

DAGLIG REFERANSE

VEILEDNING



TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

For å motta lettere forståelig hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt på www.whirlpool.eu/register

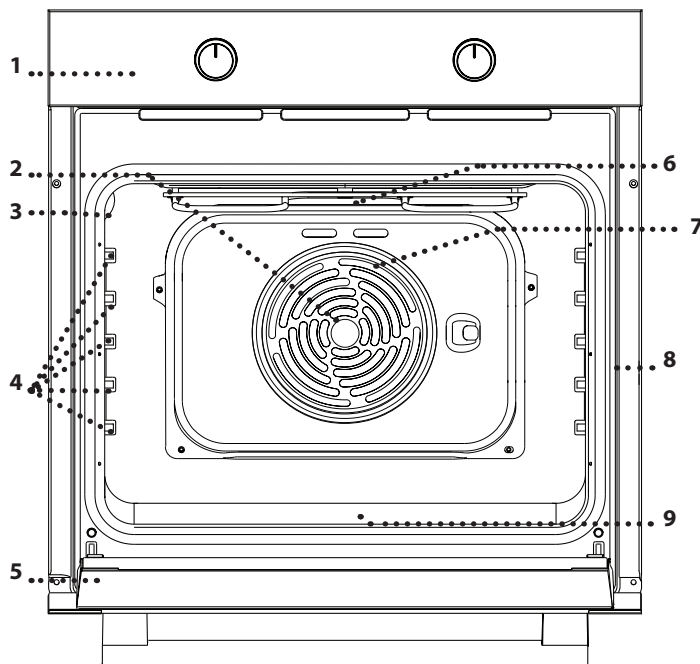


Du kan laste ned Sikkerhetsinstrukser og Bruk- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu og følge instruksene bakerst i dette heftet.



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

BESKRIVELSE AV PRODUKTET



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

KONTROLLPANEL



1. BRYTER FOR VALG

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

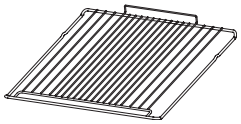
2. TERMOSTATBRYTER

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

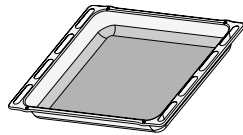
3. LED TERMOSTAT / FORVARMING

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

RIST



LANGPANNE (HVIS DEN FINNES)



BAKEBRETT (HVIS DET FINNES)



Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

. Sett risten på det nivået du ønsker ved å vippe den lett oppover og la hevet bakside hvile først (skal peke oppover). La den deretter gli horisontalt langs ristens spor så langt som mulig.

. Annet tilbehør som bakebrett, innføres horisontalt ved å la de gli lang ristens spor.
• Ristens spor kan fjernes for å forenkle rengjøringen: dra de for å fjerne det fra eget feste.

FUNKSJONER

0 AV
For å slå av ovnen.

LYS
For å slå på lyset i ovnsrommet.

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

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

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

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

TINER
For raskere tining av mat.

VARMING NEDE
Nyttig for bruning basen til retten. Denne funksjonen anbefales også for langsom tilberedning, for å fullføre de saftige rettene og for å lage sauskonsentrater.

VARMLUFT
For tilberedning av ulike matvarer som krever samme steketemperatur på flere nivå (maks. tre) samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

BRØD
For steking av brød av forskjellige typer og størrelser. Det er best å bruke den 2. rillen.

BRUK AV APPARATET FOR FØRSTE GANG

.VARM OVNEN

En ny ovn kan friggi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomskiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm opp ovnen til 250°C i omtrent en time, helst ved

å benytte funksjonen "Varmluft". I løpet av denne tiden må ovnen være tom. Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

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

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

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

2. AKTIVER EN FUNKSJON

MANUELL

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

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

3. FORVARMING

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

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

TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig		Ja	150 - 170	30 - 90	2
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Kaker med fyll (ostekake, strudel, fruktterte)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Kjeks/småkaker		Ja	160 - 180	15 - 35	2/3
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2
		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Vannbakkels		Ja	180 - 200	40 - 60	2
		Ja	170 - 190	35 - 50	4 2
Marengs		Ja	90	150 - 200	2
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Brød		Ja	220 - 250	10 - 25	1/2
		Ja	200 - 240	20 - 45	4 2
Små brød 80 g		Ja	180 - 200	30 - 45	2
Helt brød 500 g		Ja	180	50 - 70	1/2
Brød		Ja	180 - 200	30 - 80	4 2
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	2
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Middagspai (grønnsakspai, Quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2
		Ja	180 - 200	35 - 50	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Vol-au-vent / butterdeigskaker		Ja	190 - 200	20 - 30	2
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne/bakt pasta/canneloni/flan		Ja	190 - 200	45 - 65	2

TILBEHØR						
	Rist	Bakebrett eller bakeform på risten	Langpanne / Bakebrett / Bakebrett på rist	Langpanne	Langpanne med 200 ml vann	Bakebrett

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Lam/kalvekjøtt/oksekjøtt/svinekjøtt 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	2
Svinestek med svor 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	2
Kalkun/gås 3 kg		Ja	180 – 200	150 - 200	2
Bakt fisk / en papillote 0,5 kg (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 – 200	50 - 70	2
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Fiskefilet/skiver		5'	250	15 - 30 *	4 3
Pølser/kebabs/ svineribbe/ hamburgere		5'	250	15 - 30 *	5 4
Helstekt kylling 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roastbiff rå 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Lammelår/skanter		-	200	60 - 90 **	3
Stekte poteter		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Grønnsaksgrateng		-	200 - 220	25 - 55	3
Kjøtt og poteter		Ja	190 – 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 ***	4 2
Hel rett Fruktterte (Nivå 5) / Lasagna (Nivå 3) / Kjøtt (Nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1

* Snu maten halvveis under steking

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

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

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

FUNKSJONER						
	Konvensjonell	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Over/Underv	Brød

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av

mørkt metall.

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

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



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

Ikke bruk damprensjøringsutstyr.

Bruk vernehansker i alle fasene.

Utfør de nødvendige operasjonene når ovnen er kald.

Koble husholdningsapparatet fra strømmettet.

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

UTVENDIGE OVERFLATER

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

INNVENDIGE OVERFLATER

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

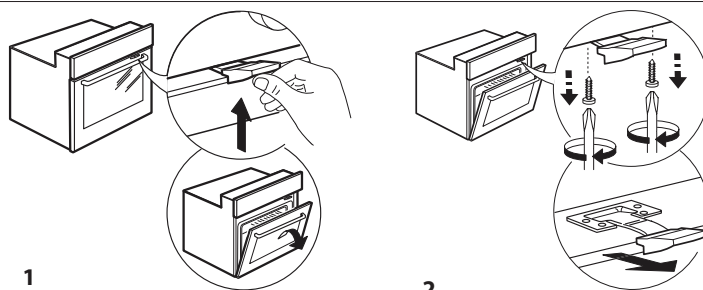
- Døren kan enkelt fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enklere å rengjøre glasset.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen.

TILBEHØR

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

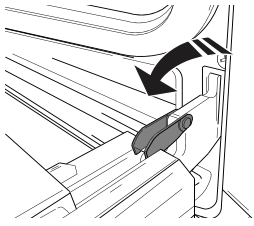
DØRSIKRING

Når dørsikringen er installert, må døren lukkes manuelt. For å åpne døren med dørsikringen, se Fig. 1. Dørsikringen kan fjernes ved å følge trinnene på bildene (se fig. 2).



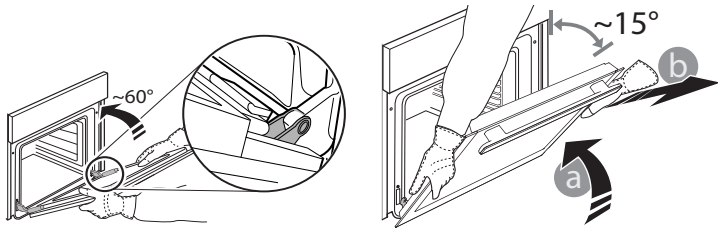
DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

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



2. Lukk døren så mye du kan.

Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b).



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

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

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

5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor.

SKIFTE LYSPÆRE

Kutt strømforsyningen fram til ovnen, skru av dekslet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.

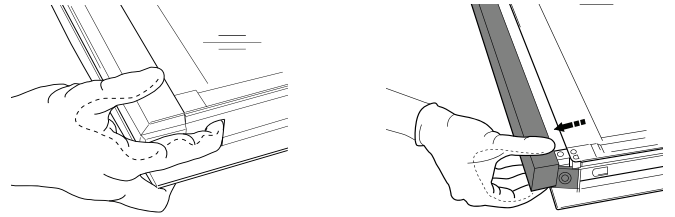
Koble ovnen til strømmettet igjen.

Merk: Bruk kun 20-40 W/230 V type G9, T300°C halogene pærer.

Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra

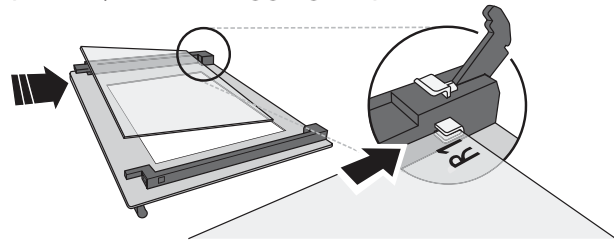
CLICK & CLEAN - RENGJØRING AV GLASS

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



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

3. Monter mellomglasset tilbake på plass (merket med "1R") før du monterer det innvendige glasset: For å plassere glasspanelene på riktig måte, må du påse at "1R" merket er synlig i venstre hjørne. Først innføres glassets langside, indikert ved "1R" på plass (a), senk det deretter inn i riktig posisjon (b). Gjenta prosedyren for begge glasspanelene.



4. Sett på plass den øvre kanten: et klikk vil bekrefte at det er satt riktig på plass. Påse at forseglingene er fast før du monterer døren tilbake på plass.

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

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke	Strømbrudd Frakopling fra strømmettet	Kontroller at det ikke er strømbrudd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av ovnen og starte den på nytt for å se om feilen vedvarer

PRODUKTKORT

Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra vår hjemmeside docs.whirlpool.eu

HVORDAN DU FÅR BRUK OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

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

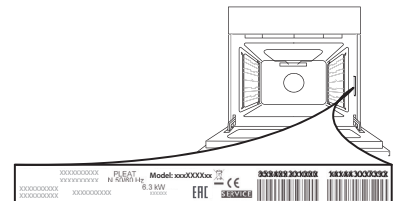


> Eller du kan ta kontakt med vår kundeservice

HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du vil finne informasjon om hvordan du kan kontakte oss i garantiheftet.

Når du kontakter vår kundeservice for tjenester etter salg, vennligst opplys kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



400011351912/A

Trykket i Italia