



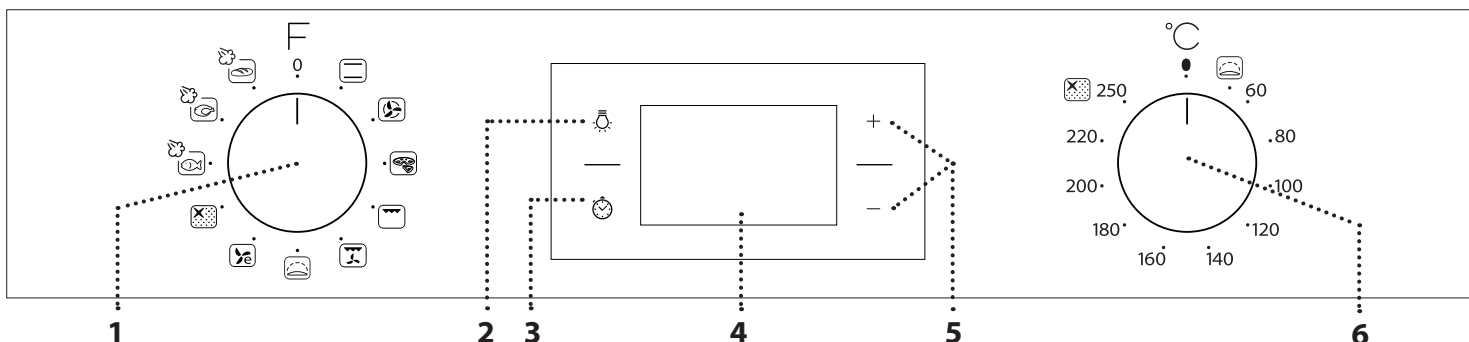
## TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

Registrer venligst dit produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://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 på , for tændt ovn, for at tænde eller slukke for lyset i ovnrummet.

### 3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT

Til at tage adgang til tilberedningstidens indstillinger, udskudt start og timeren.

Til visualisering af klokkeslættet, når ovnen er slukket.

### 4. DISPLAY

### 5. JUSTERINGSKNAPPER

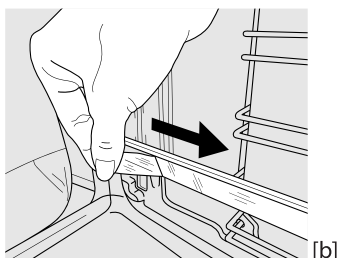
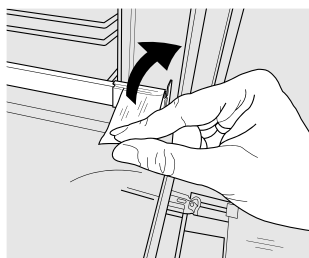
Til ændring af tilberedningstidens indstillinger.

### 6. TERMOSTATKNAP

Drej herpå, for at vælge den ønskede temperatur, når de manuelle funktioner aktiveres.

## GLIDEHYLDER OG HYLDESKINNER

Før du anvender ovnen, skal du fjerne beskyttelsestapen [a], og derefter fjerne beskyttelsesfolien [b] fra glideskinnerne.

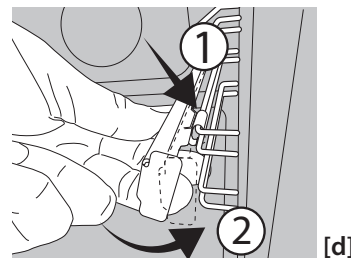
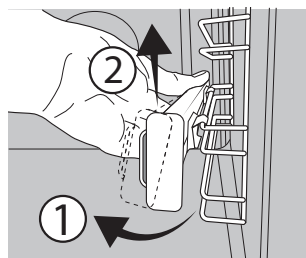


### FJERN GLIDESKINNERNE [c]

Træk i den nederste del af glideskinnerne for at åbne de nedre kroge (1), og træk glideskinnerne opad, hvormed de fjernes fra de øverste kroge (2).

### GENMONTERING AF GLIDESKINNER [d]

Hold de øverste kroge på hyldeskinnerne (1), tryk derefter den nederste del af glideskinnerne mod hyldeskinnerne, indtil de nederste kroge klikker på plads (2).




### AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

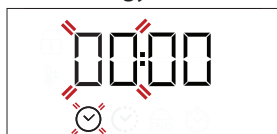
1. Tag forsvarligt fat om skinnens ydre del og træk den ud mod dig selv, for at trække understøtningen og de to interne stifter ud af sædet, for at afmontere skinnerne.



2. Anbring glideskinnerne i nærheden af ovnrummet og start med at sætte de to stifter i deres sæder, for at sætte styreskinnerne på plads igen. Anbring herefter det ydre afsnit i nærheden af sædet, stik understøtningen i og tryk hårdt i retning af ovnrummets væg, for at være sikker på at styreskinnen 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 timetallet, og tryk på  for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt + eller - til at indstille minutterne, og tryk på  for at bekræfte.

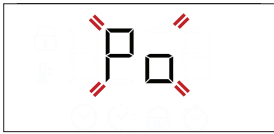
Bemærk: Når ikonet  blinker, for eksempel efter en længerevarende strømafbrydelse, er det nødvendigt at indstille klokkeslættet.


### 2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Som standard er ovnen programmeret til at fungere ved en effekt på mere end 3 kW (Hi): For at betjene ovnen ved en effekt der er kompatibel med en strømforsyning i hjemmet på mindre end 2,9 kW (Lo), skal du ændre indstillingerne.

Menuen åbnes ved at dreje vælgeknappen over på  og herefter tilbage på 0.

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



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

## FUNKTIONER & DAGLIG BRUG

### OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

### VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.

### PIZZA

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

### GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.

### TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.

## 1. VÆLG EN FUNKTION


Man vælger en funktion, ved at dreje vælgknappen over på den ønskede funktions symbol: Displayet tænder og der lyder et signal.

## 2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

### MANUEL

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



Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på *vælgknappen*, eller justere temperaturen, ved at dreje på *termostatknappen*. Funktionen starter ikke, hvis *termostatknappen* står på . Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

### DEJHÆVNING

Funktionen "Dejhævning" startes ved at dreje termostatknappen over på det relevante symbol; hvis ovnen er indstillet på en anden temperatur vil funktionen ikke starte.

Bemærk: Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

## 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.

Varm ovnen op til 250 °C i cirka en time. Oven skal være tom i dette tidsrum.


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

### DEJHÆVNING

Hjælper med at få sød eller krydret dej til at hæve effektivt. Drej termostatens knap over på ikonet, for at aktivere denne funktion.

### ØKO-VARMLUFT

Til tilberedning af hele stege og farsede stege på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation.

Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på .

### AUTOMATISK RENGØRING - PYROLYSE

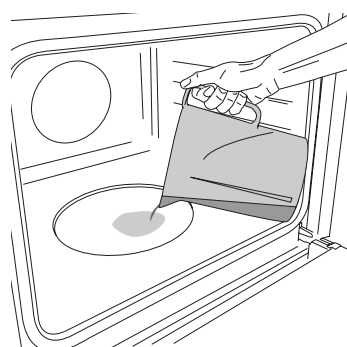
Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur.

### STEAM




Funktionen **STEAM**  giver excellente resultater takket være tilsætningen af damp i tilberedningscykluserne. Hæld først drikkevand i bunden af ovnen, når den er kold, og vælg den specifikke funktion til din tilberedning. De optimale vandmængder og -temperaturer for hver enkelt fødevarerkategori er anført i de relevante tilberedningstabeller. **Forvarm ikke ovnen før maden sættes i.**

### STEAM




Fyld først ovnrummets prægning med den anbefalede mængde af drikke vand i den tilsvarende tilberedningstabel, når ovnen er kold. Sæt retten i ovnen.


Indstil og aktivér **STEAM**  funktionen: Åben lågen forsigtigt, for at lade dampen slippe langsomt ud, når den er færdig.

Bemærk: Under damptilberedning må du ikke


åbne døren, og du må aldrig tilføje mere vand.

## 3. FORVARMNING OG RESTVARME

Når funktionen starter, lyder der et signal og et blinkende ikon  på displayet angiver, at forvarmningsfasen 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 på en negativ måde.

Efter tilberedning og med funktionen deaktiveret, kan ikonet  fortsat være synligt på displayet, selv efter køleblæseren er slukket, for at indikere, at der er restvarme i ovnrummet.

Bemærk: Tiden hvor ikonet slukker varierer, afhængigt af forskellige faktorer, såsom omgivelsestemperatur og hvilken funktion der er blevet brugt. Under alle omstændigheder bør apparatet ses som værende slukket, når vælgerknappen peger på "0".


#### 4. PROGRAMMERING TILBEREDNING

Det er nødvendigt at vælge en funktion, før man kan starte tilberedningens programmering.



##### VARIGHED

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





Brug **+** eller **-** for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk så på  for at bekræfte.


Aktivér funktionen ved at dreje termostatknapen over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Man kan slette den indstillede tilberedningstid, ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke på displayet og herefter indstille tilberedningstiden på "00:00" vha. **-**. Denne tilberedningstid omfatter en forvarmingsfase.

##### PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

Når man har indstillet en tilberedningstid, kan funktionens start udsættes ved at programmere dens sluttid: Tryk på  indtil ikonet  og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



Brug **+** eller **-** til at indstille det ønskede slutningstidspunkt, og tryk på  for at bekræfte.

Aktivér funktionen ved at dreje termostatknapen over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand, indtil den automatisk starter efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Indstillingen kan slettes ved at slukke for ovnen, ved at dreje vælgerknappen over i positionen "0".

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

#### ENDT TILBEREDNING



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

Drej på vælgerknappen, for at vælge en anden funktion, eller over på positionen "0", for at slukke ovnen.

Bemærk: Hvis timeren er aktiv, vises "SLUT" på displayet skiftevis med den tilbageværende tid.


#### 5. INDSTILLING AF TIMEREN



Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende displayet som en timer, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket.

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



Brug **+** eller **-** for at indstille det ønskede klokkeslæt, og

tryk på  for at bekræfte. Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Timeren kan slettes ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke og herefter anvende **-** til at indstille tiden på "00:00".

#### 6. AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION - PYRO


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

Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.

For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger pyrolysecyklussen.

Undgå at aktivere cyklussen pyro rengøring hvis der er rester af kalkbelægninger tilbage.

Det anbefales kun at køre pyrolysefunktionen, hvis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Den automatiske rengøringsfunktion aktiveres ved at dreje på vælgerknappen og dreje termostatknapen over på ikonet . Funktionen aktiveres automatisk, lågen låses og lyset i oven slukkes: På displayet vises den tilbageværende tid skiftevis med "Pyro".



Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter pyrolysecyklussen.

# TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	40 - 60	
Småkager/portionstærter		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	25 - 35	
		Ja	150	35 - 45	
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / flans		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lammekød/kalvekød/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Ristet brød		5'	250	2 - 6	

TILBEHØR Rist Bradepande eller kageform på risten Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten Drypbakke/ Bradepande

## STEAM

OPSKRIFT	FUNKTION	VAND (ML)	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Fiskefileter / koteletter 0,5 - 2 cm		250	-	190 - 210	15 - 25	
Hel fisk (300 - 600 g)		250	-	190 - 210	15 - 30	
Hel fisk (600 g - 1,2 kg)		250	-	180 - 200	25 - 45	
Oksesteg - rød 1 kg		250	-	190 - 210	40 - 55	
Lammekølle 500 g - 1,5 kg		250	-	170 - 190	60 - 75	
Kylling / perlehøne / and Hel 1 - 1,5 kg		250	-	200 - 220	55 - 75	
Kylling / perlehøne / and Udsåret 500 g - 1,5 kg		250	-	200 - 220	40 - 60	
Kylling / kalkun / and Hel 3 kg		250	-	160 - 180	100 - 140	
Lammekød/oksekød/svinekød 1 kg		250	-	170 - 190	60 - 100	
Små brød 80 - 100 g		200	-	200 - 220	30 - 45	
Sandwichbrød i dåse 300 - 500 g		250	-	170 - 190	45 - 60	
Brød 500 g - 2 kg		250	-	160 - 170	50 - 100	
Baguetter 200 - 300 g		250	-	200 - 220	30 - 45	

Den anførte tid omfatter forvarmingsfasen: Vi anbefaler at sætte fødevareren i ovnen og indstille tilberedningens varighed, når funktionen startes.

For at fjerne resterende kalk fra bunden af hullet efter tilberedning, skal du blot hælde 250 ml hvid eddike ned i hullet (som et alternativ kan du bruge et specifikt afkalkningsprodukt. For tilgængelighed bedes du kontakte serviceafdelingen). Lad det virke ved rumtemperatur i 30 minutter, derefter rengøres hullet med varmt drikkevand og en blød klud. Rengøring anbefales mindst hver 5. til 10. tilberedningscyklus.

## FEJLFINDING

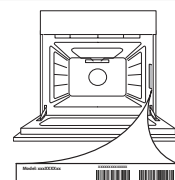
Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.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

▼ Download den komplette brugs- og plejevejledning fra [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for flere oplysninger om dit produkt



**Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:**

- Besøge vores website [docs.whirlpool.eu](https://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



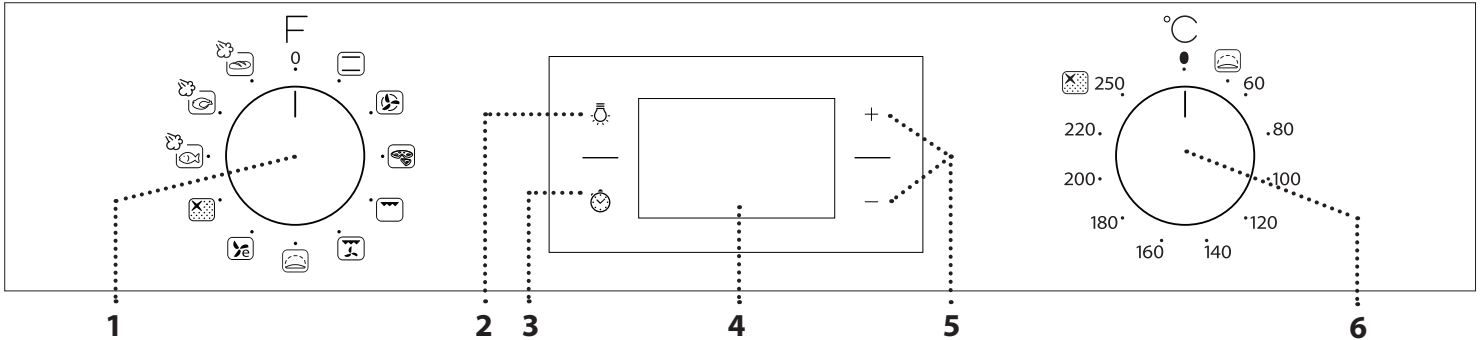
## KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa [www.whirlpool.eu/register](http://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

Uunin ollessa päällä  -kohdan painaminen sytyttää tai sammuttaa uunitilan lampun.

### 3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Avaa pääsyn kypsennysajan asetuksiin, viivästettyyn käynnistykseen ja ajastimeen.

Näyttää ajan uunin ollessa pois päältä.

### 4. NÄYTTÖ

### 5. SÄÄTÖPAINIKKEET

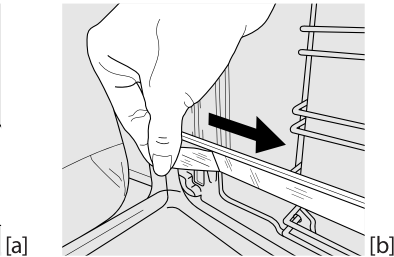
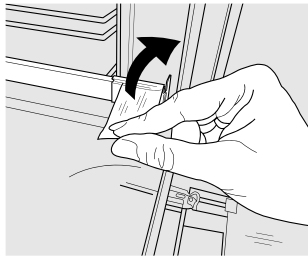
Muuttaa kypsennysajan asetukset.

### 6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja aktivoitaessa.

## LIUKUVAT HYLLYT JA HYLLYKKÖOHJAIMET

Ennen uunin käyttämistä irrota suojateippi [a] ja sitten liukuohjaimien suojakalvo [b].

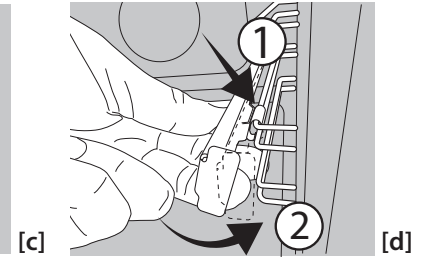
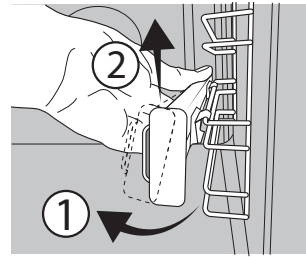


### LIUKUOHJAIMIEN POISTAMINEN [c]

Vedä liukuohjaimen alaosa siten, että alakoukut (1) irtoavat ja vedä liukuohjaimia ylöspäin, jotta ne irtoavat yläkoukuista (2).

### LIUKUOHJAIMIEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

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





### HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Hyllykköohjaimet irrotetaan tarttumalla tukevasti ohjaimen ulkopuoliseen osaan ja vetämällä sitä itseä päin kunnes tuki ja kaksi sisätappia irtoavat paikoiltaan. 2. Hyllykköohjaimet sijoitetaan takaisin paikoilleen asettamalla ne uuniosan lähelle ja laittamalla aluksi kaksi tappia paikoilleen. Aseta sitten ulkoinen osa sille kuuluvan paikan lähelle, laita paikalleen tuki ja paina tukevasti uunitilan seinää kohden, jotta voit olla varma, että hyllykköohjaimen on oikealla paikallaan.

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA


### 1. AJASTIMEN ASETTAMINEN


Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: Paina  kunnes kuvake  ja kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä 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, on aika asetettava uudelleen.

### 2. VIRRRAN KULUTUKSEN ASETUS

Oletuksen mukaisesti uuni on ohjelmoitu toimimaan yli 3 kW:n teholla (Hi): Jos uunia halutaan huoneiston sähkönjakelusta johtuen käyttää alle 2,9 kW:n teholla (Lo), on asetuksia muutettava.

Kyseiseen valikkokohtaan päästään kääntämällä valintanuppi asentoon , ja sitten takaisin asentoon 0.

Paina **+** ja **-** pidä niitä painettuina viiden sekunnin ajan välittömästi tämän jälkeen.



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

## TOIMINNOT & PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

**CONVENTIONAL (PERINTEINEN)**  
Minkä tahansa ruokalajin kypsentyminen vain yhdellä tasolla.

**KIERTOILMA**  
Erilaisten (enintään kolme) useilla tasoilla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

**PITSA**  
Erilaisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen leipominen. Suosittelemme vaihtamaan leivinpeltien paikkaa kypsennyksen puolesta välissä.

**GRILLAUS**  
Grillaa pihvit, kebabit tai makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää.  
Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.

**TURBO GRILLI**  
Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipeltiä valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.

### 1. VALITSE TOIMINTO

Haluamasi toiminto valitaan kääntämällä valintanappi kyseisen toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.

### 2. AKTIVOI TOIMINTO

#### MANUAALINEN

Valitsemasi toiminto käynnistetään kääntämällä lämpötilan valitsin halutun lämpötilan kohdalle.



Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä **valintanappia** tai säätää lämpötilaa kääntämällä **lämpötilan valitsinta**. Toiminto ei käynnisty, jos **lämpötilan valitsin** on kohdassa . Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

#### RISING (KOHOTUS)

Kohotus-toiminto käynnistetään kääntämällä lämpötilan valitsin kyseisen symbolin kohdalle; jos uuni on asetettu eri lämpötilaan, toiminto ei käynnisty.

Huomaa: Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain, jos olet asettanut kypsennysajan) sekä ajastimen.

### 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 uuni 250 °C:een noin tunnin ajaksi. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

**RISING (KOHOTUS)**  
Kohottaa makeat tai suolaiset leivonnaiset tehokkaasti. Aktivoi toiminto kääntämällä lämpötilan valitsin kuvakkeen kohdalle.

**SÄÄSTÖ KIERTOILMA**  
Kypsentää tavallisia tai täytettyjä paisteja yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän säästötoiminnon aikana valo pysyy sammuneena kypsennyksen ajan, mutta se voidaan laittaa uudelleen päälle painamalla .

**AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHDISTUS**

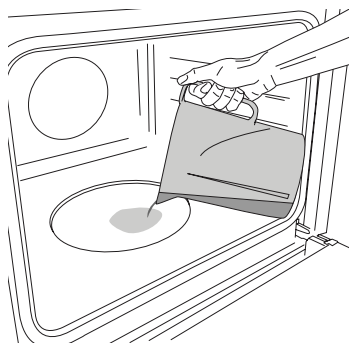
Poistaa paistoroiskeet erittäin korkeassa lämpötilassa toimivalla jaksolla.

**STEAM**

KALA	LIHA	LEIPÄ
------	------	-------

**STEAM** -toiminnot antavat erinomaisia tuloksia kypsennysjaksoissa lisättävän höyrytyksen ansiosta. Kaada uunin pohjalle juomakelpoista vettä (uunin on oltava kylmä) ja valitse ruoallesi sopiva toiminto. Ihanteelliset vesimäärät ja lämpötilat kullekin ruokaryhmälle on ilmoitettu kyseisessä kypsennystaulukossa. **Älä esikuumenna uunia ennen kuin laitat ruoan uuniin.**

**STEAM**



Kun uuni on kylmä, täytä syvennys kyseisessä kypsennystaulukossa ilmoitetulla määrällä juomavettä. Laita ruoka uuniin.

Aseta ja aktivoi **STEAM** -toiminto: Avaa lopuksi luukku varovaisesti ja anna höyryn tulla hitaasti ulos.


Huomaa: Älä avaa uunia höyrykypsennyksen aikana äläkä koskaan lisää vettä.

### 3. ESIKUUMENNUS 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 asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.



Kypsennyksen jälkeen ja kun toiminto on kytketty pois, kuvake  saattaa jäädä näkyviin näytölle senkin jälkeen kun jäähdytyspuhallin on sammunut; sen tarkoituksena on ilmoittaa, että osastossa on jälkilämpöä.

Huomaa: Kuvakkeen sammumisaika vaihtelee, sillä se riippuu eri tekijöistä, kuten esimerkiksi ympäristön lämpötilasta ja käytetystä toiminnosta. Joka tapauksessa tuotteen katsotaan olevan pois päältä kun valintanupin osoitin on kohdassa "0".


#### 4. KYPSENNYKSEN OHJELMOIMINEN

Toiminto on valittava ennen kypsennyksen ohjelmoimisen aloittamista.



##### KESTO

Pidä painettuna  -painiketta, kunnes kuvake  ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.





Käytä + - tai - -painiketta haluamasi kypsennysajan valitsemiseen ja vahvista sitten painamalla  .


Käynnistä toiminto kääntämällä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Huomaa: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla  kunnes  -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon "00:00" käyttäen - -painiketta. Tämä kypsennysaika sisältää esikuumennusvaiheen.

#### KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOIMINEN

Kypsennysajan asettamisen jälkeen toiminnon käynnistymistä voidaan viivästyttää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina  kunnes kuvake  ja nykyinen aika alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika + - tai - -painikkeilla ja vahvista painamalla  .

Käynnistä toiminto kääntämällä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto jää taukotilaan kunnes se käynnistyy automaattisesti kypsennyksen asetetun päättymisaajan perusteella lasketun odotusajan kuluttua.

Huomaa: Asetus peruutetaan sammuttamalla uuni kääntämällä valintanuppi asentoon 0 .

Huomaa: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

#### KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN


Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.

Valitse jokin toinen toiminto kääntämällä valintanuppia tai sammuta uuni asettamalla se asentoon 0 .


Huomaa: Jos ajastin on aktiivinen, näytössä lukee "END" (LOPPU) vuorotellen jäljellä olevan ajan kanssa.



#### 5. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä lisävalinta ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä. Sen sijaan tällä lisävalinnalla näyttöä voidaan käyttää ajastimena joko toiminnon ollessa aktiivisena tai uunin ollessa sammutettuna.

Pidä painettuna  -painiketta, kunnes kuvake  ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



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

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan pitämällä  painettuna kunnes  -kuvake alkaa vilkkua, minkä jälkeen aika asetetaan arvoon "00:00" - -painikkeella.

#### 6. AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO – PYROLYYSIPUHDISTUS


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

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

Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä.

Älä aktivoi pyrolyysipuhdistusjaksoa, jos uunissa on kalkkisaostumia.

Suosittellemme käyttämään pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai siitä tulee hajua kypsennyksen aikana.

Automaattinen puhdistustoiminto käynnistetään kääntämällä valintanuppi ja lämpötilan valitsin  -kuvakkeen kohdalle. Toiminto käynnistyy automaattisesti, luukku lukkiutuu ja uunin sisällä oleva valo sammuu. Näytöllä näkyy toiminnon päättymiseen kuluva aika vuorotellen tekstin "Pyrolyysipuhdistus" kanssa.



Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle. Tuuleta huonetta pyrolyysipuhdistuksen aikana ja 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/tortut		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/porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	
Paahtoleipä		5'	250	2 - 6	

VARUSTEET Ritilä Leivinstia tai kakkuvuoka ritilällä Leivinpelti / Uunipannu tai leivinstia ritilän päällä Uunipannu/Leivinpelti

STEAM						
RESEPTI	TOIMINTO	VESI (ML)	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASOT JA VARUSTEET
Kalafileet / -viipaleet 0,5 - 2 cm		250	-	190 - 210	15 - 25	
Kokonainen kala 300 - 600 g		250	-	190 - 210	15 - 30	
Kokonainen kala 600 g - 1,2 kg		250	-	180 - 200	25 - 45	
Raaka paahtopaisti 1 kg		250	-	190 - 210	40 - 55	
Lampaankoipi 500 g - 1,5 kg		250	-	170 - 190	60 - 75	
Broileri / helmikana / anka Kokonainen 1 - 1,5 kg		250	-	200 - 220	55 - 75	
Broileri / helmikana / anka Palat 500 g - 1,5 kg		250	-	200 - 220	40 - 60	
Broileri / kalkkuna / anka Kokonainen 3 kg		250	-	160 - 180	100 - 140	
Lampaanliha / Naudanliha / Sianliha 1 kg		250	-	170 - 190	60 - 100	
Pieni leipä 80 - 100 g		200	-	200 - 220	30 - 45	
Vuokaleipä 300 - 500 g		250	-	170 - 190	45 - 60	
Limppu 500 g - 2 kg		250	-	160 - 170	50 - 100	
Patonki 200 - 300 g		250	-	200 - 220	30 - 45	

Ilmoitettuun aikaan kuuluu myös esikuumennusvaihe: suosittelemme laittamaan ruoan uuniin ja asettamaan kypsennysajan toiminnon käynnistyessä.

Jäljellejääneet kalkkisaostumat poistetaan tilan alaosaan -kypsennyksen jälkeen kaatamalla yksinkertaisesti 250 ml valkoviinietikkaa tilan syvennykseen (vaihtoehtoisesti voit käyttää erityistä kalkinpoistotuotetta. Huoltoliike antaa tietoja saatavuudesta). Anna sen vaikuttaa huoneenlämpötilassa 30 minuutin ajan ja puhdistu syvennys sitten lämpimällä juomakelpoisella vedellä ja pehmeällä liinalla. Puhdistaminen on suositeltavaa suorittaa vähintään 5-10 -kypsennysjakson välein.

## VIANMÄÄRITYS

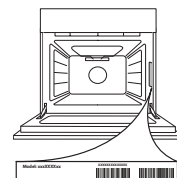
Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Näytöllä näkyy viesti "Hot" ja valittu toiminto ei käynnisty.	Lämpötila on liian korkea.	Anna uunin jäähtyä ennen toiminnon aktivoimista. Valitse jokin toinen toiminto.

▼ Lataa täydellinen käyttö- ja huolto-opas osoitteesta [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) tuotteen lisätietoja varten



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

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



# Whirlpool



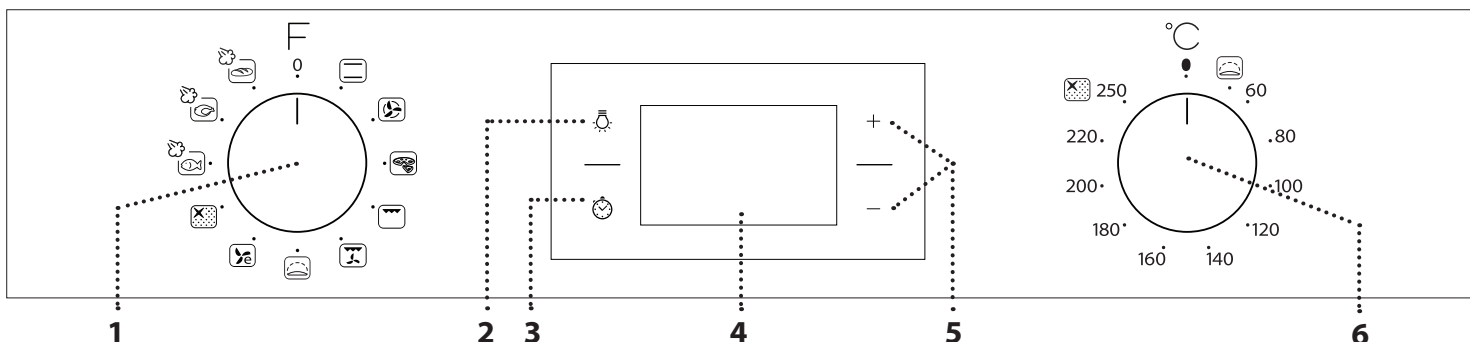
## MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

For å motta mer utfyllende assistanse, vennligst registrer produktet ditt på [www.whirlpool.eu/register](http://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 er slått på, trykk  for å slå på eller av lyset i ovnsrommet.

### 3. INNSTILLING AV TID

For å få tilgang til innstillingene av tilberedningstid, utsatt start og varselur. For å vise tiden når ovnene er av.

### 4. DISPLAY

### 5. REGULERINGSKNAPPER

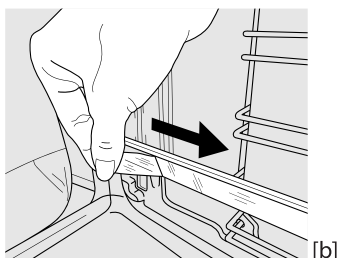
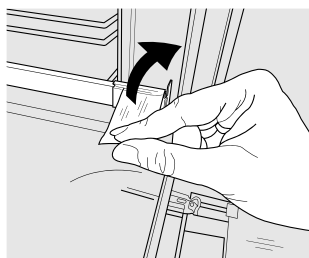
For endring av innstillingene for tilberedningstid.

### 6. TERMOSTATBRYTER

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer de manuelle funksjonene.

## GLIDEHYLLER OG HYLLENES SPOR

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

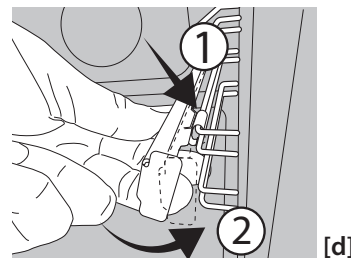
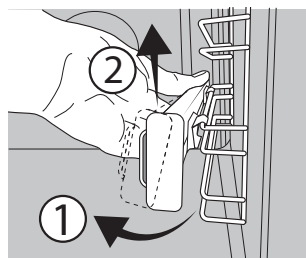


### HVORDAN FJERNE GLIDESKINNENE [c]

Dra den nedre delen av glideskinnene for å koble fra de nedre krokene (1) og skyv glideskinnene oppover, ved å fjerne de fra de øvre krokene (2).

### NY MONTERING AV GLIDESKINNENE [d]

Fest de øvre krokene på hyllenes spor (1) trykk deretter den nedre delen av glideskinnene mot hyllens spor, helt til de nedre krokene klikker på plass (2).





### DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

1. For å fjerne hyllenes spor, ta et godt tak i den ytre delen av sporet, og dra det mot deg for å trekke ut støtten og de to interne stiftene fra festet.



2. For å omplassere hyllenes spor, plasser de nær ovnsrommet og sett først på plass de to splintene i de tilhørende festene. Plasser deretter den eksterne delen nær det tilhørende festet, sett inn støtten, og trykk bestemt mot veggen i ovnsrommet for å påse at hyllens spor er riktig festet.

## FØRSTEGANGS BRUK

### 1. INNSTILLING AV TID

Du må stille inn tiden når du slår apparatet på for første gang: Trykk på  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 et langvarig strømbrudd, må du tilbakestille tiden.

### 2. STILLE INN STRØMFORBRUK

Som default er ovnen programmert til å fungere med en effekt større enn 3 kW (Hi): Dersom du skal bruke ovnen med en effekt som er kompatibel med husholdningens strømforsyning lavere enn 2,9 kW (Lo), vil det være nødvendig å endre innstillingene.


For å gå til endre meny, vri bryteren for valg til , vri den deretter tilbake til 0.


Trykk og hold nede **+** og **-** i fem sekunder øyeblikkelig etterpå.





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

## FUNKSJONER & DAGLIG BRUK


 **CONVENTIONAL (KONVENsjONELL STEKING)**  
For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.

 **VARMLUFT**  
For å steke ulike typer mat 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.

 **PIZZA**  
For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. Det er en god idé å bytte plasseringen til bakebrettene halvveis igjennom tilberedningen.

 **GRILL**  
For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av gratinerte grønnsaker eller ristet brød.

Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 200 ml drikkevann.

 **TURBO GRILL**  
For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 200 ml drikkevann.

### 1. VELG EN FUNKSJON


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

### 2. AKTIVER EN FUNKSJON

#### MANUELL

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



Vennligst merk deg: Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri **knotten for valg** eller regulere temperaturen ved å vri på **termostatbryteren**. Funksjonen vil ikke starte dersom **termostatbryteren** står på . Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

#### HEVENDE


For å starte funksjonen "Heving", vri termostatbryteren til det aktuelle symbolet; dersom ovnen er stilt inn på en annen temperatur, vil ikke funksjonen starte.



Merk: Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

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

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

 **HEVENDE**  
For å hjelpe søt eller salt deig å heve effektivt. Drei termostatbryteren til ikonet for å aktivere denne funksjonen.


 **ECO TRYKKLUFT**  
For tilberedning av ovnsstekte steker og stuede kjøttstykker på ett enkelt nivå. Maten vil ikke tørke ut for mye takket være skånsom, periodisk luftsirkulasjon. Når denne ECO funksjonen er i bruk, vil lyset være slått av under hele tilberedningen, men det kan slås på igjen ved å trykke på .

 **AUTOMATISK RENGJØRING - PYROLYTISK RENSING**

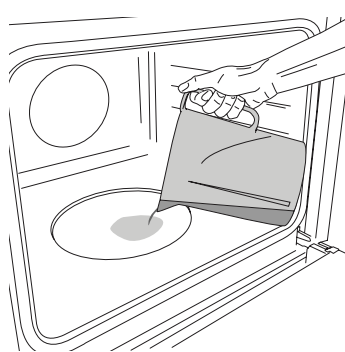
For å eliminere flekker fra matlaging ved en syklus med svært høy temperatur.

#### STEAM


FISH (FISK)  MEAT (KJØTT)  BREAD (BRØD) 

**STEAM** -funksjonene gir ypperlig resultat takket være dampen som tilføres i stekesyklusene. Kun når ovnen er kald kan det helles drikkevann i ovnsbunnen og velg den spesifikke funksjonen for din tilberedning. De optimale vannmengdene og temperaturene for hver matkategori er listet opp i den tilhørende tilberedningstabellen. **Ikke forvarm ovnen før du setter inn maten.**

#### STEAM





Kun når ovnen er kald skal pregingen i ovnsrommet fylles med drikkevann i den tilhørende tilberedningstabellen. Sett maten inn i ovnen.

Still inn og aktiver **STEAM**  funksjonen: Etter endt tilberedning, åpne forsiktig døren og la dampen sige langsomt ut.

Merk: Mens dampsteking pågår må man aldri åpne døren

og aldri etterfylle med vann.

### 3. FORVARMING OG RESTVARME

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: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.



Etter steking og med deaktivert funksjon, vil ikonet  fortsette å være synlig på display selv etter at kjøleviften er slått av for å indikere at det er restvarme igjen i ovnsrommet.

Merk: Hvor lang tid det tar før ikonet slukkes varierer fordi det avhenger av en rekke faktorer som omgivelsestemperatur og hvilken funksjon som er brukt. Uansett, må produktet anses å være slått av når pekeren på knotten for valg står på "0".

#### 4. PROGRAMMERT TILBEREDNING

Du må velge en funksjon før du kan programmere tilberedningen.



##### VARIGHET

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





Bruk **+** eller **-** for å stille inn tilberedningstiden du trenger, trykk deretter på  for å bekrefte.


Aktiver funksjonen ved å vri på termostatbryteren til temperaturen du ønsker: Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.

Merk: For å slette tilberedningstiden du stilte inn, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter **-** for å stille tilberedningstiden tilbake til "00:00". Denne tilberedningstiden inkluderer en fase for forvarming.

##### PROGRAMMERING AV TIDSPUNKT FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

Etter at du har stilt inn tilberedningstiden, kan funksjonens start utsettes ved å programmere tilberedningens sluttid: trykk  helt til  ikonet og den aktuelle tiden begynner å blinke på display.



Bruk **+** eller **-** for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, og trykk  for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri på termostatbryteren til temperaturen du ønsker: funksjonen vil stå på pause helt til den starter automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Merk: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri knotten for valg til posisjonen "0".

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

#### ENDT STEKING



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

Vri på knotten for valg for å velge en annen funksjon eller for **0** å slå av ovnen.


Merk: Dersom varseluret er aktivt, vil display vise "END" mens den veksler med tiden som gjenstår.



#### 5. INNSTILLING AV VARSELURET

Denne opsjonen hverken avbryter eller programmerer tilberedningen, men tillater deg å benytte display som et varselur, enten under, mens en funksjon er aktiv, eller når ovnen er slått av.

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



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

Anmerkninger: For å slette varseluret, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke, bruk deretter **-** for å stille tiden tilbake til "00:00".

#### 6. AUTOMATISK FUNKSJON FOR RENGJØRING - PYRO

**Berør ikke ovnen under Pyro-syklusen.  
Hold barn og dyr borte fra ovnen under og etter  
Pyro-syklusen (inntil rommet er helt luftet).**


Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før

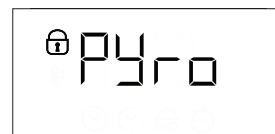
du aktiverer funksjonen. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du forsikre deg om at brennerne eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.

For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og deretter gjøre ren dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen.

Unngå å aktivere pyro-syklusen for renhold i nærvær av kalkrester.

Vi anbefaler at du kun benytter Pyro-funksjonen hvis apparatet har svært skitten eller avgir vond lukt under tilberedningen.

For å aktivere den automatiske rengjøringsfunksjonen, vri på knotten for valg og termostatens bryter til  ikonet. Funksjonen vil aktiveres automatisk, døren vil være lukket og lyset inne i ovnen være avslått: Display vil vise tiden som gjenstår før slutt og veksle med skriften "Pyro".



Når syklusen er avsluttet, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare. Ventilere rommet under og etter å ha kjørt Pyro-syklusen.

# 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 / bakt pasta / canneloni / flans		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam/kalvekjøtt/oksekjøtt/svinekjøtt 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

TILBEHØR Rist Bakebrett / Langpanne eller bakebrett på risten Langpanne/ Bakebrett

## STEAM

OPPSKRIFT	FUNKSJON	VANN (ML)	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Fiskefileter / fiskeskiver 0.5 - 2 cm		250	-	190 - 210	15 - 25	3
Hel fisk 300 - 600 g		250	-	190 - 210	15 - 30	3
Hel fisk 600 g - 1.2 kg		250	-	180 - 200	25 - 45	3
Roastbiff rå 1 kg		250	-	190 - 210	40 - 55	3
Lammeskank 500 g - 1.5 kg		250	-	170 - 190	60 - 75	2
Kylling / perlehøne / and Hel		250	-	200 - 220	55 - 75	2
Kylling / perlehøne / and Stykker 500 g - 1.5 kg		250	-	200 - 220	40 - 60	3
Kylling / kalkun / and Hel 3 kg		250	-	160 - 180	100 - 140	2
Lam / Storfekjøtt / Svinekjøtt 1 kg		250	-	170 - 190	60 - 100	3
Lite brød 80 - 100 g		200	-	200 - 220	30 - 45	3
Sandwichbrød i form 300 - 500 g		250	-	170 - 190	45 - 60	3
Brød 500 g - 2 kg		250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g		250	-	200 - 220	30 - 45	3

Tiden som indikeres inkluderer fasen for forvarming: vi anbefaler å plassere maten i ovnen og stille inn tilberedningstiden når du starter funksjonen.

For å fjerne rester av kalk fra bunnen av ovnsrommet etter tilberedningen, hell 250 ml hvit eddik i pregingen i ovnsrommet (alternativt kan du bruke et spesifikt avkalkingsprodukt. Ta kontakt med ettersalgsservicen for informasjon om hvor produktet er tilgjengelig). La produktet fungere ved romtemperatur i 30 minutter, gjør deretter ovnsrommet rent med varmt drikkevann og en myk klut. En anbefaler at ovnen gjøres ren minst hver 5. til 10. syklus for tilberedning.

## PROBLEMLØSNING

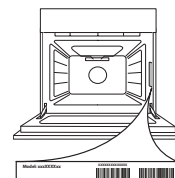
Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Feil ved ovnen.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Display viser meldingen "Hot" (varm) og den valgte funksjonen starter ikke.	For høy temperatur.	La ovnen kjøle seg ned før du aktiverer funksjonen. Velg en annen funksjon.

▼ Last ned den fullstendige Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra [docs.whirlpool.eu](https://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](https://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



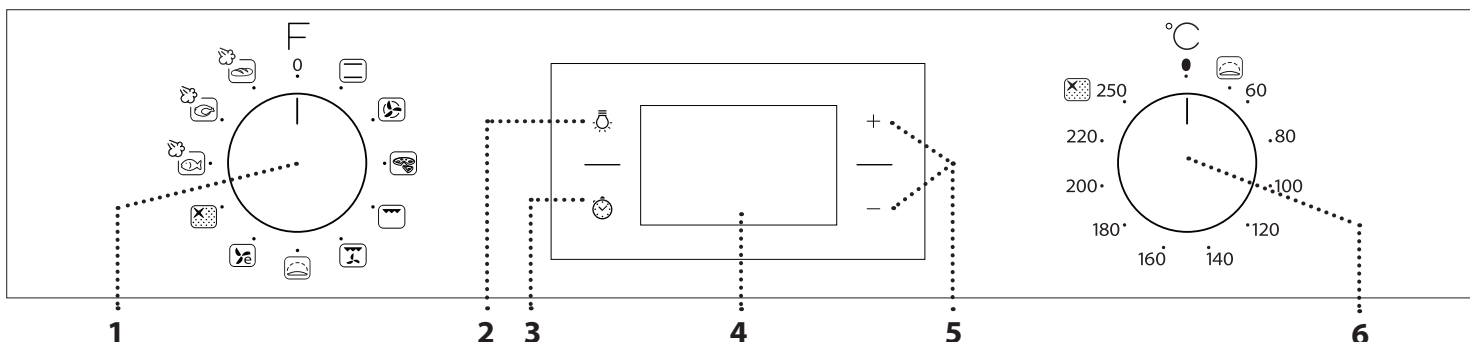
## TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få mer fullständig service, registrera din produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.


## BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



### 1. VÄLJARRATT

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

### 2. BELYSNING

När ugnen är avstängd , tryck på knappen för att tända eller släcka ugnslampan.

### 3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till inställning av tillagningstiden, fördröjd start och timern.

För att visa tiden när ugnen är avstängd.

### 4. DISPLAY

### 5. JUSTERINGSKNAPPAR

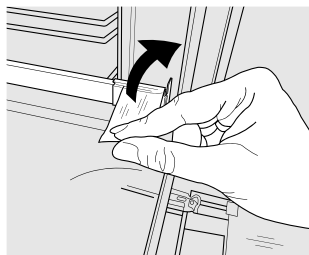
För att ändra inställningen av tillagningstiden.

### 6. TERMOSTATRATT

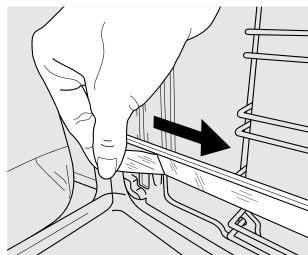
Vrid för att välja önskad temperatur när de manuella funktionerna aktiveras.

## GLIDBARA HYLLOR OCH HYLLSKENOR

Ta bort skyddstejpen [a] innan du använder ugnen och ta sedan bort skyddsfolien [b] från glidskenorna.



[a]



[b]

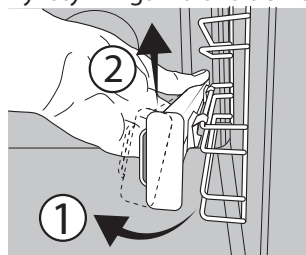
### TA BORT HYLLSKENORNA [c]

Dra i den nedre delen av glidskenan för att lossa de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt för att ta bort dem från de övre krokarna (2).

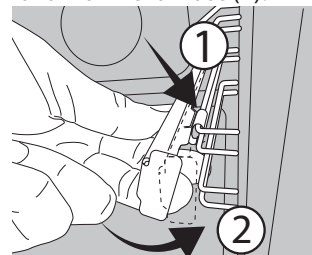
### SÄTTA TILLBAKA HYLLSKENORNA [d]

Haka fast de övre krokarna på hyllstyrningarna (1) och tryck sedan på den nedre delen av glidskenorna mot

hyllstyrningarna tills de nedre krokarna klickar fast (2).



[c]



[d]



### TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

1. Så här tar du bort sidostegarna: Ta tag i stegens ytterdel och dra den mot dig för att få ut stödet och de två innerstiften från utrymmet.



2. Så här sätter du tillbaka sidostegarna: Sätt dem nära hålet och börja med att föra in de två stiften i deras utrymme. Placera sedan ytterdelen nära dess utrymme, för in stödet och tryck in ordentligt så att sidostegen fäster.

## IBRUKTAGNING

### 1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: Tryck på  tills ikonen  och de två siffrorna för 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 ett långvarigt strömavbrott, behöver tiden ställas in igen.

### 2. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN


Ugnen är programmerad att kunna användas på nivåer över 3 kW (Hi) som standard: Om du vill använda ugnen med ett eluttag som har en strömtillförsel på under 2,9 kW (Lo) måste du ändra inställningarna.

Vrid väljarratten till  och vrid sedan tillbaka den till **0**.




Håll sedan **+** och **-** nedtryckt i fem sekunder.





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

## FUNKTIONER OCH DAGLIG ANVÄNDNING


 **KONVENTIONELL**  
För tillagning av vilka rätter som helst på bara ett plan.

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

 **PIZZA**  
Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Det är en bra idé att ändra läget på bakplåtarna efter halva tillagningstiden.

 **GRILL**  
För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd.

När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

 **TURBOGRILL**  
För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

### 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION


För att välja en funktion, vrid väljarratten till symbolen för önskad funktion: Displayen tänds och en ljudsignal avges.

### 2. AKTIVERA EN FUNKTION

#### MANUELL

För att starta den valda funktionen, vrid termostatratten för att ställa in önskad temperatur.



Observera: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida **väljarratten** eller justera temperaturen genom att vrida **termostatratten**. Funktionen startar inte om **termostatratten** står på . Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

#### JÄSNING

För att starta funktionen "Jäsning", vrid termostatratten till motsvarande symbol; Om ugnen är inställd på en annan temperatur, startar funktionen inte.

Observera: Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid


### 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 upp ugnen till 250 °C i ungefär en timme. Ugnen ska vara tom när detta görs.

Observera: Vi rekommenderar att man vädrar rummet efter att ha använt apparaten för första gången.

 **JÄSNING**  
För att hjälpa söta eller salta degar att jäsa på ett effektivt sätt. Vrid termostatratten till ikonen för att aktivera funktionen.

 **ECO FANLI HAVA**  
För tillagning av köttbitar och fyllda stekar på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermitterande luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket.

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

 **AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISK RENGÖRING - PYROLYS)**


För att få bort matlagingsstänk med hjälp av ett program med mycket hög temperatur.

**STEAM** 

FISH (FISK) 

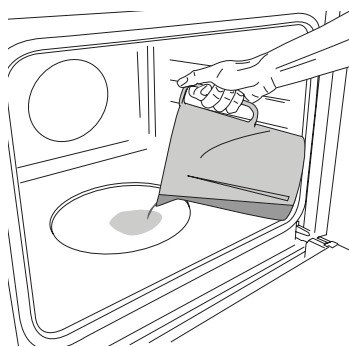
MEAT (KÖTT) 

BRÖD 


Funktionerna **STEAM**  ger utmärkta resultat tack vare tillsatsen av ånga i tillagningscyklerna. Först när ugnen är kall, ska du hälla kranvatten längst ner i ugnen och välja den specifika funktionen för din tillagning. De optimala vattenmängderna och temperaturerna för varje livsmedelskategori anges i motsvarande tillagningstabell. **Förvärm inte ugnen innan du sätter in mat i den.**

(bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

**STEAM** 





Endast när ugnen är kall, ska du fylla ugnens hålighet med den mängd dricksvatten som föreslås i motsvarande tillagningstabell. Sätt in maten i ugnen.

Ställ in och aktivera **STEAM**  funktionen: Slutligen öppnar du försiktigt dörren och låter ångan släppas ut långsamt.

Observera: Vid ångtillagning, öppna inte ugnsdörren och fyll aldrig på med vatten.

### 3. FÖRVÄRMNING 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 placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.

Efter tillagning och med funktionen inaktiverad kan ikonen  fortsätta att visas på displayen även efter att kylfläkten har stängts av för att indikera att det finns kvar värme i ugnen.

Observera: Tiden efter vilken ikonen stängs av varierar eftersom det beror på ett antal faktorer som t.ex. omgivningstemperatur och funktion. I vilket fall som helst bör produkten anses vara avstängd när visaren på väljarknappen står på "0".

#### 4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.



##### TIDSLÄNGD

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 termostatratten till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Observera: För att radera den inställda tillagningstiden, tryck på  tills ikonen  börjar blinka på displayen och använd sedan **-** för att återställa tillagningstiden på "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en förvärmningsfas.

##### PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

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



Använd **+** eller **-** för att ställa in önskad sluttid för tillagningen och tryck på  för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida termostatratten till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad och startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: För att radera inställningen, stäng av ugnen genom att vrida väljarratten till läge **0**.

Observera: 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 väljarratten för att välja en annan funktion eller till läget **0** för att stänga av ugnen.


Observera: Om timern är aktiv kommer displayen att visa "END" alternerande med den återstående tiden.



#### 5. STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ varken avbryter eller programmerar tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som timer, både när ugnen är i funktion och när den 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 återställa tiden till "00:00".

#### 6. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION – PYRO


**Vidrör inte ugnen under Pyro-cykeln.  
Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter (tills rummet har vädrats klart) med Pyro-cykeln.**

Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnstegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är installerad under en spishäll måste du se säkerställa att alla gasbrännare eller elplattor är avstängda medan den automatiska rengöringscykeln körs.

Ta bort alltför stora rester inne i hållrummet och rengör det inre dörrglaset innan du använder den pyrolysfunktionen för ett optimalt rengöringsresultat.

Undvik att aktivera pyro-rengöringscykeln om det finns kalkavlagringar i ugnen.

Vi rekommenderar att du bara använder Pyro-funktionen om apparaten är kraftigt smutsig eller avger dålig lukt under tillagningen.

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen, vrid väljarratten och termostatratten till ikonen . Funktionen aktiveras automatiskt, luckan låses och lampan inuti ugnen släcks: På displayen visas återstående tid till slutet, alternerande med "Pyro".



När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå. Vädra rummet under och efter att ha kört pyrolysurengöringen.

## TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (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/Brylépudding		Ja	190-200	45-65	2 
Lamm/kalv/oxkött/fläskkött 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 

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

### STEAM

RECEPT	FUNKTIONER	VATTEN (ML)	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Fiskfiléer / kotletter 0,5 - 2 cm		250	-	190 - 210	15 - 25	3 
Hel fisk 300 - 600 g		250	-	190 - 210	15 - 30	3 
Hel fisk (600 g - 1,2 kg)		250	-	180 - 200	25 - 45	3 
Rostbiff, blodig 1 kg		250	-	190 - 210	40 - 55	3 
Lammlägg 500 g - 1,5 kg		250	-	170 - 190	60 - 75	2 
Kyckling/pärlihöna/anka Hel 1-1,5 kg		250	-	200 - 220	55 - 75	2 
Kyckling / pärlhöna / anka Stycken 500 g - 1,5 kg		250	-	200 - 220	40 - 60	3 
Kyckling / kalkon / anka Hel 3 kg		250	-	160 - 180	100 - 140	2 
Lamm / Oxkött / Fläsk 1 kg		250	-	170 - 190	60 - 100	3 
Småfranska 80 - 100 g		200	-	200 - 220	30 - 45	3 
Formbröd i plåtburk 300 - 500 g		250	-	170 - 190	45 - 60	3 
Brödlimpa 500 g - 2 kg		250	-	160 - 170	50 - 100	2 
Baguetter 200 - 300 g		250	-	200 - 220	30 - 45	3 

Tiden som anges inkluderar förvärmningsfasen: vi rekommenderar att du placerar maten i ugnen och ställer in tillagningstiden när du startar funktionen.

För att ta bort kalkavlagringar från botten av hålrummet efter tillagningen, håll bara 250 ml vitvinsvinäger i håligheten (du kan också använda en specifik avkalkningsprodukt). För tillgänglighet, kontakta eftermarknadsavdelningen). Låt den arbeta vid rumstemperatur i 30 minuter, rengör sedan håligheten med varmt kranvatten och en mjuk trasa. Vi rekommenderar att du rengör ugnen var 5:e till 10:e tillagning.

## FELSÖKNING

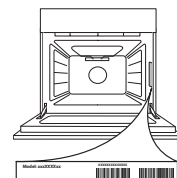
Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Displayen visar meddelandet "Hot" (varm) och den valda funktionen startar inte.	Temperaturen är för hög.	Låt ugnen svalna innan du aktiverar funktionen. Välj en annan funktion.

▼ Ladda ner den kompletta användnings- och skötselhandboken från [docs.whirlpool.eu](https://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](https://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



400011619648