

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

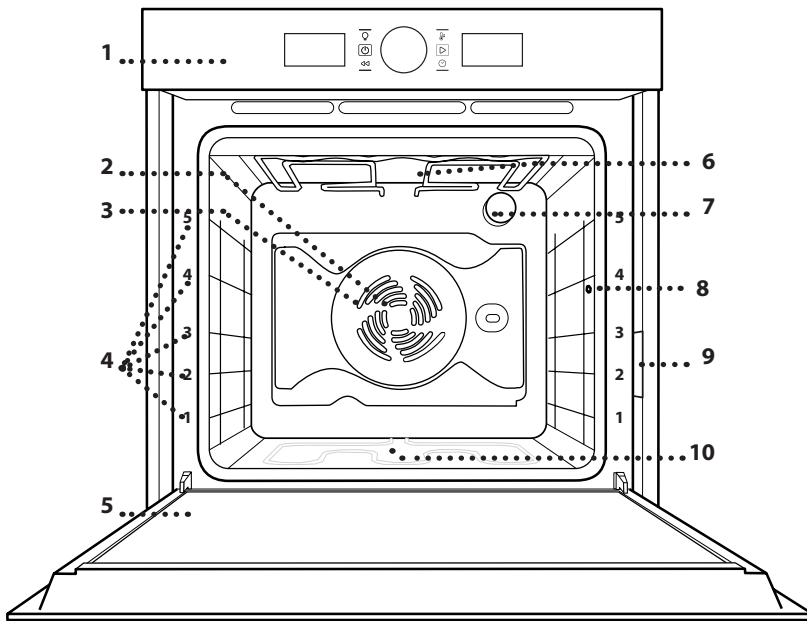


Du kan laste ned Sikkerhetsinstrukser og Bruk- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu og følge instruksene bakerst i dette heftet.



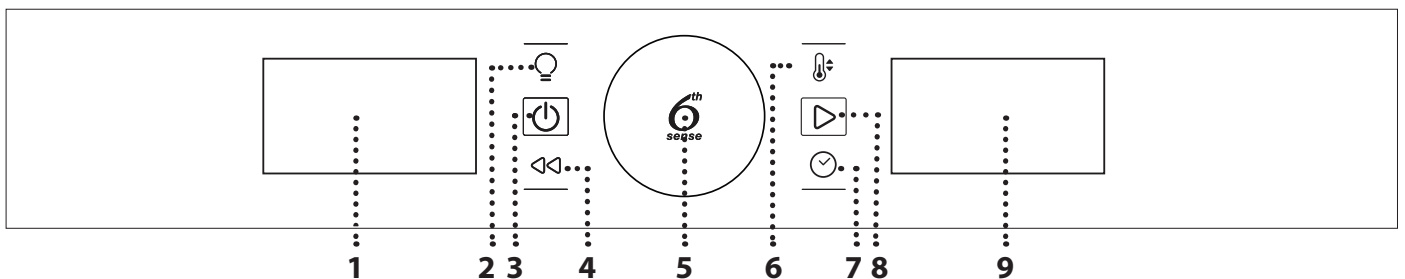
Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Vifte
3. Sirkulært varmeelement (ikke synlig)
4. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lyspære
8. Punkt for innføring av steketermometeret (om dette finnes)
9. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BETJENINGSPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. LYS

For å slå lampen på/av.


3. PÅ/AV

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon til enhver tid.

4. TILBAKE

For å gå tilbake til forrige meny ved konfigurering av innstillinger.

5. ROTASJONSKNOTT / 6TH SENSE-KNAPP

Drei bryteren for å bla gjennom funksjonene og endre stekeinnstillingene. Trykk  for å velge, stille inn, få tilgang til, og bekrefte funksjoner og parametere og så starte stekeprogrammet.

6. TEMPERATUR

For innstilling av temperaturen.

7. TID

For å stille inn eller endre tiden og regulere tilberedningstiden.

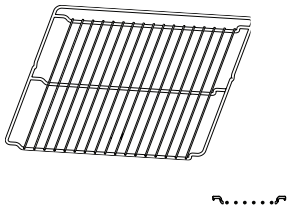
8. START

For å starte funksjoner og bekrefte innstillingene.

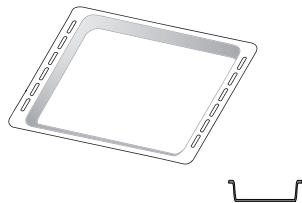
9. HØYRE DISPLAY

TILBEHØR

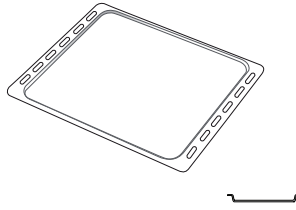
RIST



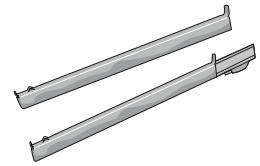
LANGPANNE



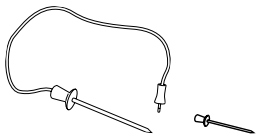
BAKEBRETT



GLIDESKINNER* (KUN VED NOEN MODELLER)



STEKETERMOM (KUN VED NOEN MODELLER)



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

SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

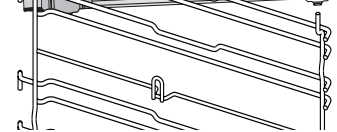
Sett risten horisontalt ved å skyve den over rillenes spor, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og stekebrettet settes inn horisontalt på samme måte som risten.

INSTALLASJON AV GLIDESKINNER (HVIS DISSE FINNES)

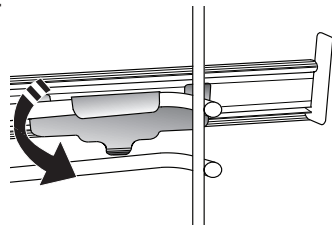
Fjern rillenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klemmen på skinnen til sporet og la den gli så langt det går. Senk den andre klemmen på plass.



For

å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Sørg for at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse trinnene på den andre skinnen til risten på samme nivå.



DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

. For å fjerne ristskinnene, løft skinnene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Ristskinnene kan nå fjernes.

. For å installere ristskinnene igjen, sett først tilbake dem i det øvre feste. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de på plass i det nedre feste.

Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER



TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.



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 langpannen på et hvilket som helst av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.



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.



OVER/UNDERVARME

For tilberedning av kjøtt, baking av kaker med fyll eller tilberedning av fylte grønnsaker kun på en hylle. Denne funksjonen benytter skånsom, intermitterende luftsirkulasjon for å hindre at maten tørker inn.



6TH SENSE-FUNKSJONER



GRYTERETT

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for pastaretter.



KJØTT

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for kjøttet. Denne funksjonen aktiverer periodevis viften med lav hastighet for å unngå at maten tørker ut for mye.



MAXI TILBEREDNING

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at du får jevn bruning på begge sider. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.



BRØD

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer brød.



PIZZA

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer pizza.



SØTE KAKER

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for alle typer kaker.



SPESIALFUNKSJONER



HURTIG FORVARM

For å forvarme ovnen raskt. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge funksjonen "Tradisjonell steking" automatisk. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter maten inn i ovnen.



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. Det roterende spydet (hvis tilgjengelig) kan brukes med denne funksjonen.



ØKO VARMLUFT*

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.



HOLDE VARM

For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø.



HEVING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.



SMART CLEAN

(KUN VED NOEN MODELLER)

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringszyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester kan fjernes på enkelt vis. Hell 200 ml drikkevann i ovnsbunnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

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

NÅR APPARATET BRUKES FOR FØRSTE GANG

1. STILL INN TIDEN

Du må stille inn tiden når du slår på ovnen for første gang.



De to sifrene for timen vil begynne å blinke. Vri på bryteren for å stille inn timen og trykk for å bekrefte.



De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Vri på bryteren for å stille inn minuttene og trykk for å bekrefte.

Merk: For å endre på klokken ved et senere tidspunkt, trykk og hold i minst ett sekund mens ovnen er av, og gjenta trinnene ovenfor.

Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

2. INNSTILLINGER

Dersom det er nødvendig, kan du endre på standard måleenhet, temperatur (°C) merkestrøm (16 A).

Med avslått ovn, trykk og hold nede i minst 5 sekund.



Vri på bryteren for valg for å velge måleenheten, trykk deretter på for å bekrefte.



Vri på bryteren for valg for å velge merkestrømmen, trykk deretter på for å bekrefte.

Merk: Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16 A): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13 A).

3. VARM OVNE

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt.

Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Varmluft" eller "Over/undervarme"). Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

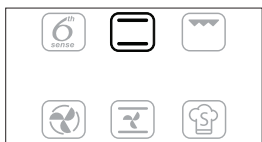
Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Når ovnen er av, vises kun tiden på display. Trykk og hold nede for å slå på ovnen.

Vri på bryteren for å se de viktigste funksjonene som er tilgjengelige på venstre display. Velg én og trykk .



For å velge en underfunksjon (hvor denne er tilgjengelig), velg hovedfunksjonen og trykk deretter på for å bekrefte og gå til menyen med funksjoner.



Vri på bryteren for å se de viktigste underfunksjonene som er tilgjengelige på høyre display. Velg én og trykk for å bekrefte.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger.

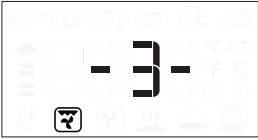
Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



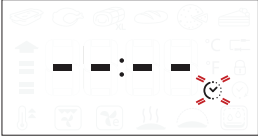
Når ikonene for °C/°F blinker på display, vri på bryteren for å endre verdien, trykk deretter for å bekrefte og fortsett å endre innstillingene som følger (hvis det er mulig).

Du kan også stille inn grillnivået (3 = høyt, 2 = middels, 1 = lavt) på samme tid.



Vennligst merk: Når funksjonen har startet, kan du endre temperaturen eller grillnivå ved å trykke eller ved å snu direkte på bryteren.

VARIGHET



Når ikonet blinker på display, bruk knotten for regulering for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter for å bekrefte.

Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt: Trykk for å bekrefte og starte funksjonen.

I dette tilfellet, kan du ikke stille inn tidspunktet for slutt ved å programmere en utsatt start.

Merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingen pågår ved å trykke : Vri på bryteren for å endre timen og trykk for å bekrefte.

INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt.

Hvor du kan endre sluttid, vil display vise tiden som funksjonen forventes å avslutte mens ikonet blinker.



Hvis det er nødvendig, vri bryteren for regulering for å stille inn ønsket sluttid, trykk deretter for å bekrefte og start funksjonen.

Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.



Vennligst merk: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen. Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen.

I løpet av ventetiden, kan du bruke bryteren for å endre den programmerte sluttiden.

Trykk eller for å endre innstillingene for temperatur og tilberedningstid. Trykk for å bekrefte når du er ferdig.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk på for å aktivere funksjonen.

Du kan trykke og holde nede når som helst for å sette funksjonen som for øyeblikket er aktiv, i pause.

4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.



På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start tilberedningen ved å trykke .

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

Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming.

Du kan alltid endre temperaturen du ønsker å nå ved å benytte bryteren.

5. ENDT STEKING

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

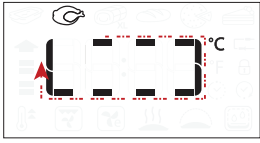


For å forlenge tilberedningstiden uten å endre innstillingene, vri på bryteren for å stille inn en ny tilberedningstid og trykk på .

. 6th SENSE FUNKSJONER

TEMPERATURGJENVINNING

Dersom temperaturen inne i ovnen synker i løpet av stekesyklusen fordi døren åpnes, vil en spesiell funksjon aktiveres automatisk for å gjenopprette den opprinnelige temperaturen. Mens temperaturen gjenopprettes, vil display vise en "slange" figur til den innstilte temperaturen er nådd.








Mens en programmert stekesyklus er på gang, vil steketiden øke avhengig av hvor lenge døren sto åpen, for å garantere best mulig resultat.

. SPESIALFUNKSJONER

SMART RENGJØRING

For å aktivere funksjonen "Smart Clean", når ovnen er kald, hell 200 ml vann på bunnen av ovnen og lukk ovnsdøren.

Få tilgang til spesialfunksjoner  og vri på knotten for å velge  fra menyen, trykk deretter  for å bekrefte.

Trykk  for å starte syklusen for rengjøring med øyeblikkelig virkning, eller trykk  for å stille inn sluttid/utsatt start.

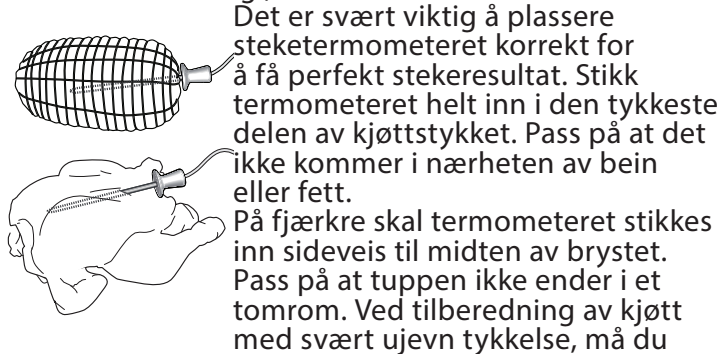
Når syklusen er ferdig, la ovnen kjøle seg ned og fjern gjenværende vann i ovnen og gjør rent med en svamp fuktet i varmt vann (det kan bli vanskeligere å rengjøre ovnen hvis du venter mer enn 15 minutter før du starter rengjøringen).

Merk: Det er ikke mulig å stille inn varighet og temperatur for rengjøringscyklusen

. BRUK AV STEKETERMOMETER (DERSOM DETTE FINNES)

Det medfølgende steketermometeret gjør det mulig å måle nøyaktig innvendig temperatur i maten under steking.

Steketermometeret er kun tillatt for visse typer stekefunksjoner (Over- og undervarme, Varmluft, Baking med luft, Turbogrill, 6th Sense kjøtt og 6th Sense Maxicooking).





Det er svært viktig å plassere steketermometeret korrekt for å få perfekt stekeresultat. Stikk termometeret helt inn i den tykkeste delen av kjøttstykket. Pass på at det ikke kommer i nærheten av bein eller fett. På fjærkre skal termometeret stikkes inn sideveis til midten av brystet. Pass på at tuppen ikke ender i et tomrom. Ved tilberedning av kjøtt med svært ujevn tykkelse, må du



kontrollere at det er ordentlig stekt før du tar det ut av ovnen. Koble enden av termometeret inn i hullet som befinner seg på høyre side av ovnen. Når steketermometeret er koblet til ovnen, vil et lydssignal høres og displayet viser ikonet og ønsket temperatur. Dersom steketermometeret er koblet til mens det velges en funksjon, bytter displayet til standard





ønsket temperatur for steketermometeret.


Trykk  for å starte innstillingene. Drei knotten for å stille inn ønsket temperatur for steketermometeret. Trykk  for å bekrefte.




Drei på knotten for innstilling av ovnstemperatur. Trykk  eller  for å bekrefte og starte stekesyklusen.


Under steking viser displayet ønsket temperatur for steketermometeret. Når kjøttet oppnår ønsket temperatur, stanser stekesyklusen og displayet viser "End".

For å starte stekesyklusen igjen etter "End", ved å dreie er det mulig å justere steketermometerets ønskede temperatur som vist ovenfor. Trykk  eller  for å bekrefte og starte stekesyklusen igjen.

Merk: under steking med steketermometer er det mulig å dreie knotten for å endre ønsket temperatur for termometeret. Trykk  for å justere ovnstemperaturen. Steketermometeret kan stikkes inn når som helst, også midt under stekesyklusen. Funksjonsinnstillingene må da stilles inn på nytt.


Dersom steketermometeret ikke kan benyttes for en gitt funksjon, vil ovnen slå av stekesyklusen og avgi et alarmsignal. Koble da fra steketermometeret eller trykk  for å stille inn en annen funksjon. Utsatt oppstart og forvarming fungerer ikke med steketermometer.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede  i minst 5 sekund.



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Merk: Tastlåsen kan også aktiveres mens steking pågår. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

NYTTIGE RÅD

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 nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plasseres en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjuen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

DESSERTER

Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges varmluftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen "Over/undervarme" for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjeks-smuler før du har i fyllet.

















































































PIZZA

Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

HEVING

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig / Sukkerbrød		-	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4 1  
Kaker med fyll (ostekake, strudel, eplepai)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1  
Kjeks / Småkaker		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1  
Vannbakkels		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Marengs		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1   
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
Helt brød 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Lite brød		-	180 - 220	30 - 50	3 
Brød		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1  
Frossen pizza		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
Middagspaier (grønnsakspai, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
Lasagne/Flans		-	190 - 200	40 - 65	3 
Bakt pasta /Canneloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVÅ OG TILBEHØR
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	3
Svinestek med svor 2 kg		-	170	110 – 150	2
Kylling /Kanin /And 1 kg		-	200 – 230	50 - 80 **	3
Kalkun/gås 3 kg		-	190 – 200	90 - 150	2
Bakt fisk/en papillote (fillet, hel)		Ja	180 – 200	40 – 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 – 200	50 – 60	2
Ristet brød		-	3 (høy)	3 – 6	5
Fiskefileter/-koteletter		-	2 (Mid)	20 - 30***	4 3
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (Mid – Høy)	15 - 30***	5 4
Helstekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70**	2 1
Roast beef rå 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	3
Lammelår/skanker		-	2 (Mid)	60 - 90**	3
Stekte poteter		-	2 (Mid)	35 - 55**	3
Gratinerte grønnsaker		-	3 (høy)	10 – 25	3
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/ kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk & Grønnsaker		Ja	180	30 – 50	4 1
Fylte steker		-	200	80 – 120*	3
Kjøttskiver (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 120*	3

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

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

*** Snu maten halvveis under steking

Merk: 6th Sense "Konditorkaker" funksjonen bruker kun varmeelementene oppe og nede, uten bruk av varmluft. Forvarming er ikke nødvendig.

FUNKSJONER	Tradisjonell steking	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Over/Undervarme	Øko varmluft
AUTOMATISKE FUNKSJONER	Gryterett	Kjøtt	Maxi tilberedning	Brød	Pizza	Søte kaker
TILBEHØR	Rist	Ovnfast pannel eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	Langpanne/Bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

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

Bruk vernehansker.

Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

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

- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimalt renhold av flatene i ovnen (Hvis denne finnes).
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen.

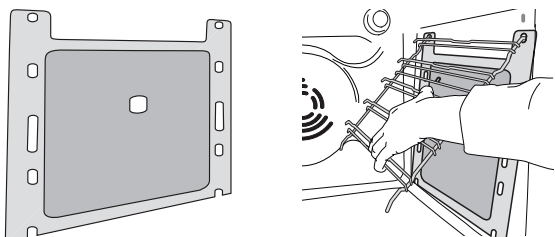
TILBEHØR

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.

RENHOLD MED KATALYTISKE PANEL

(KUN VED NOEN MODELLER)

Denne ovnen er utstyrt med spesielle katalytiske panel som letter rengjøring av ovnsrommet takket være deres spesielle selvrensende belegg, som er svært porøse og i stand til å absorbere fett og sot. Disse panelene er monterte på ristskinnene: Når du plasserer og monterer ristskinnene tilbake på plass, påse at krokene på toppen er festet inn i de riktige hullene i panelene.



For å utnytte de selvrensende egenskapene til de katalytiske panelene best mulig, anbefaler vi å varme opp ovnen til 200 °C i omtrent en time med "Over/Undervarme"-funksjonen. I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

La deretter apparatet kjøles ned før du fjerner gjenværende matrester ved å benytte en ikke-slipende svamp.

Merk: Ved å benytte etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnsspray, kan en skade de katalytiske overflatene og frata dem den selvrensende evnen.

Vennligst ta kontakt med vår Ettersalgsservice dersom du ønsker å skifte ut panelene.

SKIFTE LYSPÆRE

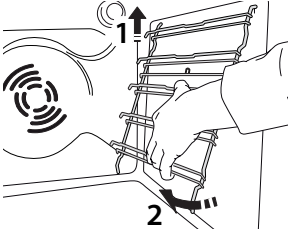
1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru av dekselet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

Vennligst merk: Bruk kun 25-40 W/230 ~ V typer E-14, T300°C glødepærer, eller 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.
- Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lampens deksel er satt tilbake på plass.

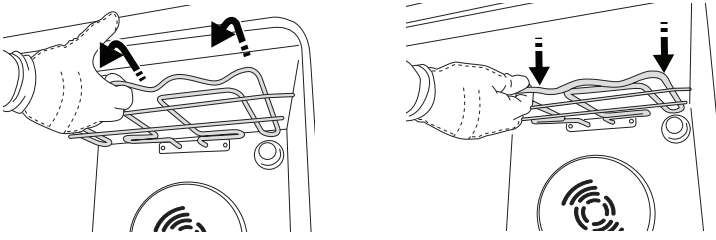
SENK DET ØVRE VARMEELEMENTET

(KUN VED NOEN MODELLER)

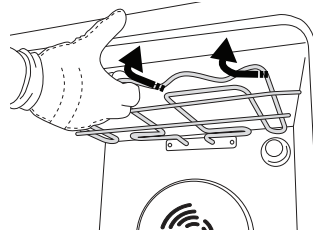
1. Fjern rillenes spor på siden.



2. Trekk varmeelementet litt ut og senk det.



3. Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

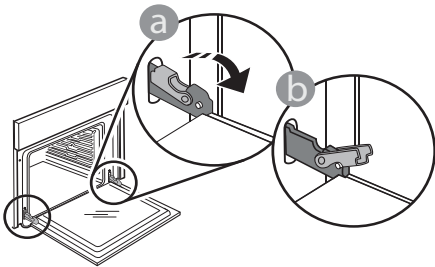


DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

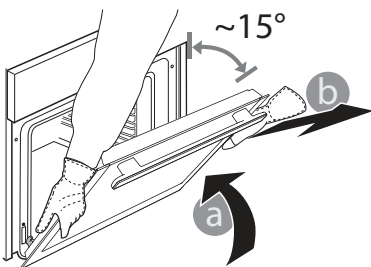
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.

2. Lukk døren så mye du kan.

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



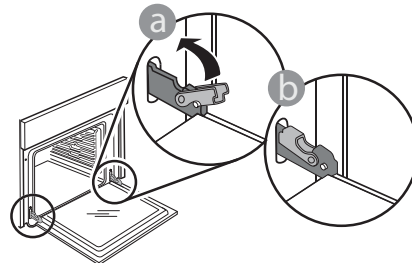
Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.



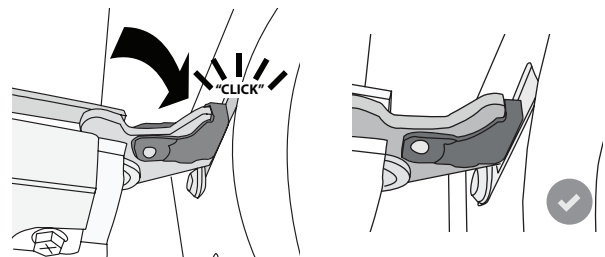
3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

4. Senk døren og deretter åpne den helt.

Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.



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




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: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd 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.	Programvareproblem.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".

PRODUKTKORT

 [www](http://www.whirlpool.eu) Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra Whirlpool sin hjemmeside docs.whirlpool.eu

SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

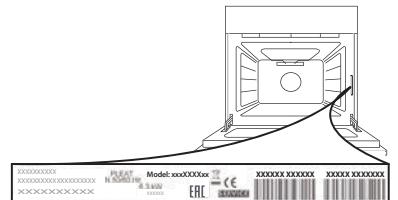
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Last ned Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside docs.whirlpool.eu (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.

> Alternativt, 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.



400011097907

Trykket i Italia