MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta en mer utfyllende assistanse, vennligst registrer produktet ditt på
www.whirlpool.eu/register

Les sikkerhetsinstruksene nøye før du bruker apparatet.

PRODUKTBESKRIVELSE

1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Sirkulært varmeelement (ikke synlig)
4. Ristenes spor (nivået er indikert framme på ovnen)
5. Dør
6. Vannskuff
7. Øvre varmeelement/grill
8. Lyspære
9. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET

1. PÅ / AV
For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. FUNKSJONER DIREKTE TILGANG
For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS
For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE
Får å gå tilbake til forrige meny.
Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY
For å starte en funksjon umiddelbart.

6. BEKREFT
For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS
For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG
For å få rask tilgang til funksjonene, varighet, innstillinger og favoritter.

9. START
For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

TILBEHØR

RIST	LANGPANNE	BAKEBRETT	GLIDESKINNER*
Bruk for å tilberede mat og som støtte til panner, kakeformer og andre ildfaste former.	For bruk som ovnspanne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.	Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote) osv.	For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

* Kun tilgjengelig på noen modeller
Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.
Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens skinner, 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.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

- For å fjerne ristenes spor, løft sporene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Ristenes spor kan nå fjernes.
- For å installere ristenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre
festet.

INSTALLASJON AV GLIDESKINNER
(HVIS DISSE FINNES)

Fjern ristenes 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 det andre sporet til rillen på samme nivå.

Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER

6th SENSE

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (Lasagne, Kjøtt, Fisk, Grønnsaker, Kaker & Bakst, Middagspaier, Brød, Pizza).

For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

VARMLUFT + DAMP

Ved å kombinerer egenskapene til dampen med de til tvungen luft, kan du med denne funksjonen lage retter som er sprø med fin brunfarge utvendig, mens de samtidig er myke og saftige innvendig. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du steker fisk, MIDDELS for kjøtt og LAV for brød og desserter.

VARMLUFT

For å steke ulike mattyper 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.

TRADISJONELLE FUNKSJONER

- **OVER/UNDERV.**
  For steking av kjøtt, bake kaker med fyll på én enkel rist.
- **COOK 4 FUNKSJONER**
  For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på fire nivå samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg steketabellen for å oppnå best resultat.
- **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 500 ml drikkevann.
- **FROSSEN BAKST**
  Funksjonen velger automatisk den ideelle tilberedningstemperaturen og -modusen for 5 ulike typer frossen ferdigmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
- **SPESIALFUNKSJONER**
  - » **MAXI COOKING**
    For steking av store steker (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.
  - » **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.
  - » **TINING**
    For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre på utsiden.
  - » **KEEP WARM**
    For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø.
  - » **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 ØKO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ØKO-vask og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

OVER-/UNDERV.

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

GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin 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.

RASK FORVARMING

For å forvarme ovnen raskt.

TIMER

For endring av funksjonstidenes verdier.

TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.

RENGJØRING

- **AUTOMATISK OVNSRENS - PYRO**
  For å eliminere flekker fra matlaging ved en syklus med svært høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (Pyro) og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.
- **TØMMING**
  For å drenere boileren automatisk for å hindre at restvann blir igjen i det når apparatet ikke skal brukes på en stund.
- **AVKALKNING**
  For å fjerne kalkavleiringer fra kjelen. Vi anbefaler at du bruker denne funksjonen med jevne mellomrom. Dersom du ikke gjør dette, vil det komme til syne en melding på display som minner deg om å gjøre ovnen ren.

INNSTILLINGER

For justering av ovnens innstillinger.

Når "ØKO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Den aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene.

Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til "DEMO" fra menyen "INNSTILLINGER" og velg "Off".

Ved å velge "FABRIKKINNST.", slår produktet seg av og deretter returnerer det til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

FAVORITT

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅKET

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.

Trykk på + eller — bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker. Trykk på ✓ for å bekrefte valget ditt.

Vennligst merk deg: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ⚙ .

2. STILL INN STRØMFORBRUKET

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): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13).

Trykk + eller — for å velge 16 "Høy" eller 13 "Lav" og trykk ✓ for å bekrefte.

3. STILL INN TIDEN

Når du har valgt effekten, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.

Trykk på + eller — for å stille inn nåværende time og trykk ✓ : De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.
Trykk på + eller — for å stille inn minuttene og trykk ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke ⚙ .

4. 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 ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Varmluft" eller "Konveksjonssteking").

Vennligst merk deg: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Trykk på ⏻ for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

Funksjonene kan velges ved å trykke på ikonet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (display vil vise de første tilgjengelige elementene), trykk + eller — for å velge det som ønskes, trykk deretter ✓ 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. Ved å trykke ⏪ vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / DAMPNIVÅ

Når verdien blinker på display, trykk på + eller — for å endre den, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og fortsett innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

På samme måte er det mulig å stille inn nivået for grilling: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav).

For funksjonen "Varmluft + Damp", kan du velge mengden damp blant de følgende verdiene: 1 (lav), 2 (mid), 3 (høy).

Vennligst merk deg: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperaturen/grillnivå endres ved å benytte + eller — .

VARIGHET

Når ◷ ikonet blinker på display, trykk på + eller — for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter på ✓ for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk på ✓ eller ▷ for å bekrefte og start funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

Vennligst merk deg: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingen pågår ved å trykke ◷ : trykk på + eller — for å endre det og trykk deretter på ✓ for å bekrefte.

SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt. Display viser sluttiden mens ◷ ikonet blinker.

Trykk på + eller — for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og aktivere denne 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 deg: 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. Mens du venter, kan du trykke på + eller — for å endre programmets sluttid eller trykk på ◁◁ for å endre innstillingene. Ved å trykke på ◷ , for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

. 6th SENSE

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.

Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

VEKT / HØYDE / PIZZA (RUNDT-BRETT-LAG)

For å stille inn den riktige funksjonen, følg indikasjonene på display når du blir minnet om det, og trykk på + eller — for å stille inn ønsket verdi og trykk på ✓ for å bekrefte.

STEKEGRAD / BRUNING

Med noen 6th Sense funksjonene er det mulig å justere stekegraden.

Når du blir minnet om det, trykk på + eller — for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk på ✓ eller ▷ for å bekrefte og start funksjonen.

På samme måte, der det tillates, for noen 6th Sense funksjoner, er det mulig å regulere nivået for bruning mellom lav (-1) og høy (1).

. TILBEREDNING MED DAMP

Ved å velge "Varmluft + Damp" eller en av de flere oppskriftene til 6th Sense funksjonen er det mulig å tilberede enhver type mat takket være bruken av damp.

Damp sprer seg raskere og mer jevnt igjennom maten sammenlignet med bare den varme luften som er typisk for de konvensjonelle funksjonene: dette reduserer steketiden, hindrer at de dyrebare næringsstoffene forsvinner og sikrer at du oppnår utmerkede og virkelig gode resultat med alle oppskriftene dine.

Så lenge dampkokingen pågår må døren være lukket.

For å fortsette med dampkoking vil være nødvendig å fylle tanken inne i ovnen ved hjelp av skuffen på kontrollpanelet.

Når du blir minnet om det på display med indikasjonene "TILSETT VANN" eller "FYLL SKUFF", må du åpne skuffen ved å trykke forsiktig på den.

Fyll skuffen langsomt med drikkevann helt til display viser "TANK FULL". Den maksimale kapasiteten til tanken er 1,5 liter.

Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.

Det vil være nødvendig å fylle på vann kun når tanken ikke er full nok til å fullføre tilberedningen. Unngå å fylle på tanken når ovnen er slått av eller før du blir bedt om det fra display.

3. START FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på ▷ for å aktivere funksjonen.

I løpet av fasen for utsetting, vil ovnen, ved at du trykker på ▷ spørre om du ønsker å hoppe over denne fasen, og starte funksjonen med det samme.

Vennligst merk deg: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.
Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på ⏻.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Trykk på ◁◁ for å returnere til skjermbildet framfor og velg en annen funksjon eller vent til ovnen er helt nedkjølt.

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 og "LEGG INN MAT".
På dette punktet må du åpne døren, sette maten inn i ovnen, lukke døren og start tilberedningen ved å trykke på ✓ eller ▷.

Vennligst merk deg: 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 at ovnen skal nå ved å benytte + eller —.

5. PAUSE I STEKINGEN / SNU ELLER KONTROLLER MATEN

Ved å åpne døren, vil tilberedningen midlertidig settes på pause ved at varmeelementene deaktiveres.

Lukk døren for å gjenoppta tilberedningen.

Noen 6th Sense funksjoner vil kreve at maten skal snus under stekingen.

Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, utfør handlingen som vises på display og lukk døren, trykk deretter på ▷ for å fortsette tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 10% av tiden for tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Kontroller maten, lukk døren og trykk på ▷ eller ✓ for å fortsette stekingen.

Vennligst merk deg: Trykk på ▷ for å hoppe over disse handlingene. Dersom det ikke gjøres noe etter en viss tid, fortsetter ovnen tilberedningen.

6. ENDT STEKING

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

Trykk på ▷ for å fortsette stekingen i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk på + for å utvide steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

BRUNING

Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.

Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk ✓ for å starte en syklus for bruning på fem minutter. Du kan stanse funksjonen når som helst ved å trykke på ⏻ for å slå av ovnen.

. FAVORITT

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen på et nummer mellom 1 og 10 i din favorittliste.

Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk på ✓ ellers, for å overse forespørselen må du trykke på ◁◁.

Når ✓ er trykket ned, trykk på + eller — for å velge nummerposisjonen, trykk deretter på ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på ♡ : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.

Trykk på + eller — for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke på ✓ , og trykk deretter på ▷ for å aktivere.

. RENGJØRING

• AUTOMATISK RENGJØRING - PYROLYTISK RENSING

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.

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

Trykk på ⊠ for å vise "Pyro" på display.

Trykk på + eller — for å velge ønsket syklus, trykk deretter på ✓ for å bekrefte. Når syklusen er valgt, hvis en ønsker det, trykk på + eller — for å still inn sluttid (start utsettelse), trykk deretter ✓ for å bekrefte.

Gjør ren døren og fjern alt tilbehør når du blir minnet om det, lukk deretter døren og trykk ▷ når du har gjort dette: ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er avsluttet, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

Merk: Pyrolytisk syklus kan også aktiveres når tanken er fylt med vann.

• TØMMING

Dreneringsfunksjonen gjør at vannet dreneres for å unngå fortetning i tanken. For optimal bruk av apparatet, anbefales det å tømme det hver gang ovnen har vært i bruk med en dampsyklus.

Når funksjonen "Tømming" er valgt, trykk ▷ og følg handlingene som indikeres: Åpne døren og plasser en stor mugge under dreneringstuten på nedre høyre side av panelet. Når dreneringen har begynt, holdes muggen på plass til oppgaven er fullført.

Dreneringen av full beholder varer i gjennomsnitt i omtrent tre minutter.

Dersom det er nødvendig, er det mulig å ta en pause i dreneringsprosessen ved å trykk på knappen TILBAKE eller STOPP (for eksempel dersom muggen er full av vann midt under dreneringsprosessen).

Kannen må ha et volum som minst rommer 2 liter.

Merk: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, viser display følgende tilbakemelding "VANNET ER VARMT - VENT LITT".

• AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde tanken og dampkretsen i best mulig stand.

Meldingen <AVKALKE NÅ> vil vises på displayet ditt for å minne deg på å utføre denne handlingen med jevne mellomrom.
Meldingen om at det bør avkalkes løses ut etter at et visst antall dampkokingssykluser er utførte eller når dampkokeren når en gitt funksjonstid siden siste avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDINGEN "AVKALKE NÅ" VISES ETTER	HVA SKAL GJØRES
15 sykluser med dampkoking	Avkalking anbefales
22 timer med dampkoking	
20 sykluser med dampkoking	Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres
30 timer med dampkoking	

Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av tanken og den interne dampkretsen.

Full funksjon varer i gjennomsnitt omtrent 180 minutter. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet.

Merk: Funksjonen kan settes på pause, men dersom den slettes, må hele avkalkingssyklusen gjentas fra begynnelsen av.

» **FASE 1: TØMMING (inntil 3 min.)**

Når display viser meldingen <PLASSER EN BEHOLDER UNDER DYSEN>, start dreneringen slik det beskrives i det egne avsnittet om Drenering.

Merk: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, viser display følgende tilbakemelding "VANNET ER VARMT - VENT LITT".
Muggen må være minst 2 liter stor.

» **FASE 2: AVKALKNING (~120 min.)**

Når display viser meldingen <TILSETT 1.7 L AV LØSNINGEN>, må du tømme avkalkingsløsningen over i skuffen. Vi anbefaler vi at du lager til avkalkingsløsningen ved å benytte **3** poser (som tilsvarer 75g) av det spesifikke avkalkingsmiddelet for ovner WPRO* blandet i **1,7 liter** lunkent drikkevann.

Når løsningen med avkalkingsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på ▷ for å starte avkalkingens hovedprosess. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkingsfasene pågår. Etter at hver fase fullføres, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instrukser for hvordan fortsette med den neste fasen.

» **FASE 3: TØMMING (inntil 3 min.)**

Når display viser meldingen <<PLASSER EN BEHOLDER UNDER DYSEN>, start dreneringen slik det beskrives i det egne avsnittet om Drenering.

» **FASE 4: SKYLLING (~20 min.)**

For å rengjøre tanken og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres.

Når display viser <TILSETT VANN FOR Å SKYLLE>, vennligst tøm drikkevann over i beholderen, helt til display viser "TANKEN ER FULL", trykk deretter ▷ for å starte den første skyllingen.

» **FASE 5: TØMMING (inntil 3 min.)**

» **FASE 6: SKYLLING (~20 MIN.)**

» **FASE 7: TØMMING (inntil 3 min.)**

» **FASE 8: SKYLLING (~20 MIN.)**

» **FASE 9: TØMMING (inntil 3 min.)**

Etter siste drenering, trykk OK for å fullføre avkalkingen.

Når avkalkingsprosedyren er avsluttet, vil det være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

Avkalkingsmiddelet *WPRO er det profesjonelle produktet

som anbefales for å opprettholde optimal ytelse ved ovnens dampfunksjon. Vennligst følg instruksene for bruk som står på pakken. For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller *www.whirlpool.eu*

Whirlpool vil ikke stå til ansvar for evt. skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.

. TIMER

Når ovnen er slått av, kan skjermen brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av og trykk på + eller — : ⏱ ikonet vil blinke på display.

Trykk på + eller — for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på ✓ for å aktivere timeren.

Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når minutturet har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Vennligst merk deg: Minuttelleren aktiverer ikke noen av syklusene for steking. Trykk på + eller — for å endre tiden du har stilt inn på timeren.

Når minutturet er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Trykk ⓘ for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker.
Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.

Vennligst merk deg: I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minutturet (kun ⏱ ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til skjermen med minuttelleren, trykk på ⓘ for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede ◁◁ i minst fem sekund. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på ⓘ.

6th sense TABELL FOR TILBEREDNING

MATVAREKATEGORIER			ANBEFALT MENGDE	SNU (av steketid)	NIVÅ OG TILBEHØR	
LASAGNE	-		0,5 - 3 kg	-	2	
KJØTT	Ovnsstekt biff	Steik (stekegrad 0)	0,6 - 2 kg	-	3	
		Hamburgere (stekegrad 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5	4
	Ovnsstekt svin	Steke	0,6 - 2,5 kg	-	3	
		Pølser og wienerpølser	1,5 - 4 cm	2/3	5	4
	Stekt kylling	Hel	0,6 - 3 kg	-	2	
		Filet og bryst	1 - 5 cm	2/3	5	4
	Kebab		ett gitter	1/2	5	4
FISK	Fileter		0,5 - 3 (cm)	-	3	2
	Frosne fileter		0,5 - 3 (cm)	-	3	2
GRØNNSAKER	Ovnsstekte grønnsaker	Poteter	0,5 - 1,5 kg	-	3	
		Grønnsaker-fylte	0.1 - 0.5 kg hver	-	3	
		Ovnsstekte grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Grønnsaksgrateng	Poteter	et brett	-	3	
		Tomater	et brett	-	3	
		Paprika	et brett	-	3	
		Brokkoli	et brett	-	3	
		Blomkål	et brett	-	3	
		Annet	et brett	-	3	
KAKER & BAKST	Kaker med hevemiddel i form	Sukkerbrød	0,5 - 1,2 kg	-	3	
	Søte kaker & fylte paier	Småkaker	0,2 - 0,6 kg	-	3	
		Vannbakkels	et brett	-	3	
		Terte	0,4 - 1,6 kg	-	3	
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3	
		Fruktfylt pai	0,5 -2 kg	-	3	
SALTE KAKER	-		0,8 - 1,2 kg	-	2	
BRØD	Rundstykker		60 - 150 g hver	-	3	
	Formbakt brød		400 - 600 g hver	-	2	
	Stort brød		0,5 - 2,0 kg	-	2	
	Baguettes		200 - 300 g hver	-	3	
PIZZA	Tynn		rundt - brett	-	2	
	Tykk		rundt - brett	-	2	
	Frossen		1 - 4 lag	-	2	

TILBEHØR					
	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	Langpanne/Bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

TABELL FOR VARMLUFT + DAMPTILBEREDNING

OPPSKRIFT	DAMPNIVÅ	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	RILLE OG TILBEHØR
Kjeks / Småkaker	LAV	Ja	140 - 150	35 - 55	3
Liten kake / Muffin	LAV	Ja	160 - 170	30 - 40	3
Kaker med hevemidler/gjær	LAV	Ja	170 - 180	40 - 60	2
Sukkerbrød	LAV	Ja	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LAV	Ja	200 - 220	20 - 40	3
Brødskive	LAV	Ja	170 -180	70 - 100	3
Lite brød	LAV	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Baguett	LAV	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Stekte poteter	MID	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Kalv / Oksekjøtt / Svin 1 kg	MID	Ja	180 - 200	60 - 100	3
Kalv / Oksekjøtt / Svin (stykker)	MID	Ja	160 - 180	60-80	3
Roastbiff, rød 1 kg	MID	Ja	200 - 220	40 - 50	3
Roastbiff, rød 2 kg	MID	Ja	200	55 - 65	3
Lammelår	MID	Ja	180 - 200	65 - 75	3
Stuede svineknokler	MID	Ja	160 - 180	85 - 100	3
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	MID	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Kylling / perlehøne / and (stykker)	MID	Ja	200 - 220	55 - 65	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	MID	Ja	180 - 200	25 - 40	3
Fiskefilet	HØY	Ja	180 - 200	15 - 30	3

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast pannel eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	Langpanne/Bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

Whirlpool

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	RILLE OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig / Sukkerbrød		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Småkaker / Kjeks		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Små kaker / Muffin		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Vannbakkels		Ja	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 / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		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

FUNKSJONER	Over-/Underv.	Varmluft	Konveksjonssteking	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Øko varmluft

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	Varighet (min.)	RILLE OG TILBEHØR
Lasagne / Flans / Bakt pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Svinestek med svor 2 kg	XL	—	170	110 - 150	2
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnsstekt/foliebakt fisk (filleter, hele)		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 / Biffer		—	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		—	2 - 3 (Mid – Høy)	15 - 30 **	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		—	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammelår / skanker		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Stekte poteter		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		—	3 (høy)	10 - 25	3
Kjeks	COOK 4 Kjeks	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Terter	COOK 4 Terter	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Rund pizza	COOK 4 Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / stekte grønnsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / kjøttstykker (nivå 1)	COOK 4 Meny	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fylte steker	e	—	200	80 - 120 *	3
Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)	e	—	200	50 - 100 *	3

* Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.
** Snu maten halvveis under stekingen.
*** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

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.

Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

TILBEHØR					
	Rist	Ovnsfast pannel eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	Langpanne/Bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

Whirlpool

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.
Ikke bruk damprensere.
Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.
Bruk vernehansker.
Ovnen må alltid frakobles strømnettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

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 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.
- Dersom det er inngrodd skitt på de innvendige overflatene, anbefaler vi at du kjører den automatiske rengjøringsfunksjonen for å oppnå optimalt rengjøringsresultat.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

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.

TANK

For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre oppbygging av kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "tømme" og "avkalking" regelmessig.

Etter en lengre periode hvor funksjonen “Varmluft + Damp” har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en tilberedningssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra strømnettet.
2. Fjern rillenes skinner.
3. Fjern pærens deksel.
4. Skift ut lysepæren.
5. Sett lampens deksel tilbake på plass, dytt det bestemt til det faller på plass.
6. Montere rillenes spor tilbake på plass.
7. Koble ovnen til strømnettet igjen.

Vennligst merk deg: Bruk kun 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 lysets deksel er satt tilbake på plass.

Dette produktet har en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.

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 virker ikke.	Strømbrudd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. 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".
Ovnen varmes ikke opp. Funksjonen starter ikke.	"DEMO" modus pågår.	Gå til "DEMO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Lysene slukkes.	"ØKO" modus er "On".	Gå til "ØKO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren vil ikke kan åpnes.	Rengjøringssyklus pågår.	Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.

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 Kundeservice, vennligst oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.

Whirlpool

400011412097/D