

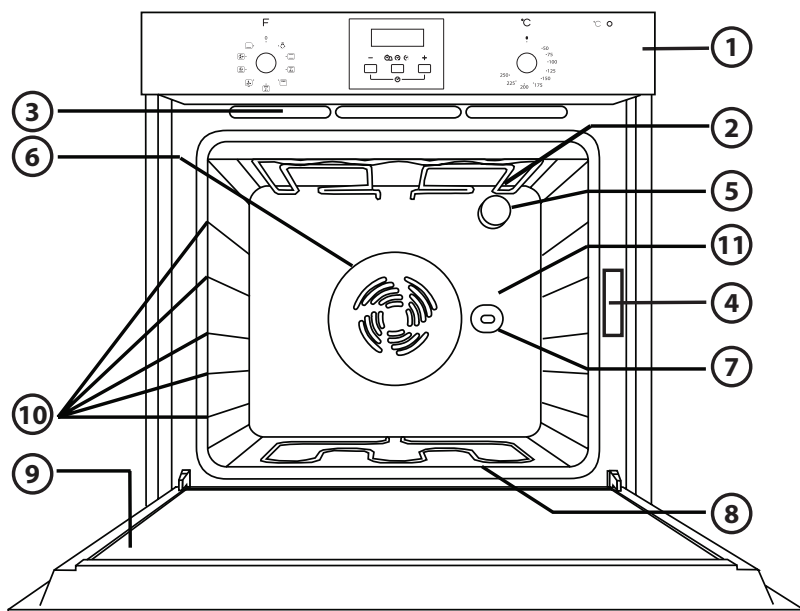

MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

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



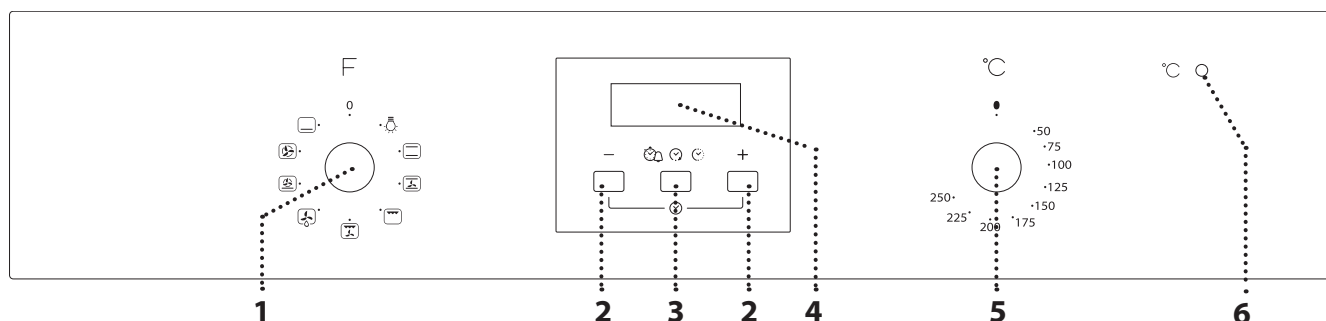
Les sikkerhetsinstruksene nøye før du bruker apparatet.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølesystem (ved noen versjoner)
4. Typeskilt (må ikke fjernes)
5. Lett
6. Stekeventilasjonsystem (ved noen versjoner)
7. Grillspidd (dersom dette finnes)
8. Nedre varmeelement (ikke synlig)
9. Dør
10. Plassering på riller
11. Bakpanel

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. +/- KNAPP

for å redusere eller øke verdien som vises på display.

3. TIDSBRYTER

for å velge de ulike innstillingene: varighet, stekingens sluttid, timer.

4. DISPLAY

5. TERMOSTATBRYTER

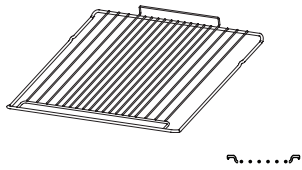
Drei for å velge ønsket temperatur.

6. LED TERMOSTAT/ FORVARMING

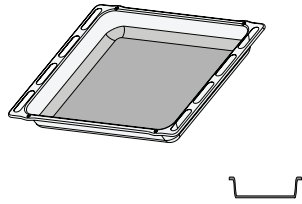
Slår seg på under oppvarmingsprosessen. Slår seg av når ønsket temperatur er nådd.

TILBEHØR

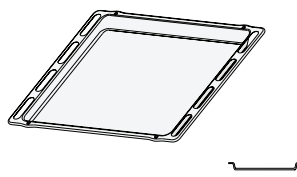
RIST



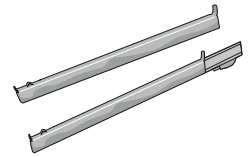
LANGPANNE (HVIS DEN FINNES)



BAKEBRETT



GLIDESKINNER (HVIS DE FINNES)



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

BRUK AV 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.

FUNKSJONER

0 OFF
For å avbryte steking og slå av ovnen.

PÆRE
For å slå lyset i ovnen på/av.

OVER/UNDERVARME
For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Bruk 2. rille. Forvarm ovnen til ønsket temperatur. Termostatlyset slå seg av når ovnen er klar og maten kan settes inn.

OVER/UNDERVARME
For å bake kaker med flytende fyll på én rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning. Bruk den 2. rillen ved tilberedning på kun ett nivå, og den 2. og 4. ved tilberedning på to nivåer. Forvarm ovnen før steking.

GRILL
For å grille koteletter, kebab og pølser, gratinere grønnsaker eller sprøsteke brød. Plasser maten på 4. rille. Ved grilling av kjøtt anbefales det å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 3. rille og hell i cirka en halv liter vann. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedning skal ovnsdøren være lukket.

TURBOGRILL
For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke en langpanne til å samle opp stekesjyen. Plasser den på 1./ 2. rille og hell i cirka en halv liter vann. Snu steken under steking så den brunes jevnt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.

TINING
For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.

NEDERSTE + VIFTE
For tilberedning av f.eks. frukt, kaker, grønnsaker, pizza, kylling på én rille.

VARMLUFT
Også for tilberedning av matvarer med samme tilberedningstemperatur (eks.: fisk, grønnsaker, kaker) på inntil to nivåer samtidig. Med denne funksjonen kan man tilberede uten at matvarene tar smak av hverandre. Det anbefales å bruke 2. rille ved tilberedning på ett enkelt nivå. Ved tilberedning på to nivåer, anbefales det å bruke 1. og 3. rille. Ovnen må forvarmes.

NEDERSTE
Bruk denne funksjonen etter tilberedning for å brune undersiden av retten. Det anbefales å sette maten på 1./ 2. rille. Funksjonen kan også benyttes ved langsom steking, som grønnsaker og kjøttstuing; bruk i dette tilfelle den 2. rillen. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

BRUK AV APPARATET FOR FØRSTE GANG

1. INNSTILLING AV TID

Du må stille inn tidspunktet på dagen når du slår apparatet på for første gang: "AUTO" og "0.00" blinker på display.



For å stille inn klokkeslettet, trykk på knappene — og + samtidig: Still inn klokkeslettet ved og benytte + og — knappene.

Trykk på *tidsbryteren* for å bekrefte.

Etter at en har valgt verdien for ønsket tid, er det mulig å endre på alarmtonen: Displayet viser "ton 1".



For å velge ønsket tone, trykk på knappen —, trykk deretter på *tidsbryteren* for å bekrefte.

Merk: For å endre klokkeslettet senere, for eksempel som følge av et lengre strømbrydd, gå fram slik det beskrives ovenfor.

2. VARM OVNEN

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

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

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm opp ovnen til 250° C i omtrent en time, helst ved å benytte funksjonen "Konveksjonsbaking". I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

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

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

2. AKTIVER EN FUNKSJON

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 *termostatknotten* til \odot og \bullet .

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.

. BRUK AV DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMEREREN

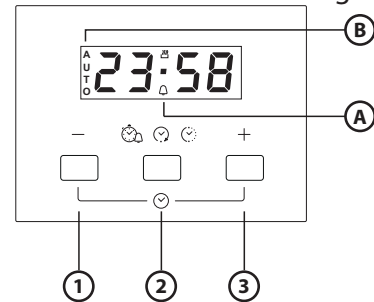
Ved å trykke på *tidsbryteren* er det mulig å velge forskjellige måter for å holde eller programmere steketiden.

Merk: Etter få sekund uten interaksjon, vil du høre en summer og innstillingene vil bli bekreftet.

1. Tast — : for å senke verdien som vises på displayet
2. Tast \odot \bullet \odot : for å velge de ulike innstillingene:
 - a. Varselur
 - b. Tilberedningstid
 - c. Innstilling av tidspunktet for endt tilberedning
3. Knapp +: for å øke verdien som vises på displayet

A. Symbolet \triangle viser at varseluret er i funksjon

B. AUTO symbolet bekrefter at innstillingen er gjort



STILLE INN MINUTTPASSEREN

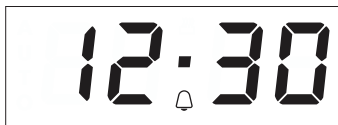
Denne opsjonen hverken avbryter eller starter stekingene men tillater deg å benytte som et varselur, både når funksjonen er aktiv og når ovnen er slått av.

For å aktivere timeren, trykk og hold nede *tidsbryteren*: \triangle symbolet blinker på display (1).

Bruk + og — knappene for å stille inn ønsket varighet: Nedtellingen begynner etter noen sekunder.

Displayet viser klokkeslettet og \triangle fortsetter å lyse, og bekrefter at varseluret er stilt inn (2).

Til slutt, trykk og hold nede *tidsbryteren* for å deaktivere alarmen.



Merk: For å se nedtellingen og om nødvendig endre den, må du trykke på tidsbryteren i 2 sekund igjen.

INNSTILLING AV VARIGHET

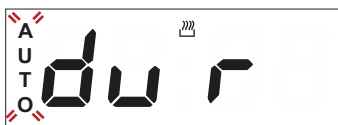
Etter at du har valgt og aktivert funksjonen, for å kunne stanse den automatisk, kan du stille inn en steketid.

Trykk og hold nede *tidsbryteren*: symbolet blinker (3).

Trykk på *tidsbryteren* igjen: DUR og AUTO vil blinke på display (4).

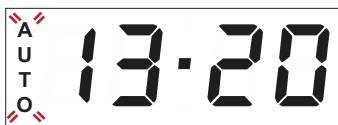
Still inn varigheten ved å benytte knappene + og –.

Etter noen sekunder viser displayet klokkeslettet, mens AUTO fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen (5).



Merk: For å se hvor lang tid som er igjen og skifte steketiden som gjenstår, må du gjenta trinnene ovenfor.

Når den innstilte steketiden er over, vil du høre en alarm og stekingene opphører (6).



Trykk og hold ned *tidsbryteren* for å deaktivere alarmen. Vri *knotten for valg* og *termostatknotten* til 0 og ● for å slå av ovnen.

HELAUTOMATISK PROGRAM / UTSATT START

Du kan utsette starten til funksjonen ved å programmere dets sluttid.

Etter at du har stilt inn varighet, trykk på *tidsbryteren* helt til display viser END (7).

Trykk på knappene + og – for å velge ønsket sluttid for stekingene. Etter få sekunder viser displayet klokkeslettet, mens symbolet slår seg av og AUTO fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen (8).

Merk: Gjenta trinnene ovenfor for å se og endre innstillingene.

























Funksjonen vil stå på pause helt til symbolet tennes: på dette punktet fortsetter ovnen automatisk med valgt tilberedningsmodus (9).



Til slutt, trykk og hold nede *tidsbryteren* for å deaktivere alarmen. Vri *knotten for valg* og *termostatknotten* tilbake til 0 og ● for å slå av ovnen.

Merk: Ved kun å velge sluttiden (uten å stille inn varighet), vil funksjonen starte øyeblikkelig. Stekingen vil fortsette helt til ønsket sluttid.

TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARMING	RILLE (NEDENFRA)	TEMP. (°C)	TID (MIN)	TILBEHØR
Kaker med hevemidler/gjær		Ja	2	150-175	35-90	Kakeform på rist
		Ja	1-3	150-170	30-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	2	150-190	30-85	Langpanne / stekebrett eller kakeform på rist
		Ja	1-3	150-190	35-90	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Kjeks/småkaker		Ja	2	160-175	20-45	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	150-175	20-45	Rille 3: rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Vannbakkels		Ja	2	175-200	30-40	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	170-190	35-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Marengs		Ja	2	100	110-150	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	100	130-150	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Brød/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	12-50	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	190-250	25-50	Rille 1: panne på rist Rille 3: langpanne/bakebrett
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Rille 1: Langpanne/stekebrett eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Kakeform på rist
		Ja	1-3	175-190	55-65	Rille 3: kakeform på rist Rille 1: kakeform på rist
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	2	175-200	20-30	Langpanne/stekebrett
		Ja	1-3	175-200	25-45	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne/bakebrett
Lasagne/Bakt pasta/Canneloni/flan		Ja	2	200	45-55	Panne på rist
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	2	200	80-110	Langpanne eller panne på rist
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	2	200	50-100	Langpanne eller panne på rist
Kalkun /gås 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Langpanne eller panne på rist
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filet, hel)		Ja	2	175-200	40-60	Langpanne eller panne på rist
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Panne på rist

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARMING	RILLE (NEDENFRA)	TEMP. (°C)	TID (MIN)	TILBEHØR
Ristet brød		Ja	4	200	2-5	Grill
Fiskefileter/-koteletter		Ja	4	200	20-30	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking) Rille 3: langpanne med vann
Pølser / Kebabs / Spareribs / Hamburgere		Ja	4	200	30-40	Rille 4: rist (snu maten halvveis i steking) Rille 3: langpanne med vann
Grillet kylling 1- 1.3 kg		-	2	200	55-70	Rille 2: rist (snu maten når 2/3 av tiden er gått, om nødvendig) Rille 1: langpanne med vann
Grillet kylling 1- 1.3 kg		-	2	200	60-80	Rille 2: grillspidd Rille 1: langpanne med vann
Oksestek, rød 1 kg		-	2	200	35-45	Panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Lammelår/skanker		-	2	200	60-90	Langpanne eller panne på rist (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Stekte poteter		-	2	200	45-55	Langpanne eller stekebrett (snu om nødvendig maten når 2/3 av tiden er gått)
Gratinerte grønnsaker		-	2	200	20-30	Panne på rist
Lasagne og kjøtt		Ja	1-3	200	50-100	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller panne på rist
Kjøtt og poteter		Ja	1-3	200	45-100	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller panne på rist
Fisk og grønnsaker		Ja	1-3	175	30-50	Rille 3: panne på rist Rille 1: langpanne eller panne på rist

Tidene som er oppgitt i tabellen er for tilberedning med forsinket start (noen versjoner). Tilberedningstidene kan være lengre, avhengig av retten.

MERK: symbolene for tilberedningsfunksjonene kan være litt forskjellige fra tegningene.

MERK: tider og temperaturer er for matmengder som tilsvarer omtrent fire porsjoner.

RÅD OG FORSLAG VED BRUK

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen å benytte for en bestemt mattype, ved steking på ett eller flere nivåer samtidig. Steketidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Temperaturene og steketidene er veiledende og avhenger av matmengden og typen tilbehør. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere verdier. 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 stentøy, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå bedre resultater, bør man følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør som plasseres

på de forskjellige rillene. Når du tilbereder mat som inneholder mye vann, må ovnen forvarmes.

Samtidig tilberedning av forskjellige matvarer

Ved å bruke "OVER/UNDERVARME MED VIFTE"-funksjonen (noen modeller) kan du tilberede forskjellige matretter som krever samme tilberedningstemperatur 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.

Dessert

- Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille. Bruk kakeformer av mørkt metall og plasser dem alltid på medfølgende rist. 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 kakeformer, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.
- Dersom kaken faller sammen under steking, må man neste gang velge en lavere temperatur og eventuelt redusere væskemengden og blande deigen litt forsiktigere.
- Kaker med saftig fyll (ost- eller fruktkaker) trenger funksjonen "OVER/UNDERVARME MED VIFTE" (noen modeller). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

Kjøtt

- Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. For steker bør du tilsette litt kraft i bunnen av gryten, og øse denne over kjøttet gjentatte ganger under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er klar, la den stå i ovnen i 10-15 minutter til, eller pakk den inn i aluminiumsfolie.

- Når du ønsker å grille kjøtt, velg stykker av samme størrelse over det hele for å oppnå et jevnt stekeresultat. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, må du øke avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Det anbefales å plassere en langpanne med en halv liter vann direkte under risten med kjøttet som skal grilles, slik at sjuen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

Grillspidd (finnes kun på noen modeller)

Dette tilbehøret brukes til jevn grilling av store stykker av kjøtt og fjærkre. Stikk kjøttet på spiddet og bind det med hyssing dersom det dreier seg om kylling. Forsikre deg om at kjøttet er godt festet før du setter grillspiddet på plass i sporet på forveggen i ovnen og plasserer det på tilhørende støtte. For å unngå at det dannes os og for å samle opp sprut fra kjøttet, anbefales det å sette en langpanne med en halv liter vann på første rille. Stangen på grillspiddet er utstyrt med et plasthåndtak som skal fjernes før steking starter, og som skal benyttes når steking er avsluttet for å ta maten ut av ovnen uten at du brenner deg.

Pizza

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

Hevefunksjon (finnes kun på noen spesielle modeller)

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). Hevetiden for en pizzadeig på 1 kg er på ca. 1 time.

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

Ikke bruk damprensjøringsutstyr.

Bruk beskyttende hansker når du utfører operasjonene.

Utfør de nødvendige operasjonene når ovnen er kald.

Koble apparatet fra strømforsyningen.


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 hver bruk, la ovnen avkjøles før du renser den, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avsetninger 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 lett fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enkelt å vaske glasset  .
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen: Ta varmeelementet ut fra dets feste, deretter senker du det. For å sette varmeelementet tilbake i opprinnelig posisjon, løft det opp, dra det lett mot deg og påse at tappens støtten sitter på sin plass.

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.

SKIFTE LYSPÆRE

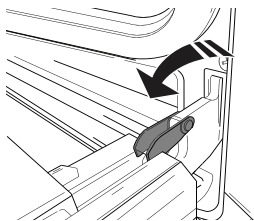
1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru av dekselet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

Merk: Bruk kun glødelamper på 25-40W/230V av typen E-14, T300°C, eller halogenlamper på 20-40W/230 V av typen G9, T300°C.

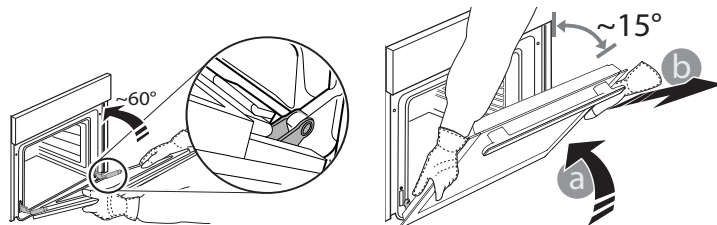
Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommissjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.
- Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

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).



Sett 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.

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.



Du kan laste ned Sikkerhetsinstruksene, Brukerhåndboken, Produktkortet og Energidata ved:

- besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du kontakte vår Ettersalgsservice (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

