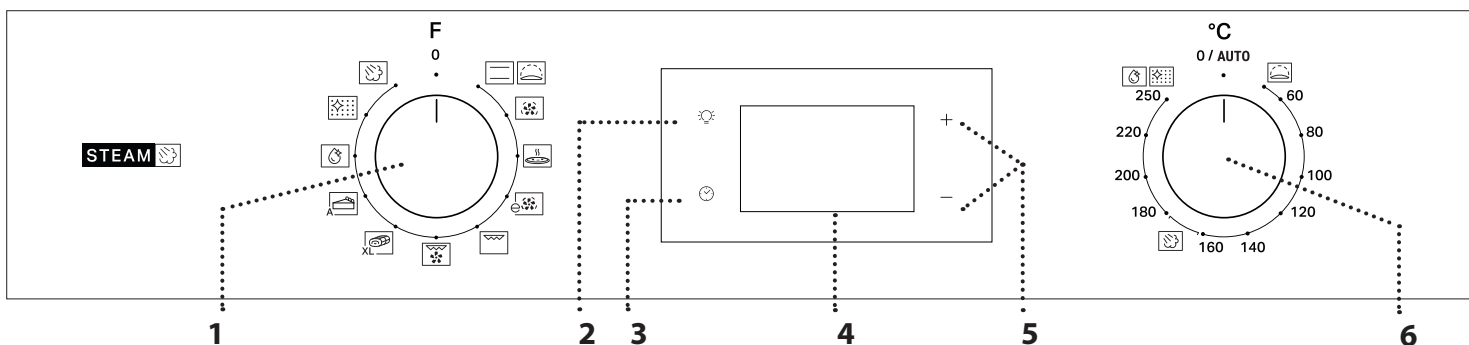
TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

Registrer venligst dit produkt på www.whirlpool.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. VÆLGEKNAP

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0.

2. LYS

Tryk for tændt ovn på for at tænde eller slukke for lyset i ovnrummet.

3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT

Adgangsgivende til indstilling af tilberedningstid, udskudt start og minutur. Til visning af klokkeslættet når ovnen er slukket.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPER

Til ændring af tilberedningstidens indstilling.

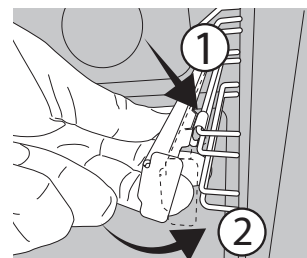
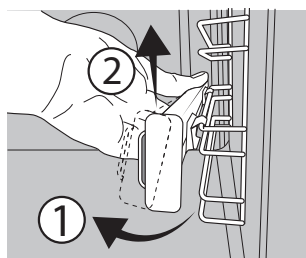
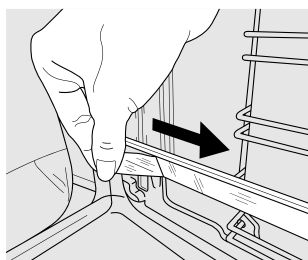
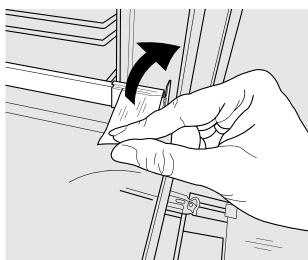
6. TERMOSTATKNAP

Drej den for at vælge den ønskede temperatur, når du aktiverer manuelle funktioner.

Bemærk: Knaptypene kan variere efter modeltypen. Tryk på midten af knappen, for at udløse den fra sædet, hvis knapperne trykaktiveres.

UDTRÆKSHYLDER OG STYRESKINNER

Fjern den beskyttende tape [a] før ovnen tages i brug og aftag herefter den beskyttende folie [b] på glideskinnerne.



UDTAGNING AF GLIDESKINNERNE [c]

Træk den nedre del af glideskinnen for at frakoble de nedre kroge (1) og træk glideskinnerne opad så de løftes fri af de øvre kroge (2).

GENMONTERING AF GLIDESKINNERNE [d]

Sæt de øvre kroge fast på rillerne (1) og tryk herefter den nedre del af glideskinnerne imod rillerne indtil de nedre kroge klikker (2).

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

1. Rillerne kan tages ud ved at tage forsvarligt fat om den ydre del af skinnen og trække den mod dig selv så understøtningen og de to interne stifter trækkes ud af sædet.

2. Rillerne genmonteres ved at anbringe dem ved ovnrummet og starte med at sætte de to stifter i deres sæder. Placér herefter den udvendige del ved dets sæde, indsæt understøtningen og tryk med fast hånd i retning af siden af ovnrummet, for at være sikker på at rillen er forsvarligt fastgjort.

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på indtil ikonet og timerens to cifre begynder at blinke på displayet.



Benyt + eller - til at indstille timerne og tryk på for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt + eller - til at indstille minutterne, og tryk på for at bekræfte.

Bemærk: Når ikonet blinker, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt, vil du skulle genindstille klokkeslættet.


2. INDSTIL STRØMFORBRUGET

Som standard er ovnen programmeret til at virke med en strøm på over 3 kW (Hi): Du skal ændre indstillingerne, for at kunne bruge ovnen med en strøm, som er kompatibel med en husholdningsstrømforsyning på under 2,9 kW (Lo).

Drej vælgknappen over på og herefter tilbage til positionen 0 for at åbne menuen.

Tryk og hold **+** og **-** trykket straks herefter i fem sekunder.



Anvend **+** eller **-** til at ændre indstillingen, og tryk og hold så  trykket i mindst to sekunder, for at bekræfte.

FUNKTIONER OG DAGLIG BRUG



KONVENTIONEL

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



DEJHÆVNING

For at hjælpe sødet eller salt dej med at hæve effektivt. Drej termostatknappen over på ikonet, for at aktivere denne funktion.



FORCED AIR (VARMLUFT)

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.




PIZZA

Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Det er en god ide at bytte om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.



ECO VARMLUFT

Til tilberedning af stege og farsede stegte stykker på en enkelt plade. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation.

Når denne ECO funktion er i brug, vil lyset være slukket under tilberedningen, men det kan tændes igen ved at trykke på .



GRILL

Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grønsager eller brødristning.

Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.



TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.

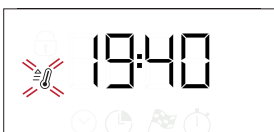
1. VÆLG EN FUNKTION

Drej vælgeknappen over på symbolet for den ønskede funktion, for at vælge den: Displayet vil tænde og der lyder et signal.

2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

MANUEL

Drej termostatknappen for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.



Bemærk: Under tilberedningen kan du ændre funktion ved at dreje på **vælgeknappen** eller justere temperaturen ved at dreje på **termostatknappen**. Funktionen starter ikke, hvis **termostatknappen**

3. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Opvarm ovnen til 250 °C i cirka en time. Ovnen skal være tom i dette tidsrum.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du har brugt apparatet for første gang.



MAXI COOKING (MAXI TILBEREDNING)

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg).

Vi anbefaler at vende kødet under tilberedningen for at sikre, at det brunes jævnt på begge sider. Vi anbefaler ligeledes at dryppe kødstykket hyppigt for, at det ikke skal blive for tørt.




BAGVÆRK AUTO

Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til kager. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres. Termostatknappen skal forblive i positionen **0 / AUTO**, fordi temperaturen automatisk indstilles af funktionen




STEAM+ (DAMP+)

Funktionen Steam+ gør det muligt at opnå excellente ydelser takket være tilstedeværelsen af damp i tilberedningscyklussen. Denne funktion administrerer automatisk den ideelle temperatur til tilberedning en lang række opskrifter; tilberedningens varighed for de væsentligste retter vises i den relevante tilberedningstabel. Aktivér altid dampfunktionen når ovnen er kold og efter at have hældt 200 ml vand i bunden af ovnrummet. Aktivering af Steam+ funktionen kræver, at termostatknappen drejes over i  ikonets position.

FLEXI CLEAN PAKKE




SMARTCLEAN

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100-120ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje vælgeknappen og termostatknappen over på ikonet . Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres. Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringscyklussen.



AUTOMATISK RENGØRING - PYRO

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Drej termostatknappen over på , for at aktivere denne funktion. Ikonets position svarer ikke til den reelt oparbejdede temperatur under rengøringscyklussen.

står på positionen **0 / AUTO** (bortset fra funktionen BAGVÆRK AUTO). Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.

DEJHÆVNING

Drej termostatknappen over i positionen Hævning (40 grader) og stil vælgeknappen i positionen Over-/undervarme, for at starte funktionen "Hævning";

Bemærk: Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.

STEAM



Hæld 200 ml drikkevand i bunden af ovnen for at starte dampfunktionen. Vælg funktionen ved at dreje vlægeknappen med uret og over på det relevante ikon, mens termostatknappen kan drejes over på enhver position imellem 160 og 180°C (som foreslået af ikonet). Funktionen går i gang og det aktuelle klokkeslæt vises på displayet. Forvarme er ikke nødvendig. Drej vælgeknappen over på


positionen **0**, for at afslutte tilberedningen. Åbn ikke lågen og hæld aldrig mere vand i ovnen under tilberedning med damp.

Bemærk: Følg anvisningerne i afsnittet "Programmering af tilberedning" for at indstille den specifik varighed i henhold til den relevante tilberedningstabel.

3. FORVARMNING OG RESTERENDE VARME

Når funktionen starter, lyder der et signal og et blinkende ikon  på displayet angiver, at forvarmingsfasen er aktiveret. Når denne fase er afsluttet, lyder der et signal, og det fast lysende ikon  på displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

Efter tilberedning og med inaktiveret funktion vil ikonet  muligvis stadig være synligt på displayet, selv efter at afkølingens blæser er stoppet, for at vise, at der er resterende varme i ovnrummet.

Bemærk: Tiden der går før ikonet slukker varierer, fordi den afhænger af en række faktorer såsom omgivelsestemperatur og den anvendte funktion. Produktet skal under alle omstændigheder betragtes som værende slukket, når vælgeknappens står på "0".


4. PROGRAMMERING AF TILBEREDNING



Du skal vælge en funktion, før du kan begynde at programmere tilberedningen.

VARIGHED



Hold  trykket indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.




Anvend **+** eller **-** til at indstille den ønskede tilberedningstid og tryk herefter på  for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje termostatknappen over på den ønskede temperatur. Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Du kan slette den indstillede tilberedningstid ved at holde  trykket indtil ikonet  begynder at blinke på displayet; brug herefter **-** til at nulstille tilberedningstiden til "00:00". Denne tilberedningstid omfatter en forvarmingsfase.

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/UDSKUDT START

Efter indstilling af en tilberedningstid kan funktionens start udskydes ved at programmere sluttiden: Tryk på  indtil ikonet  og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



Anvend **+** eller **-** til at vælge det klokkeslæt, du ønsker at afslutte tilberedningen på, og tryk på , for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje termostatknappen over på den ønskede temperatur: Funktionen vil forblive i pause indtil den automatisk starter på det beregnede tidspunkt i forhold til tilberedningens afslutningstidspunkt.

Bemærk: Sluk for ovnen ved at dreje vælgeknappen over på positionen **0**, for at annullere indstillingen.

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

ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at funktionen er færdig. Drej på vælgeknappen, for at vælge en anden funktion, eller drej den over på **0** for at slukke for ovnen.

Bemærk: Hvis minuturet er aktiveret viser displayet "END" skiftevis med den tilbageværende tid.



5. INDSTILLING AF MINUTURET

Denne funktion afbryder eller programmerer ikke tilberedningen, men lader dig bruge displayet som et minutur under en aktiv funktion eller når ovnen er slukket.

Hold  trykket indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Anvend **+** eller **-** til at indstille den ønskede tid og tryk på , for at bekræfte. Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.


Bemærk: Minuturet nulstilles ved at holde  trykket indtil ikonet  begynder at blinke; brug herefter **-** til at nulstille tiden til "00:00".

6. AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION – PYRO

Rør ikke ved ovnen under Pyro-cyklussen. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter aktivering af Pyro-cyklussen og indtil rummet er blevet udluftet.

Tag alt tilbehør - inklusiv styreskinnerne - ud af ovnen før funktionen aktiveres. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.

For at opnå optimale rengøringsresultater bør du eliminere overdrevne rester inde i ovnrummet og rengøre lågens indvendige glasrude, før du bruger den pyrolysefunktion. Undgå at aktivere pyro-cyklussen hvis der er rester af kalksten.

Vi anbefaler kun at køre Pyro-funktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen. Drej vælgeknappen og termostatknappen over på ikonet , for at aktivere den automatiske rengøringsfunktion. Funktionen aktiveres automatisk, lågen blokeres og lyset inde i ovnen slukker: Displayet viser skiftevis den tilbageværende tid og "Pyro".



Når cyklussen er fuldført, forbliver lågen blokeret indtil temperaturen inde i ovnen er faldet til et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter en Pyro-cyklus.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Småkager / Tarteletter		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / postejer		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam / kalv / okse 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Ovnstegte kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55**	3

TILBEHØR Rist Bagefad eller kageform på rist Bradepande/Drypbakke eller Bagefad på risten Drypbakke / Bageplade

**Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

Niveaet vises på væggen i ovnrummet.

Tilberedningens anførte varighed inkluderer ikke forvarmingsfasen: Vi anbefaler, at retten først sættes i ovnen, og at tilberedningstiden først indstilles, når den ønskede temperatur er nået.

STEAM+ TILBEREDNINGSTABEL

MAD	OPSKRIFT	MÆNGDE	TID (min)	TILBEHØR	NIVEAU	VAND
BRØD	Kuvertbrød	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Sandwichbrød i form	300-500 g	40 - 60			
	Brød	500g-2 kg	50 - 100			
	Flute	200-300 g	30 - 45			
KØD	Steg	1 kg	60 - 110			
	Ribben	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Fjerkræ	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kylling/Kalkun	3 kg	100 - 140			
FISK	Oksefilet	0,5-2 cm	15 - 25			
	Oksefilet	2-4 cm	20 - 35			
	Fisk (hel)	300 - 600 g	20 - 30			
	Fisk (hel)	600 - 1200 g	25 - 45			
GRØNTSAGER	Dampkogte kartofler	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Fyldte peberfrugter	1-2 kg	35 - 55			
	Dampkogte broccoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Dampkogte courgetter	0,5-1,5 kg	30 - 50			
BAGVÆRK	Cookies	en bakke	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Sandkage	500-700 g	30 - 50			
	Tærte	en form	35 - 55			

Start kun funktionen STEAM+ for kold ovn. Åbning af lågen og påfyldning af vand under tilberedningen kan have en negativ virkning på tilberedningens resultat.

FEJLFINDING

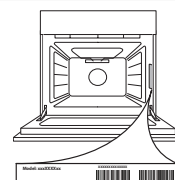
Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
På displayet vises meddelelsen "Hot" (Varm) og den valgte funktion vil ikke starte.	For høj temperatur.	Lad ovnen køle af, før funktionen aktiveres. Vælg en anden funktion.
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt det nærmeste servicecenter.

▼ Download den komplette vejledning fra docs.whirlpool.eu for at få flere oplysninger om dit produkt



Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Besøge vores website docs.whirlpool.eu
- Ved hjælp af QR-koden
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



Whirlpool



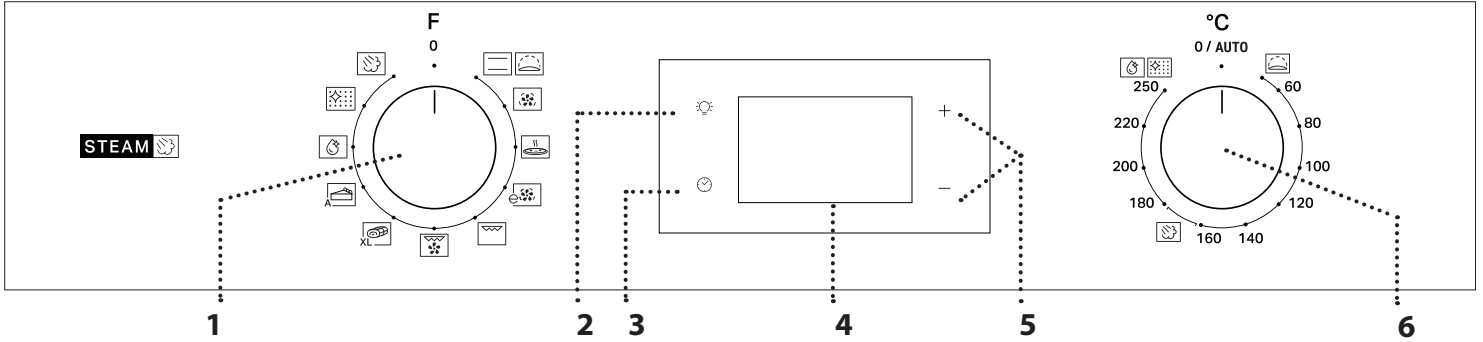
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.whirlpool.eu/register



Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.


KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon. Asentoon 0 kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. VALO

Kun uuni on päällä, uuniosaston lamppu sytytetään tai sammutetaan painamalla .

3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tarvitaan kypsennysaikojen, viivästetyin käynnistyksen ja ajastimen asettamiseen. Kun uuni ei ole päällä, näyttää ajan.

4. NÄYTTÖ

5. SÄÄTÖPAINIKKEET

Käytetään kypsennysajan asetusten muuttamiseen.

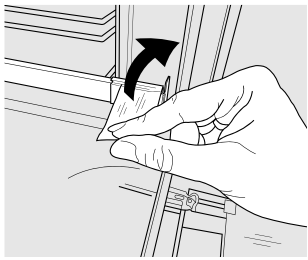
6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja asettaessa.

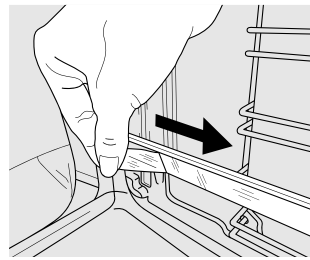
Huomaa: Valitsimien tyyppi saattaa vaihdella mallin tyyppistä riippuen. Jos valitsinta käytetään painamalla se alas, se vapautetaan paikaltaan painamalla sitä sen keskiosasta.

LIUKUHYLLYT JA HYLKÖOHJAIMET

Ennen uunin käyttämistä on poistettava suojateippi [a] ja sitten suojakalvo [b] liukukiskoilta.



[a]



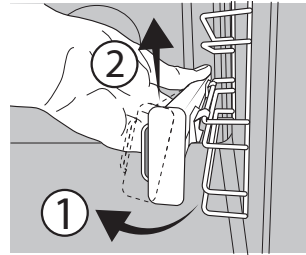
[b]

LIUKUKISKOJEN POISTAMINEN [c]

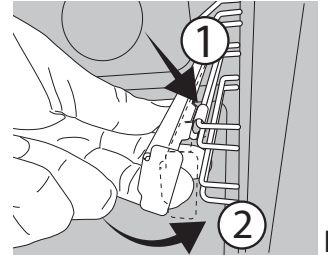
Vedä liukukiskon alaosa alakoukkujen (1) irrottamiseksi ja vedä liukukiskoja ylöspäin irrottaen ne yläkoukuista (2).

LIUKUKISKOJEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

Kiinnitä yläkoukut hyllykköohjaimiin (1) ja paina sitten liukukiskoja alaosa hyllykköohjaimia vasten, kunnes alakoukut naksahtavat (2).



[c]



[d]



HYLKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Hyllykköohjaimet irrotetaan tarttumalla tukevasti ohjaimen ulkopuoliseen osaan ja vetämällä sitä itseäsi kohden tuen ja kahden sisätapin irrottamiseksi sijoiltaan.


2. Hyllykköohjaimet asetetaan takaisin paikalleen asettamalla ne uunitilan lähelle ja laittamalla ensin kaksi tappia paikoilleen. Seuraavaksi ulkopuolinen osa sijoitetaan lähelle sille tarkoitettua tilaa, tuki asetetaan paikalleen, ja painetaan tukevasti uunitilan seinää kohden, jotta hyllykköohjain tulee tukevasti paikalleen.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA


1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset. Paina  kunnes kuvake  ja kaksi tuntia tarkoittavaa numeromerkkiä alkavat vilkkua näytöllä.




Aseta tunnit $+$ - tai $-$ -painikkeella ja vahvasta painamalla . Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta

minuutit $+$ - tai $-$ -painikkeella ja vahvasta painamalla .

Huomaa: Kun  -kuvake vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, aika on asetettava uudelleen.

2. ASETA VIRRANKULUTUS

Oletusasetuksena uuni on ohjelmoitu toimimaan yli 3 kW:n teholla (Hi): Jos uunia käytetään kotitaloudessa, jossa sähköverkon teho on alle 2,9 kW (Lo), on asetuksia muutettava.

Vaihtovalikkoon päästään kääntämällä valintanuppi kohtaan  ja sitten takaisin asentoon 0.

Paina ja pidä painettuna + ja - viiden sekunnin ajan välittömästi tämän jälkeen.



Muuta asetusta käyttäen + - tai - - painiketta ja vahvista sitten pitämällä painettuna ☺ vähintään kahden sekunnin ajan.

TOIMINNOT JA PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.



KOHOTUS

Helpottaa makeiden tai suolaisten taikinoiden kohottamista. Toiminto aktivoidaan kääntämällä lämpötilan valitsin kuvakkeen kohdalle.



KIERTOILMA

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsytyslämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokia ilman että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.



PITSA

Erityyppisten ja -kokoisten leipiä ja pizzojen paistaminen. Vinkkinä kerrotaan, että leivinpeltien paikkoja on hyvä vaihtaa kypsennyksen puolivälissä.



ECO-KIERTOILMA

Suurikokoisten liharuokien ja täytettyjen paistien kypsentyminen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla. Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy sammuneena kypsennyksen aikana, mutta se voidaan sytyttää uudelleen painamalla ☺.



GRILLI

Pihvien, lihavartaiden ja makkaroiden grillaus, gratiivihannesten paistaminen tai leivän paahduttaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet UUNIPANNULLE: aseta pannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.



TURBOGRILLI

Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahdtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet UUNIPANNULLE: aseta pannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Toiminto valitaan kääntämällä valintanuppi haluamasi toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.

2. AKTIVOI TOIMINTO

MANUAALINEN

Valitsemasi toiminto käynnistetään asettamalla haluamasi lämpötila lämpötilan valitsinta kääntäen.



Huomaa: Voit vaihtaa toiminnon kypsennyksen aikana kääntämällä valintanuppia tai säätää lämpötilaa kääntämällä lämpötilan valitsinta. Toiminto ei käynnisty jos lämpötilan valitsin on 0 / AUTO asennossa

3. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: Tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat tarvikkeet.

Lämmitä uunia 250 °C:seen noin tunnin ajan. Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on huone suositeltavaa tuulettaa.



MAXI COOKING (ISOT LIHAPALAT)

XL Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg).

Suosittelomme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta taataan molempien puolien tasainen ruskistuminen. Lisäksi suosittelemme valelemaan paistia usein, jottei se kuivu liikaa.



KAKUT AUTO

A Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan kakkuja varten. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä. Lämpötilan valitsimen tulee pysyä 0 / AUTO -asennossa sillä toiminto säätää lämpötilan automaattisesti



HÖYRY+

Höyry+ -toiminnolla saadaan erinomaisia tuloksia kypsennysjaksoon kuuluvan höyryn ansiosta. Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan monien erilaisten reseptien valmistamista varten; tärkeimpien ruokalajien kypsennysajat on ilmoitettu kyseisessä kypsennystaulukossa. Ota höyrytoiminto aina käyttöön uunin ollessa kylmä ja sen jälkeen kun olet kaatanut 200 ml juomavettä uunin pohjalle. Höyry+ -toiminnon käynnistämiseksi lämpötilan valitsin on käännettävä ☺ -kuvakkeen kohdalle.

FLEXI -PUHDISTUSPAKKAUS



SMARTCLEAN-PUHDISTUSTOIMINTO

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. "Smart Clean" -toiminto käynnistetään kaatamalla 100–120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten valintanuppi ja lämpötilan valitsin kuvakkeen ☺ kohdalle. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua lämpötilaa.



AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYRO

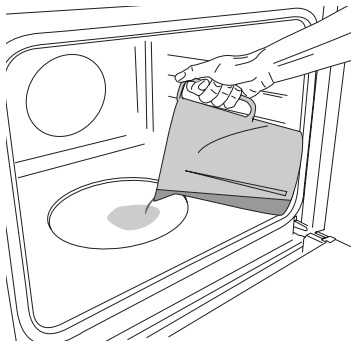
Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Toiminto käynnistetään siirtämällä lämpötilan valitsin kohtaan ☺. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua todellista lämpötilaa.

(lukuun ottamatta KAKUT AUTO -toimintoa). Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain jos asetat kypsennysajan) ja ajastimen.

KOHOTUS

"Kohotus"-toiminto käynnistetään kääntämällä lämpötilan valitsin Kohotus-asentoon (40 astetta) ja laittamalla toimintojen valitsin kohtaan Perinteinen;

Huomaa: Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain jos asetat kypsennysajan) ja ajastimen.

STEAM

Höyry-toiminnon käynnistämistä varten on kaadettava 200 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle. Valitse toiminto kääntämällä valintanuppia myötäpäivään kyseisen kuvakkeen kohdalla ja lämpötilan valitsin mihin tahansa kohtaan välillä 160–180 °C (kuvakkeen mukaisesti). Toiminto käynnistyy ja näytöllä näkyy kellonaika. Esilämmitystä ei

tarvita. Kypsennys lopetetaan kääntämällä valintanuppi asentoon "0". Älä avaa luukkuja höyrykypsennyksen aikana äläkä myöskään koskaan lisää vettä.

Huomaa: Tietyin kestoajan asettamiseksi kyseisen kypsennystaulukon mukaisesti on noudatettava "Kypsennyksen ohjelmointi"-kappaleessa annettuja ohjeita.

3. ESILÄMMITYS JA JÄLKILÄMPÖ

Kun toiminto käynnistyy, kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt. Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake näytöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

Huomaa: Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Kypsennyksen jälkeen ja kun toiminto ei ole enää käynnissä, kuvake saattaa näkyä edelleen näytöllä sittenkin, kun jäähdytyspuhallin on sammunut; tämä tarkoittaa, että uunissa on jälkilämpöä.

Huomaa: Aika, jonka jälkeen kuvake sammuu, vaihtelee, sillä se riippuu useista eri tekijöistä, kuten esimerkiksi ympäristön lämpötilasta ja käytetystä toiminnosta. Joka tapauksessa, tuotetta voidaan pitää sammuneena kun valintanupin osoitin on kohdassa "0".

4. KYPSENNYKSEN OHJELMOINTI

Ennen kypsennyksen ohjelmoinnin aloittamista on valittava toiminto.

KESTO

Pida painettuna kunnes -kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi kypsennysaika käyttämällä **+** tai **-** ja vahvista sitten painamalla . Aktivoi toiminto kääntämällä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle. Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.

Huomaa: Jos haluat peruuttaa asettamasi kypsennysajan, pida painettuna, kunnes kuvake alkaa vilkkua näytöllä ja aseta sitten kypsennysaika uudelleen arvon "00:00" painamalla **-**. Tähän kypsennysaika kuuluu esilämmitysvaihe.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOINTI

Kun kypsennyksen kesto on asetettu, toiminnon käynnistymistä voidaan viiväyttää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina kunnes kuvake ja nykyinen kellonaika alkavat vilkkua näytöllä.



Valitse haluamasi kypsennyksen päättymisaika **+** - tai **-** -painikkeella ja vahvista sitten painamalla . Aktivoi toiminto kääntämällä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto pysyy taukotilassa, kunnes se käynnistyy automaattisesti valitun kypsennyksen loppumisajan mukaisesti laskettuna aikana.

Huomaa: Asetuksen peruuttamista varten uuni on sammutettava kääntämällä valintanuppi **0** -asentoon.

Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt. Valitse jokin eri toiminto kääntämällä valintanuppia tai sammuta uuni kääntämällä nuppi kohtaan **0**.

Huomaa: Jos ajastin on päällä, näytössä näkyy "END" vuorotellen jäljelläolevan ajan kanssa.

5. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä vaihtoehto ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä, mutta sen ansiosta voit käyttää näyttöä ajastimena toiminnon ollessa päällä tai uunin ollessa sammuneena.

Pida painettuna kunnes -kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi aika **+** - tai **-** -painikkeilla ja vahvista painamalla . Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan pitämällä painettuna kunnes kuvake alkaa vilkkua, aseta sitten aika takaisin arvoon "00:00" **-** -painikkeella.

6. AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO - PYRO

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana. Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen, kunnes huone on tuuletettu.

Poista kaikki lisävarusteet – mukaan lukien hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon aktivoimista. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi.

Ihanteellisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunin tilasta ja luukun sisälsi puhdistettava ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä. Älä käytä pyrolyysipuhdistusta, jos uunissa on kalkkisaostumia.

Suosittelemme Pyro-toimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana. Automaattinen puhdistustoiminto **aktivoidaan** kääntämällä valintanuppi ja lämpötilan valitsin -kuvakkeen kohdalle. Toiminto käynnistyy automaattisesti, luukku lukkiutuu ja uunin valo sammuu: näytöllä näkyy jäljellä oleva aika vuorotellen tekstin "Pyro" kanssa.



Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna kunnes uunin sisälämpötila on palannut turvalliselle tasolle. Tuuleta huonetta Pyro-jakson aikana sekä sen jälkeen.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASOT JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	170	30 - 50	
		Kyllä	160	30 - 50	
		Kyllä	160	40 - 60	
Pikkuleivät / tarteletit		Kyllä	160	25 - 35	
		Kyllä	160	25 - 35	
		Kyllä	150	35 - 45	
Pizza/Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	
		Kyllä	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	190 - 200	45 - 65	
Lammas / vasikka / nauta / 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	
Broileri / jänis / anka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	
Paahdettu leipä		5'	250	2 - 6	
Paahdetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 - 55**	

VARUSTEET



Ritilä



Leivonta- tai kakkuvuoka ritilän päällä



Leivinpelti / uunipannu tai leivontavuoka ritilän päällä



Uunipannu / Leivinpelti

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

Taso ilmoitetaan kypsennystilan seinässä.

Ilmoitettuun aikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta: suosittelemme laittamaan ruoan uuniin ja asettamaan kypsennysajan vasta kun tarvittava lämpötila on saavutettu.



KYPSENNYSTAULUKKO HÖYRY+

RUOKA	RESEPTI	MÄÄRÄ	AIKA (min)	VARUSTEET	TASO	VESI
LEIPÄ	Pienikokoiset leivät	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Limppu uunipellillä	300-500 g	40 - 60			
	Leipä	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Patongit	200-300 g	30 - 45			
LIHA	Paistit	1 kg	60 - 110			
	Kylkiluut	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Broileri	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kana/Kalkkuna	3 kg	100 - 140			
KALA	Fileepihvi	0,5-2 cm	15 - 25			
	Fileepihvi	2-4 cm	20 - 35			
	Kokonainen kala	300 - 600 g	20 - 30			
	Kokonainen kala	600-1200 g	25 - 45			
KASVIKSET	Höyrytetyt perunat	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Täytetyt paprikat	1-2 kg	35 - 55			
	Höyrytetty parsakaali	0,3-1 kg	30 - 50			
	Höyrytetty kesäkurpitsa	0,5-1,5 kg	30 - 50			
LEIVONNAISET	Keksit	pellillinen	25 - 35			
	Muffinit	30-60 g	25 - 45			
	Sokerikakku	500-700 g	30 - 50			
	Torttu	vuoaallinen	35 - 55			

Käynnistä HÖYRY+ -toiminto, kun uuni on kylmä. Luukun avaaminen ja veden lisääminen kypsennyksen aikana saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

VIANMÄÄRITYS

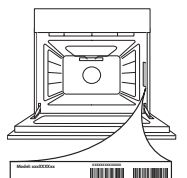
Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Näytöllä näkyy viesti "Hot" ja valittu toiminto ei käynnisty.	Liian korkea lämpötila.	Anna uunin jäähtyä ennen toiminnon käynnistämistä. Valitse eri toiminto.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

▼ Lataa Päivittäiskäytön opas kokonaisuudessaan osoitteesta docs.whirlpool.eu saadaksesi lisätietoja tuotteestasi



Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Verkkosivustolta docs.whirlpool.eu
- Käyttämällä QR-koodia
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



Whirlpool



ÞAKKA ÞÉR FYRIR KAUPIN Á ÞESSARI

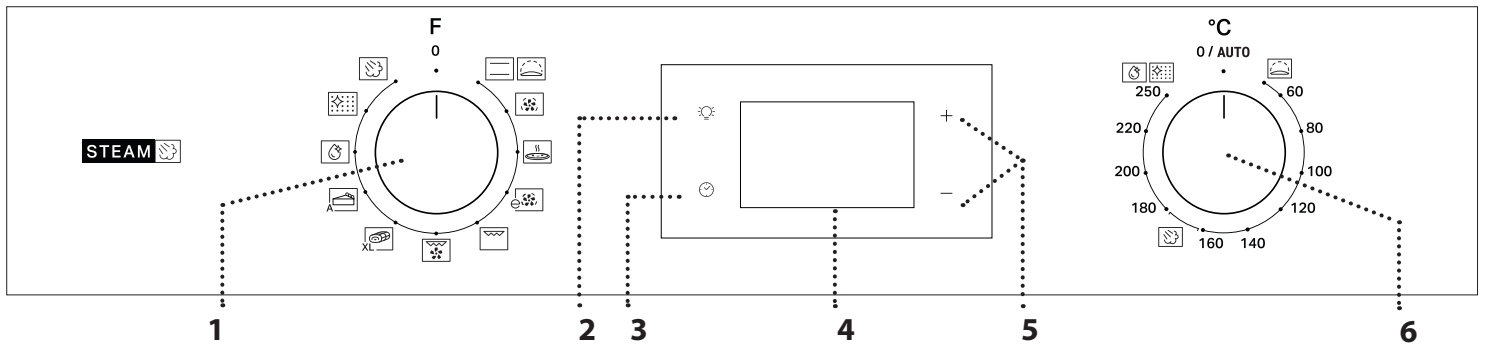
VÖRU FRÁ WHIRLPOOL

Til að fá frekari aðstoð skaltu vinsamlegast skrá vöruna á www.whirlpool.eu/register



Áður en tækið er notað skal lesa Öryggisleiðbeiningar vandlega.

LÝSING Á STJÓRNBOÐI



1. VALHNAPPUR

Til að kveikja á ofninum með því að velja aðgerð. Snúið á stöðuna 0 til þess að slökkva á ofninum.

2. LJÓS

Með ofninn í gangi, ýtið á til að kveikja eða slökkva á ljósinu í ofninum.

3. TÍMASTILLING

Til að fá aðgang að eldunartímastillingum, seinkun á ræsingu og tímastilli.

Til að sýna klukkuna þegar slökkt er á ofninum.

4. SKJÁR

5. STILLIHNAPPAR

Til að breyta eldunartímastillingum.

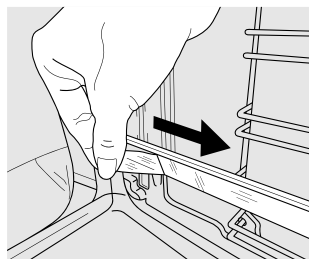
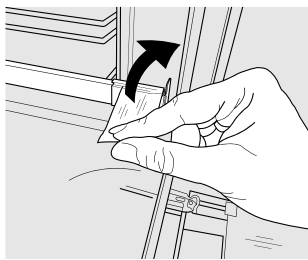
6. HITASTILLIHNAPPAR

Snúið til að velja óskað hitastig þegar handvirkar aðgerðir eru virkjaðar.

Vinsamlegast athugið: Gerð hnappa getur verið mismunandi eftir gerðum. Ef hnapparnir eru virkjaðir með því að ýta á þá, ýttu niður miðju hnappsins til að losa hann úr sætinu.

SLEÐAR OG HILLUBRAUTIR

Áður en ofninn er tekinn í notkun, fjarlægið hlífðarteipið [a] og fjarlægið síðan hlífðarþynnuna [b] af sleðunum.

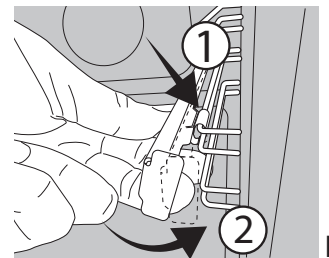
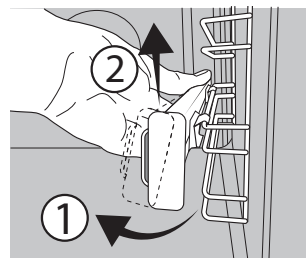


ÚRTEKNING SLEÐA [c]

Togið í neðri hluta sleðans til að aftengja neðri hökin (1) og dragið sleðana upp á við og fjarlægið þá úr efri hökunum (2).

ÍSETNING SLEÐA [d]

Krækið efri hökin í hillubrautirnar (1) og þrýstið síðan neðri hluta sleðanna upp að hillubrautunum þar til neðri hökin smella í (2).



ÚRTEKNING OG ÍSETNING HILLUBRAUTANNA

1. Til að fjarlægja hillubrautirnar skal grípa þétt um ytri hluta brautarinnar og draga hana að sér til að draga stuðninginn og innanverða pinnana tvo úr festingunum.

2. Til að setja hillubrautirnar aftur í skal staðsetja þær nálægt rýminu og setja pinnana tvo fyrst í festingarnar. Næst skal setja ytri hlutann nálægt festingunni, setja stuðninginn í og þrýsta þétt í átt að vegg rýmisins til að tryggja að hillubrautin sé rétt fest.

FYRSTA NOTKUN

1. TÍMASTILLING

Þegar kveikt er á tækinu í fyrsta skipti þarf að stilla tímann: Ýtið á þar til táknið og tölustafirnar tveir fyrir klukkustund byrja að blikka á skjánum.



Notið + eða - til að stilla klukkustundirnar og ýtið á til að staðfesta. Tölustafirnar tveir fyrir mínúturnar byrja að blikka. Notið + eða - til að stilla mínúturnar og ýtið á til að staðfesta.

Vinsamlegast athugið: Þegar táknið blikkar, til dæmis eftir

langvarandi rafmagnsleysi, þá þarf að endurstilla klukkuna.

2. STILLING ORKUNOTKUNAR

Sjálfgefið er að ofninn sé forritaður til að vinna á hærra afli en 3 kW (Hi): Til að keyra ofninn á afli sem er samhæft við heimilisafli sem er minna en 2,9 kW (Lo), þarf að breyta stillingunum.

Til að fara í breytingavalmyndina skal snúa valhnappinum á og snúa honum svo til baka í stöðu 0.

Ýtið á og haldið + og - í fimm sekúndur strax á eftir.



Notið + eða - til að breyta stillingunni, ýtið síðan á og haldið ☺ í að minnsta kosti tvær sekúndur til að staðfesta.

AÐGERÐIR OG DAGLEG NOTKUN

HEFÐBUNDIÐ

Til að elda hvers kyns rétti á einni hillu.

LYFTING

Til að hjálpa sætu eða bragðmiklu deigi að lyfta sér vel. Snúið hitastillihnappnum að táknuinu til að virkja þessa aðgerð.

BLÁSTURLOFT

Til að elda mismunandi matvæli sem krefjast sama eldunarhitastigs í mörgum skúffum (hámark þremur) á sama tíma. Þetta kerfi er hægt að nota til að elda mismunandi matvæli án þess að lykt berist milli tegunda.

PÍTSUR

Til að baka mismunandi gerðir og stærðir af pítsum og brauði. Gott er að skipta um stöðu á bökunarskúffunum þegar eldunin er hálfnuð.

SPARSTLLING BLÁSTURLOFT

Til að rista og matreiða fylltar restingar á einni hillu. Komið er í veg fyrir að matur þorni óhóflega mikið með mildu loftflæði öðru hvoru.

Þegar þessi SPAR-aðgerð er í notkun, verður ljósið slökkt á meðan á matreiðslu stendur en hægt er að kveikja á því aftur með því að ýta á ☺.

GRILL

Til að grilla steikur, kebab og pylsur, elda gratínerað grænmeti eða rista brauð.

Við grillun á kjöti mælum við með að nota DROPABAKKA til að safna matreiðslusafanum: setjið bakkann í hvaða hæð sem er fyrir neðan grillhilluna og bætið við 200 ml af drykkjarvatni.

TURBÓ-GRILL

Til að steikja stór kjötstykki (læri, nautasteik, kjúkling). Við mælum með því að nota DROPABAKKA til að safna matreiðslusafanum: setjið bakkann í hvaða hæð sem er fyrir neðan grillhilluna og bætið við 200 ml af drykkjarvatni.

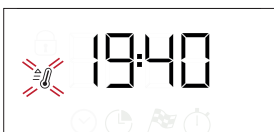
1. AÐGERÐAVAL

Til að velja aðgerð skal snúa valhnappnum að táknuinu fyrir þá aðgerð sem óskað er: það kviknar á skjánum og hljóðmerki heyrst.

2. VIRKJUN AÐGERÐA

HANDVIRKT

Til að hefja aðgerðina sem valin hefur verið skal snúa hitastillihnappnum til að stilla óskað hitastig.



Vinsamlegast athugið: Meðan á eldun stendur er hægt að breyta aðgerðinni með því að snúa **valhnappnum** eða stilla hitastigið með því að snúa **hitastillihnappnum**. Aðgerðin mun ekki hefjast ef

3. HITUN OFNSINS

Nýr ofn getur gefið frá sér lykt sem hefur orðið eftir við framleiðslu: þetta er alveg eðlilegt.

Áður en byrjað er að elda mat, mælum við því með að hita ofninn tóman til að eyða hugsanlegri lykt. Fjarlægið hvers kyns hlífðarpappa eða gagnsæja filmu úr ofninum og fjarlægið alla aukahluti innan úr honum.

Hitið ofninn í 250 °C í um eina klukkustund. Ofninn verður að vera tómur á meðan.

Vinsamlegast athugið: Mælt er með því að loftræsta herbergið eftir að tækið er notað í fyrsta skipti.

MAXI-ELDUN

Til að elda stór kjötstykki (yfir 2,5 kg).

Við mælum með því að snúa kjötinu við meðan á eldun stendur til að tryggja að báðar hliðar brúnist jafnt. Við mælum líka með því að þrýsta stykkinu saman öðru hvoru til að koma í veg fyrir að það þorni of mikið.

DEIG-SJÁLFVIRKNI

Þessi aðgerð velur sjálfkrafa kjörhitastig og bökunartíma fyrir kökur. Virkið aðgerðina þegar ofninn er kaldur. Hitastillihnappur þarf að vera áfram í stöðu **O / AUTO** þar sem hitastigið er stillt sjálfkrafa af aðgerðinni

STEAM+

Aðgerðin Steam+ gerir kleift að ná framúrskarandi árangri þökk sé tilvist gufu í eldunarferlinu. Þessi aðgerð stjórnar sjálfkrafa kjörhitastigi til að elda fjölbreytt úrval uppskrifta; eldunartími aðalréttanna er sýndur í tilheyrandi eldunartöflu. Virkið alltaf gufuaðgerðina þegar ofninn er kaldur og eftir að 200 ml af drykkjarvatni hefur verið hellt í botninn í rýminu. Til að virkja aðgerðina Steam+ þarf að snúa hitastillihnappinum í stöðu táknsins ☺.

FLEXI CLEAN-PAKKI

SMARTCLEAN

Virgni gufunnar sem losnar við þessa sérstöku lághitahreinsunarlotu gerir það kleift að fjarlægja óhreinindi og matarleifar á auðveldan hátt. Til að virkja „Smart Clean“ hreinsunaraðgerðina skal hella 100-120 ml af drykkjarvatni í botn ofnsins og snúa síðan valhnappnum og hitastillihnappnum á táknið ☺. Virkið aðgerðina þegar ofninn er kaldur. Staðsetning táknsins samsvarar ekki hitastiginu sem náðist í hreinsunarferlinu.

SJÁLFVIRK HREINSUN - PYRO

Til að útrýma matreiðsluslettum með því að nota lotu við mjög háan hita. Til að virkja þessa aðgerð skal færa hitastillihnappinn á ☺. Staðsetning táknsins samsvarar ekki raunhitastiginu sem náðist í hreinsunarferlinu.

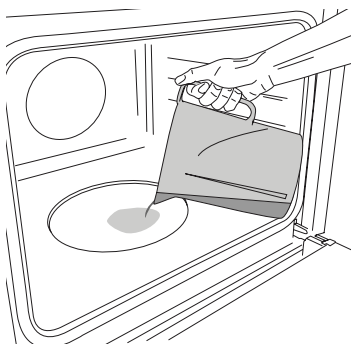
hitastillihnappurinn er í stöðunni **O / AUTO** (nema fyrir aðgerðina DEIG-SJÁLFVIRKNI). Hægt er að stilla eldunartíma, lokatíma eldunar (aðeins ef þú stillir eldunartíma) og tímastilli.

LYFTING

Til að hefja aðgerðina „Lyfting“ skal snúa hitastillihnappnum í Lyftistöðu (40°) og setja aðgerðahnappinn í hefðbundna stöðu;

Vinsamlegast athugið: Hægt er að stilla eldunartíma, lokatíma eldunar (aðeins ef þú stillir eldunartíma) og tímastilli.

STEAM



Til að hefja gufuaðgerðina skal hella 200 ml af drykkjarvatni í ofnbotninn. Veljið aðgerðina með því að snúa valhnappinum réttisælis á viðkomandi tákn og hitastillihnappnum í hvaða stöðu sem er á milli 160 og 180 °C (eins og tákníð gefur til kynna). Aðgerðin mun hefjast og skjárinn sýnir núverandi tíma dags. Ekki er þörf á neinni forhitun. Til að ljúka eldamenskunni skal snúa

valhnappinum á stöðu 0. Opnið ekki hurðina meðan á gufusuðu stendur og bætið aldrei við vatni.

Vinsamlegast athugið: Til að stilla ákveðna tímallengd, í samræmi við viðeigandi eldunartöflu, fylgdu leiðbeiningunum í málsgreininni „Forritun eldunar“.

3. FORHITUN OG AFGANGSHITI

Þegar aðgerðin er hafin gefur hljóðmerki og blikkandi tákn á skjánum til kynna að forhitunarfásinn hafi verið virkjaður. Í lok þessa fasa mun hljóðmerki og fasta tákníð á skjánum gefa til kynna að ofninn hafi náð stilltu hitastigi: á þessum tímamarki skal setja matinn inn og halda áfram að elda.

Vinsamlegast athugið: Ef maturinn er settur í ofninn áður en forhitun er lokið getur það haft slæm áhrif á lokaárangur eldunarinnar.

Eftir eldun og þegar aðgerðin er afvirkjuð getur tákníð haldið áfram að vera sýnilegt á skjánum jafnvel eftir að slökkt hefur verið á kæliviftu til að gefa til kynna að afgangshiti sé í ofninum.

Vinsamlegast athugið: Tíminn eftir að tákníð slekkur á sér er mismunandi vegna þess að það fer eftir ýmsum þáttum eins og umhverfishita og þeim aðgerðum sem notaðar eru. Í öllum tilvikum ætti að telja að slökkt sé á tækinu þegar bendillinn á valhnappnum er á "0".

4. FORRITUN MATREIÐSLU

Það þarf að velja aðgerð áður en hægt er að byrja að forrita matreiðslu.

TÍMALENGD

Ýtið áfram á [Clock] þar til tákníð [Clock] og „00:00“ byrjar að blikka á skjánum.



Notið + eða - til að stilla óskaðan eldunartíma, ýtið síðan á [Clock] til að staðfesta. Virkjaðu aðgerðina með því að snúa hitastillihnappnum á það hitastig sem þú óskar. Hljóðmerki heyrst og skjárinn gefur til kynna að elduninni sé lokið.

Vinsamlegast athugið: Ýtið áfram til að hætta við eldunartímann sem hefur verið stilltur [Clock] þar til tákníð [Clock] byrjar að blikka á skjánum, notið síðan - til að endurstilla eldunartímann til „00:00“. Þessi eldunartími inniheldur forhitunarfasa.

FORRITUN Á LOKATÍMA ELDUNAR/ SEINKUN Á RÆSINGU

Eftir að eldunartími hefur verið stilltur er hægt að seinka ræsingu aðgerðarinnar með því að stilla lokatíma hennar: ýtið á [Clock] þar til tákníð [Clock] og núverandi tími byrjar að blikka á skjánum.



Notið + eða - til að stilla óskaðan lokatíma eldunar og ýtið á [Clock] til að staðfesta. Virkjaðu aðgerðina með því að snúa hitastillihnappnum á það hitastig sem þú óskar: aðgerðin verður áfram í bið þar til hún byrjar sjálfkrafa á tíma sem er reiknaður út frá völdum lokatíma eldunar.

Vinsamlegast athugið: Til að hætta við stillinguna skal slökkva á ofninum með því að snúa valhnappnum í stöðu 0.

Seinkuð byrjun aðgerða er ekki tiltæk fyrir Grill og Turbo Grill aðgerðir.

LOK ELDUNAR

Hljóðmerki heyrst og skjárinn gefur til kynna að aðgerðinni sé lokið. Snúið valhnappnum til að velja aðra aðgerð eða til 0 að slökkva á ofninum.

Vinsamlegast athugið: Ef tímastillirinn er virkur mun skjárinn sýna til skiptis „END“ og þann tíma sem eftir er.

5. STILLING TÍMASTILLIS

Þessi valkostur truflar ekki eða forritar eldun en gerir kleift að nota skjáinn sem tímastilli meðan aðgerð er virk eða þegar slökkt er á ofninum.

Ýtið áfram á [Clock] þar til tákníð [Clock] og „00:00“ byrjar að blikka á skjánum.



Notið + eða - til að stilla óskaðan tíma og ýtið á [Clock] til að staðfesta. Hljóðmerki heyrst þegar tímastillirinn hefur lokið við að telja niður valinn tíma.

Athugasemdir: Til að hætta við tímamælingu, ýtið á [Clock] þar til tákníð [Clock] fer að blikka, notið síðan - til að endurstilla tímann á „00:00“.

6. SJÁLFRVIRK HREINSUN - PYRO

Snertið ekki ofninn á meðan að hitasundrunarlotan stendur yfir. Haldið börnum og dýrum frá ofninum á meðan og eftir að hitasundrunarlotan er keyrð, þar til herbergið hefur verið loftræst.

Fjarlægjið alla fylgihluti - þar á meðal hillubrautir - úr ofninum áður en aðgerðin er virkjuð. Ef ofninn er uppsettur undir helluborði skal ganga úr skugga um að slökkt sé á öllum brennurum eða rafmagnshitaplötum á meðan sjálfhreinsunarferlið er í gangi. Til að hreinsunin heppnist sem best skal fjarlægja leifar innan úr ofninum og hreinsa glerið í hurðinni áður en hitasundrun er notuð. Forðist að virkja hitasundrunarhreinsunina þar sem kalkleifar eru til staðar.

Við mælum með því að keyra aðeins á hitasundrunar-aðgerðina ef tækið er mjög óhreinint eða gefur frá sér ólykt við matreiðslu. Til að virkja sjálfvirku hreinsunaraðgerðina skal snúa valhnappinum og hitastillihnappinum að tákninu [Pyro]. Aðgerðin virkjust sjálfkrafa, hurðin læsist og ljósið inni í ofninum slökknar: Skjárinn mun sýna til skiptis þann tíma sem eftir er og "Pyro".



Þegar lotunni er lokið er hurðin áfram læst þar til hitastigið inni í ofninum hefur farið aftur niður í öruggt stig. Loftaðu herbergið á meðan og eftir að hitasundrunarlotan er keyrð.

MATREIÐSLUTAFLA

UPPSKRIFT	AÐGERÐ	FORHITUN	HITASTIG (°C)	TÍMALENGD (MÍN)	STIG OG AUKAHLUTIR
Súrdeigskökur		Já	170	30 - 50	
		Já	160	30 - 50	
		Já	160	40 - 60	
Kex / tartalettur		Já	160	25 - 35	
		Já	160	25 - 35	
		Já	150	35 - 45	
Pítsa / Focaccia		Já	190 - 250	15 - 50	
		Já	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / bakað pasta / cannelloni / flans		Já	190 - 200	45 - 65	
Lamb / kálfakjöt / nautakjöt / 1 kg		Já	190 - 200	80 - 110	
Kjúklingur / kanína / önd 1 kg		Já	200 - 230	50 - 100	
Ristað brauð		5'	250	2 - 6	
Steiktar kartöflur		Já	200 - 210	35 - 55**	

AUKAHLUTIR Grillhilla Bökunarskál eða kökuform á grillhillunni Bökunarskúffa/Dropabakki eða Bökunarskál á grillhillunni Dropabakki / Bökunarskúffa

** Snúið matnum um tvo þriðju hluta við matreiðsluna (ef þarf).
Stigið er gefið til kynna á vegg ofnsins.

Tíminn sem tilgreindur er inniheldur ekki forhitunarfassann: við mælum með því að setja matinn í ofninn og stilla eldunartímann fyrst eftir að tilskildu hitastigi hefur verið náð.

STEAM+ MATREIÐSLUTAFLA

MATVÆLI	UPPSKRIFT	MAGN	TÍMI (mín)	AUKAHLUTIR	STIG	VATN
BRAUÐ	Smábrauð	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Samlokuhleifur í formi	300-500 g	40 - 60			
	Brauð	500 g-2 kg	50 - 100			
	Bagúettur	200-300 g	30 - 45			
KJÖT	Ristun	1 kg	60 - 110			
	Rif	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Kjúklingur	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kjúklingur/kalkúnn	3 kg	100 - 140			
FISKUR	Nautalund	0,5-2 cm	15 - 25			
	Nautalund	2-4 cm	20 - 35			
	Heill fiskur	300- 600 g	20 - 30			
	Heill fiskur	600 -1200 g	25 - 45			
GRÆNMETI	Gufusoðnar kartöflur	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Fylltar paprikur	1-2 kg	35 - 55			
	Gufusoðið spergilkál	0,3-1 kg	30 - 50			
	Gufusoðið kúrbít	0,5-1,5 kg	30 - 50			
DEIG	Smákökur	bakki	25 - 35			
	Bollakaka	30-60 g	25 - 45			
	Svampkaka	500-700 g	30 - 50			
	Kirsuber	form	35 - 55			

Ræsið aðeins aðgerðina STEAM+ þegar ofninn er kaldur. Að opna hurðina og bæta við vatni á meðan að á eldun stendur getur haft slæm áhrif á lokaárangur eldunarinnar.

ÚRRÆÐALEIT

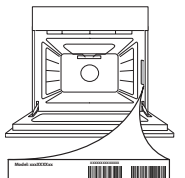
Vandamál	Hugsanleg orsök	Lausn
Ofninn virkar ekki.	Rafmagnslaust. Ekki í sambandi.	Athugið hvort að rafmagn sé til staðar og hvort ofninn sé tengdur við rafmagn. Slökkvið á tækinu og kveikið á því aftur til að athuga hvort vandamálið sé enn til staðar.
Skjárinn sýnir bókstafinn „F“ með tölu eða bókstaf fyrir aftan.	Bilun í ofni.	Hafið samband við næstu sölubjónustu og tilgreinið númerið á eftir bókstafnum „F“.
Skjárinn sýnir skilaboðin „Hot“ og valin aðgerð mun ekki hefjast.	Hitastig of hátt.	Látið ofninn kólna áður en aðgerðin er virkjuð. Veljið aðra aðgerð.
Skjárinn sýnir óskýran texta og virðist vera bilaður.	Annað tungumál stillt.	Hafið samband við næstu sölubjónustu.

▼ Sæktu alla handbókina fyrir daglega notkun frá docs.whirlpool.eu fyrir frekari upplýsingar um vöruna þína



Reglur, stöðluð skjöl og viðbótarupplýsingar um vöru er að finna hjá:

- Fara á vefsvæðið okkar docs.whirlpool.eu
- Nota QR-kóðann
- Eða **hafa samband við sölubjónustu** (Símanúmerið er skráð í ábyrgðarbækling). Þegar þú hefur samband við sölubjónustu skaltu vinsamlegast gefa upp kóðana sem áletraðir eru á auðkenningarplötu vörunnar.



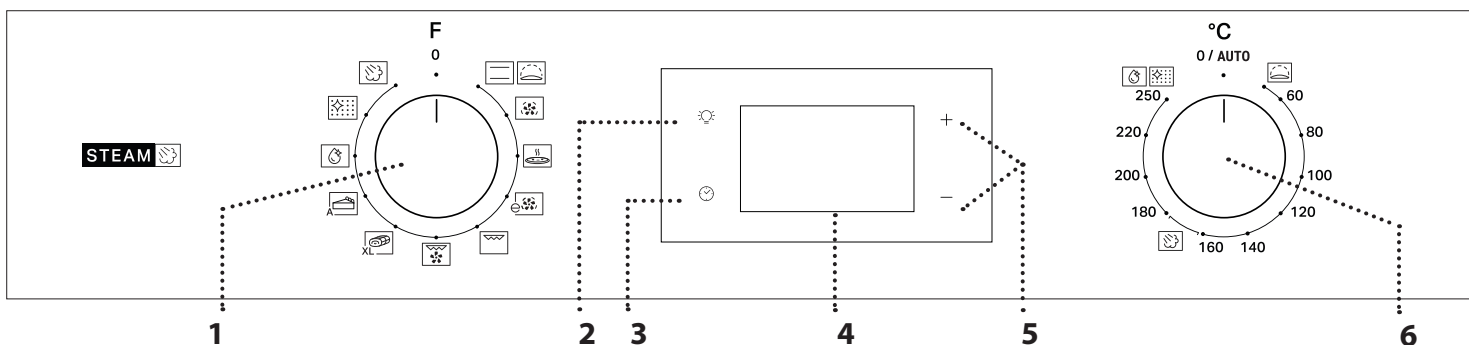
Whirlpool

**MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

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




Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET**1. BRYTER FOR VALG**

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

2. LYS

Når ovnen slår seg på, trykk  for å slå ovnsrommets lampe på og av.

3. STILLE INN TIDEN

For å få tilgang til innstillingene av steketid, utsatt start og timer. For å vise tiden når ovnen er avslått.

4. DISPLAY**5. REGULERINGSKNAPPER**

For å endre steketidens innstillinger.

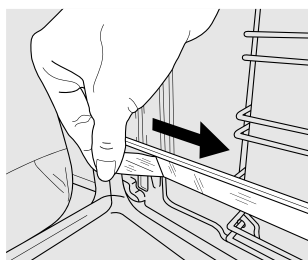
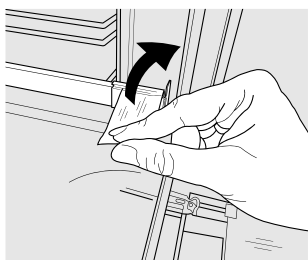
6. TERMOSTATBRYTER

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer manuelle funksjoner.

Vennligst merk deg: Typen knotter vil kunne variere fra modell til modell. Dersom knottene aktiveres ved trykking, trykk ned sentralt på knotten for å frigjøre den.

GLIDEHYLLER OG HYLLENES SPOR

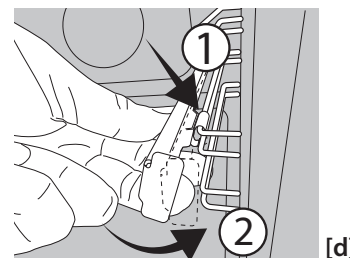
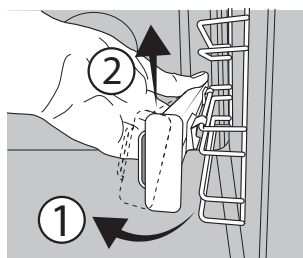
Før du tar i bruk ovnen, fjern den beskyttende tapen [a] og fjern deretter den beskyttende folien [b] fra glideskinnene.

**FJERNING AV GLIDESKINNENE [c]**

Trekk i den nedre delen av glideskinnen for å koble fra de nedre krokene (1) og trekk glideskinnene oppover, for å fjerne dem fra de øvre krokene (2).

NY MONTERING AV GLIDESKINNENE [d]



Fest de øvre krokene i hylles spor (1) trykk deretter den nedre delen av glideskinnene mot hylles spor, til de nedre krokene hektes på plass ved et klikk (2).

**DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR**



1. For å fjerne hylles spor, ta godt tak i den utvendige delen av skinnen, og dra den mot deg for å ta ut støtten og de to interne stiftene fra feste.


2. For å plassere hylles spor tilbake på plass, plasser de nær hulrommet og sett de to stiftene inn i de tilhørende festene. Plasser deretter den eksterne delen nær festet, sett inn støtten, og trykk bestemt mot veggen i ovnsrommet for å sikre at hylles spor er godt festet.

FØRSTEGANGS BRUK**1. STILLE INN TIDEN**

Du må stille inn tiden når du slår på apparatet for første gang: Trykk  helt til  ikonet og de to sifrene for time begynner å blinke på display.




Bruk + eller - for å stille inn timen og trykk på  for å bekrefte. De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk + eller - for å stille inn minuttene og trykk på  for å bekrefte.

Merk: Når  ikonet blinker, for eksempel etter lengre strømbrudd, må du stille inn tiden på nytt.

2. STILL INN STRØMFORBRUKET

Som default er ovnen programmert til å fungere med en strøm høyere enn 3 kW (Hi): For å bruke ovnen med en effekt som er kompatibel med en strømforsyning i husholdningen på mindre enn 2,9 kW (Lo), må du endre innstillingene.

For å få tilgang til menyen for endring, vri knotten for valg til , vri den deretter tilbake til 0 posisjon.

Trykk og hold nede **+** og **-** i fem sekunder umiddelbart etter.



Bruk **+** eller **-** for å endre innstillingen og trykk deretter og hold nede  i minst to sekunder for å bekrefte.

FUNKSJONER & DAGLIG BRUK



TRADISJONELL

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.



HEVING

For å hjelpe søt eller salt gjærdeig å heve effektivt. Vri termostatbryteren til ikonet for å aktivere denne funksjonen.



VARMLUFT

For å steke ulike mattyper 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.



ECO VARMLUFT

For tilberedning av steker og fylte stykker på én enkel rist. En hindrer at maten blir tørr ved mild, intermitterende luftsirkulasjon. Når denne ECO-funksjonen er i bruk, vil lyset være slukket mens stekingen pågår, men det kan slås på igjen ved å trykke .



GRILL

Til grilling av biffer, kebab og pølser, tilberede grønnsaker au gratin eller riste brød.

Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell 200 ml drikkevann.



TURBOGRILL

For å steke store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell 200 ml drikkevann.

3. 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 beskyttelsesplapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den.

Varm ovnen til 250 °C i omtrent én time. I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

Vennligst merk deg: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.



MAXI COOKING (TILBEREDNING AV STORE STYKKER)

For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg).

Vi anbefaler deg å snu kjøttet over under stekingen for å sikre at begge sider blir jevnt brunt. Vi anbefaler også at du pensler skjøten ofte for å hindre at den tørker ut altfor mye.




KAKER AUTO

Denne funksjonen velger automatisk den ideelle temperaturen og baketid for kaker. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt. Termostatknotten må bli værende i **O / AUTO** posisjon siden temperaturen er stilt inn automatisk ved funksjonen




DAMP+

Damp+ funksjonen gjør det mulig å oppnå utmerkede resultat takket være tampen til stede i tilberedningssyklusen. Denne funksjonen styrer automatisk den ideelle temperaturen ved tilberedning av et vidt spekter av oppskrifter; steketiden for de viktigste rettene er vist i den tilhørende steketabellen. Dampfunksjonen må alltid aktiveres når ovnen er kald, etter å ha helle 200 ml drikkevann i bunnen av ovnsrommet. For å aktivere Damp+ funksjonen, må termostatknotten være vridd til posisjonen til  ikonet.

FLEXI CLEAN PACK (FLEKSIBEL RENGJØRING)




SMARTCLEAN (INTELLIGENT RENGJØRING)

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



AUTOMATISK RENHOLD - PYRO

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. For å aktivere denne funksjonen flytt termostatbryteren til . Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med den virkelige temperaturen som er nådd under rengjøringscyklusen.

1. VELG EN FUNKSJON

For å velge en funksjon, vri valgryteren til symbolet for funksjonen du ønsker: display vil tennes og du vil høre et akustisk signal.

2. AKTIVER EN FUNKSJON

MANUELL

For å starte funksjonen du har valgt, vri på termostatbryteren for å stille inn temperaturen du ønsker.



Merk: Mens stekingen pågår kan du endre funksjonen ved å vri

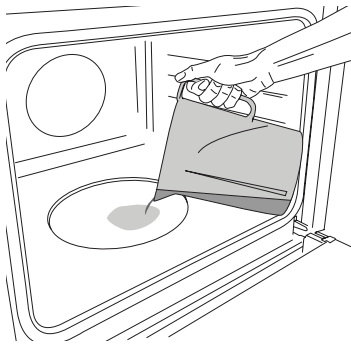
valgryteren eller justere temperaturen ved å vri på *termostatbryteren*. Funksjonen vil ikke starte dersom *termostatbryteren* er på **O / AUTO** posisjonen (unntatt for PASTRY AUTO (BAKVERK) funksjonen). Du kan stille inn steketid, tiden for stekingsens slutt (kun dersom du stiller inn en steketid) og en timer.

HEVING

For å starte funksjonen "Heving", vri termostatbryteren til posisjonen Heving (40 deg) og sett funksjonsknotten i konvensjonell posisjon;

Merk: Du kan stille inn steketid, tiden for stekingsens slutt (kun dersom du stiller inn en steketid) og en timer.

STEAM





For å starte dampfunksjonen, hell 200 ml drikkevann i bunnen av ovnsrommet. Velg funksjonen ved å vri knotten for valg med urviseren til det aktuelle ikonet, og termostatbryteren i en hvilken som helst posisjon mellom 160 og 180°C (slik det foreslås av ikonet). Funksjonen vil starte og display vil vise den gjeldende tiden på dagen. Ingen forvarming er nødvendig. For å avslutte


tilberedningen, vri knotten for valg på 0 posisjonen. Mens dampkoking pågår, må du ikke åpne døren og du må aldri fylle på vann.

Vennligst merk deg: For å stille inn en gitt varighet, i henhold til den tilhørende steketabellen, følg instruksene i avsnittet "Programmering av tilberedningen".

3. FORVARMING OG GJENVÆRENDE VARME

Når funksjonen starter, vil et akustisk signal og et blinkende ikon  på display indikere at fasen for forvarming er aktivert. På slutten av denne fasen, vil et akustisk signal og det faste ikonet  på display indikerer at ovnen har nådd innstilt temperatur: 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.



Etter tilberedningen og når funksjonen er deaktivert, vil ikonet  fortsatt kunne være synlig på display selv etter at viften for nedkjøling har slått seg av for å indikere at det er gjenværende varme i ovnsrommet.

Merk: Hvor lang tid det tar før ikonet slukket varierer fordi det avhenger av en rekke faktorer som omgivelsestemperatur og funksjonen som er brukt. Uansett, bør produktet betraktes som avslått når bryteren står på "0".


4. PROGRAMMERING AV TILBEREDNING



Du må velge en funksjon før du starter og programmere tilberedningen.

VARIGHET



Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" starter å blinke på display.




Bruk + eller - for å stille inn steketiden du ønsker, trykk deretter  for å bekrefte. Aktiver funksjonen ved å vri termostatbryteren til temperaturen du ønsker. Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.

Merk: For å slette steketiden du har stilt inn, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter - for å tilbakestille steketiden til "00:00". Denne steketiden inkluderer en fase for forvarming.

PROGRAMMERING AV STEKETIDENS SLUTT/ UTSATT START

Etter at en steketid er stilt inn, kan start av funksjonen utsettes ved å programmere tiden for avsluttet steking: trykk  helt til  ikonet og den aktuelle tiden starter å blinke på display.



Bruk + eller - for å velge når du ønsker steking skal avsluttes og trykk på  for å bekrefte. Aktiver funksjonen ved å vri termostatbryteren til temperaturen du ønsker: funksjonen vil bli satt på pause helt til den starte automatisk til tiden beregnet på grunnlag av valgt sluttid for tilberedningen.

Vennligst merk deg: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri på knotten for valg til 0 posisjonen.

Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.


ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display vil indikere at funksjonen er avsluttet. Vri valg bryteren for å velge en annen funksjon eller til 0 for å slå av ovnen.


Merk: Dersom timer er aktiv, vil display vise "END" vekselvis med tiden som gjenstår.



5. INNSTILLING AV TIMER

Denne opsjonen avbryter ikke et stekeprogram men tillater deg å bruke display som en timer, mens en funksjon er aktiv eller når ovnen er slått av.

Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" starter å blinke på display.



Bruk + eller - for å stille inn tiden du ønsker og trykk  for å bekrefte. Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.


Anmerkninger: For å slette timer, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke, bruk deretter - for nullstille tiden til "00:00".

6. AUTOMATISK RENHOLDSFUNKSJON - PYRO

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter at Pyro-syklusen pågår, helt til rommet er fullstendig utluftet.

Fjern alt tilbehør - inkludert hyllenes spor - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.

For optimale resultat ved rengjøring, fjern overflødig rester inne i ovnsrommet og gjør rent det indre dørglasset før du bruker den pyrolytiske funksjonen. Unngå å aktivere pyro-syklusen for rensing dersom det er kalkrester til stede.

Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår. For å aktivere den automatiske rensefunksjonen, vri valg bryteren og termostatbryteren til  ikonet. Funksjonen aktiveres automatisk, døren er lukket og lyset inne i ovnen er slukket: Display vil vise hvor lang tid som gjenstår, vekselvis med "Pyro".



Når syklusen er fullført, vil døren være låst helt til temperaturen inne i ovnen er redusert til et sikkert nivå. Luft godt ut i rommet mens Pyro-syklusen pågår og når den er avsluttet.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Gjærkaker		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Kjeks/småkaker		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Lasagne / ovnsbakt pasta / cannelloni / flan		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam / kalv / storfekjøtt / 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Stekte poteter		Ja	200 - 210	35 - 55**	3

TILBEHØR Rist Bakeform eller kakeform på rist Bakebrett / dryppanne eller bakeform på risten Dryppanne / Bakebrett

** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).
Nivået indikeres på veggen i ovnsrommet.

Tiden som indikeres inkluderer ikke fasen for forvarming; vi anbefaler at du setter maten i ovnen og stiller inn tilberedningstiden kun etter at temperaturen som kreves, er nådd.

STEKETABELL DAMP+

MAT	OPPSKRIFT	MENGDE	TID (min)	TILBEHØR	NIVÅ	VANN
	Små brød	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Formbakt brød	300-500 g	40 - 60			
	Brød	500g -2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
	Steke	1 kg	60 - 110			
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Kylling	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kylling/kalkun	3 kg	100 - 140			
	Filetbiff	0.5-2 cm	15 - 25			
	Filetbiff	2-4 cm	20 - 35			
	Hel fisk	300 - 600 g	20 - 30			
	Hel fisk	600 -1200 g	25 - 45			
	Dampede poteter	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	Fylte paprika	1-2 kg	35 - 55			
	Dampet broccoli	0.3-1 kg	30 - 50			
	Dampede squash	0.5-1.5 kg	30 - 50			
	Småkaker	et brett	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Sukkerbrød	500-700 g	30 - 50			
	Terte	en form	35 - 55			

Start DAMP+ funksjonen kun når ovnen er kald. Åpning av døren eller etterfylling av vann kan ha negativ virkning på det endelige tilberedningsresultatet.

PROBLEMLØSNING

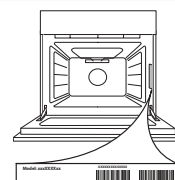
Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmenettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Feil ved ovnen.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Display viser meldingen "Hot" (varm) og den valgte funksjonen starter ikke.	Temperaturen er for høy.	La oven kjøle seg ned før du aktiverer funksjonen. Velg en annen funksjon.
Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Ta kontakt med ditt nærmeste senter for Ettersalgsservice.

▼ Last ned den fullstendige bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.whirlpool.eu for ytterligere informasjon om produktet ditt



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.



Whirlpool



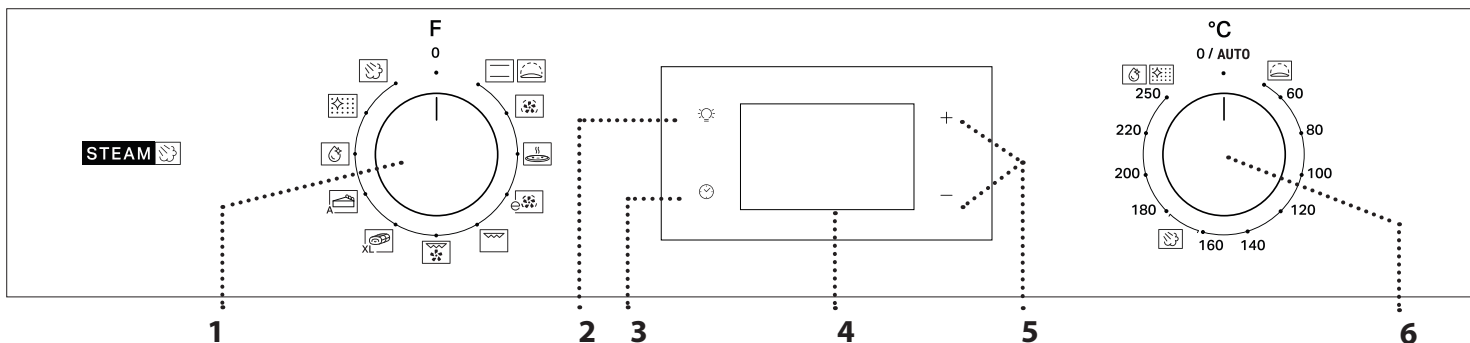
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få mer fullständig service, registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. VÄLJARVRED

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget **0** för att stänga av ugnen.

2. LJUS

Med ugnen påslagen ska du trycka på för att tända eller släcka ugnslampan.

3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till ugnsklockans inställningar, fördröjd start och timer. För att visa tiden när ugnen är avstängd.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra ugnsklockans inställningar.

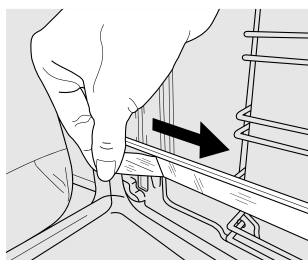
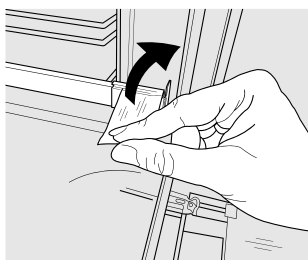
6. TERMOSTATVRED

Vrid för att välja önskad temperatur när manuella funktioner aktiveras.

Observera: Typen av vred kan variera beroende på modell. Om vreden är tryckaktiverade ska du trycka i mitten på vredet för att frigöra den från fästet.

GLIDSKENOR OCH UGNSSTEGAR

Innan ugnen används ska man ta bort skyddstejpen [a] och sedan plastfilmen [b] från glidskenorna.

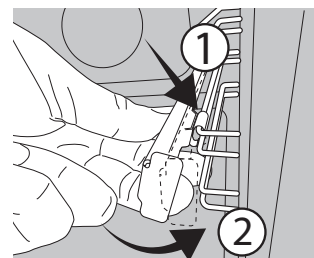
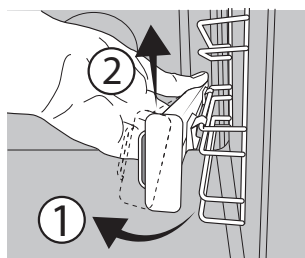


TA BORT GLIDSKENORNA [c]

Dra i den nedre delen av glidskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

SÄTTA TILLBAKA GLIDSKENORNA [d]

Häkta fast de övre krokarna på ugnsstegen (1) och tryck sedan den nedre delen av glidskenan mot ugnsstegen tills de nedre krokarna klickar fast (2).



TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

1. För att ta bort ugnsstegen ska man ta ett stadigt tag i ugnsstegens yttre del och dra den mot dig så att hållaren och de två inre tapparna lossnar från säten.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegen placerar man dem nära ugnsväggen och sätter först in de två tapparna i deras säten. Placera sedan den yttre delen nära dess säte, för in hållaren och tryck kraftigt mot ugnsväggen för att säkerställa att ugnsstegen sitter fast ordentligt.

IBRUKTAGNING

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa klockan när du slår på ugnen för första gången: Tryck på tills ikonen och de två siffrorna som anger timmen börjar blinka på displayen.



Använd **+** eller **-** för att ställa in timmen och tryck på för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Använd **+** eller **-** för att ställa in minuterna och tryck på för att

bekräfta.

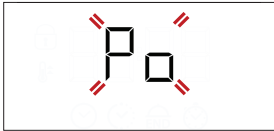
Observera: När ikonen blinkar, till exempel efter långa strömvavbrott, måste tiden återställas.


2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Som standard är ugnen programmerad att arbeta med en effekt på över 3 kW (Hi): För att använda ugnen med en effekt som är kompatibel med ett hushållsnät på mindre än 2,9 kW (Lo), måste du ändra inställningarna.

För att gå till ändringsmenyn ska du vrida väljarvredet till och sedan tillbaka till läget **0**.

Tryck och håll kvar **+** och **-** i fem sekunder genast därefter.



Ändra inställningen med **+** eller **-** och håll sedan  nedtryckt i minst två sekunder för att bekräfta.

FUNKTIONER OCH DAGLIG ANVÄNDNING



ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



JÄSNING

För att hjälpa söt eller salt deg att jäsa effektivt. Vrid termostavredet till ikonen för att aktivera denna funktion.



VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.



PIZZA

För att baka olika typer av bröd och pizza med olika storlek. Det är en bra idé att ändra placering av bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.



ECO FANLI HAVA

För att tillaga stekar och fyllda köttbitar på en enda plåt. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermitterande luftcirkulation.

När denna ECO-funktion används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas igen genom att trycka på .



GRILL

För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd.

När du grillar kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stesky: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



TURBOGRILL

För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp stesky: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

3. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.

Innan du börjar laga dina rätter, rekommenderar vi därför att du värmer den tomma ugnen först för att ta bort eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den.

Värm ugnen till 250 °C i minst en timme. Ugnen måste vara tom när detta görs.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.



MAXI COOKING

XL För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg).

Vi rekommenderar att du vänder köttet under tillagningen för att se till att båda sidorna blir jämnt brynta. Vi rekommenderar också att du öser benen ofta för att förhindra att de torkar ur alltför mycket.




BAKVERK AUTO

A Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för kakor. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Termostavredet ska vara kvar i läget **0 / AUTO** eftersom temperaturen ställs in automatiskt av funktionen




ÅNGA+

Funktionen Ånga+ gör det möjligt att uppnå utmärkt resultat tack vare närvaron av ånga i matlagningen. Den här funktionen hanterar automatiskt den idealiska temperaturen för tillagning av en mängd olika recept. Tillagningstiderna för huvudrätter anges i den avsedda tillagningstabellen. Ångfunktionen ska alltid aktiveras när ugnen är kall och efter att ha hållt 200 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten. För att aktivera funktionen Ånga+ ska termostavredet vridas till ikonen .

FLEXIBELT RENGÖRINGSPAKET




SMARTCLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Aktivera "Smart Clean"-funktionen genom att hälla 100 - 120 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten och sedan vrida väljarvredet och termostavredet till ikonen . Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Ikonens position motsvarar inte temperaturen som nås under rengöringscykeln.



AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO

För att eliminera matlagingsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Aktivera denna funktion genom att vrida termostavredet till . Ikonens position motsvarar inte den faktiska temperaturen som uppnås under rengöringscykeln.

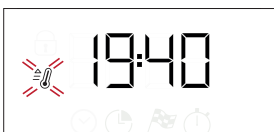
1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion ska man vrida väljarvredet till symbolen för önskad funktion: displayen tänds och en ljudsignal avges.

2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

För att starta den valda funktionen ska man vrida termostavredet för att ställa in önskad temperatur.



Observera: Under tillagning kan du ändra funktionen genom att vrida på **väljarvredet** eller justera temperaturen genom att vrida på

termostavredet. Funktionen startar inte om **termostavredet** är på läget **0 / AUTO** (med undantag för funktionen BAKVERK AUTO). Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

JÄSNING

För att starta "jäsnings"-funktionen, vrid termostavredet till läget Jäsning (40 grader) och sätt funktionsvredet i läget Över/undervärme.

Observera: Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.



STEAM 

Häll 200 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten för att starta Ångfunktionen. Välj funktionen genom att vrida väljarvredet medurs till aktuell ikon och vrid termostatvredet till ett läge mellan 160 och 180 °C (så som föreslås av ikonen). Funktionen startar och displayen visar aktuellt klockslag. Ingen förvärmning behövs. För att avsluta tillagningen, vrid väljarvredet till läget 0. Under


ångtillagning får luckan inte öppnas. Fyll aldrig på vattnet.

Observera: För att ställa in en viss varaktighet baserat på tillhörande matlagningstabell, följ instruktionerna i avsnittet "Programmera tillagningen".

3. FÖRUPPVÄRMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen startar avges en ljudsignal och en blinkande ikon  på displayen anger att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas är klar avges en ljudsignal och den fasta ikonen  på displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

Efter tillagningen, när funktionen är avaktiverad, kan det hända att ikonen  fortsätter att visas på displayen även efter att kylfläkten har stängts av för att ange det finns restvärme i ugnsutrymmet.

Observera: Tiden som det tar för att ikonen ska släckas varierar eftersom det beror på en rad faktorer, såsom omgivningstemperatur och vilken funktion som användes. Hur som helst ska produkten betraktas som avstängd när väljarvredets pekare står på "0".


4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN



Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

VARAKTIGHET



Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.




Använd + eller - för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida termostatvredet till önskad temperatur. En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Observera: För att radera den inställda tillagningstiden ska du hålla  intryckt tills ikonen  börjar blinka på displayen. Använd sedan - för att ställa in tillagningstiden på "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en föruppvärmningsfas.

PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/FÖRSENAD START

När en tillagningstid har ställts in kan funktionens start senareläggas genom att programmera dess sluttid: Tryck på  tills ikonen  och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck på  för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida termostatvredet till önskad temperatur: funktionen förblir pausad tills den startar automatiskt vid klockslaget som beräknas utifrån den valda sluttiden för tillagningen.

Observera: För att radera inställningen ska du stänga av ugnen genom att vrida väljarvredet till läge 0.

Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.



TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att funktionen är klar. Vrid väljarvredet för att välja en annan funktion eller till 0 för att stänga av ugnen.


Observera: Om timern är aktiv kommer det att stå "END" omväxlande med återstående tid på displayen.

5. STÄLLA TIMERN

Detta alternativ kommer inte att avbryta eller programmera tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som en timer, antingen medan en funktion är aktiv eller när ugnen är avstängd.

Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.




Använd + eller - för att ställa in önskad tid och tryck på  för att bekräfta. En ljudsignal avges när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

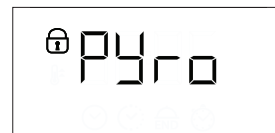
Anmärkning: För att radera timern, håll  intryckt tills ikonen  börjar blinka. Använd sedan - för att nollställa tiden till "00:00".

6. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION - PYRO

Vidrör inte ugnen under pyrolysurengöringen. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolysurengöringen tills rummet har vädrats ordentligt.

Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.

För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen från ugnsutrymmet och rengöra luckans inre glas innan pyrolysfunktionen aktiveras. Undvik att aktivera pyrolysurengöringsfunktionen om det finns rester av kalk. Vi råder till att bara köra pyrolysfunktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning. För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen ska du vrida väljarvredet och termostatvredet till ikonen . Funktionen aktiveras automatiskt, luckan låses och lampan i ugnen släcks: På displayen visas återstående tid till funktionens slut omväxlande med texten "Pyro".



När programmet är klart förblir luckan låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en säker nivå. Vädra rummet under och efter pyrolysurengöringsprogrammet.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Småkakor		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Lasagne / ugnsbakad pasta / cannelloni / gratänger		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm / kalv / nötkött / 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5
Ugnsbakad potatis		Ja	200 - 210	35 - 55**	3

TILLBEHÖR Galler Bakplåt eller kakform på galler Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler Långpanna / Bakplåt

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).
Nivån anges på väggen i ugnsutrymmet.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Vi rekommenderar att lägga in maten i ugnen och ställa in tillagningstiden först när den önskade temperaturen har uppnåtts.

TILLAGNINGSTABELL ÅNGA+

MAT	RECEPT	MÄNGD	TID (min)	TILLBEHÖR	NIVÅ	Vatten
BRÖD	Småbröd	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Formbakad limpa	300-500 g	40 - 60			
	Bröd	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Baguetter	200-300 g	30 - 45			
KÖTT	Stekar	1 kg	60 - 110			
	Revbensspjäll	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Kyckling	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kyckling/Kalkon	3 kg	100 - 140			
FISK	Filéstek	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filéstek	2-4 cm	20 - 35			
	Hel fisk	300-600 g	20 - 30			
	Hel fisk	600-1200 g	25 - 45			
GRÖNSAKER	Ångkokad potatis	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Fylld paprika	1-2 kg	35 - 55			
	Ångkokt broccoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Ångkokt zucchini	0,5-1,5 kg	30 - 50			
BAKELSER	Kakor	en plåt	25 - 35			
	Muffins	30-60 g	25 - 45			
	Sockerkaka	500-700 g	30 - 50			
	Mördegstårta	en form	35 - 55			

Aktivera funktionen ÅNGA+ när ugnen är kall. Om du öppnar luckan och fyller på vatten under matlagningen kan det slutliga matlagningsresultatet bli sämre.

FELSÖKNING

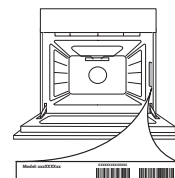
Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Displayen visar meddelandet "Hot" och den valda funktionen startar inte.	Temperaturen är för hög.	Låt ugnen svalna innan funktionen aktiveras. Välj en annan funktion.
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta närmsta eftermarknadsservice.

▼ Ladda ner en fullständig daglig referensguide från docs.whirlpool.eu för mer information om din produkt



Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Besöka vår webbsida docs.whirlpool.eu
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Whirlpool

Whirlpool



400011633177/B