

# 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](http://www.whirlpool.eu/register)

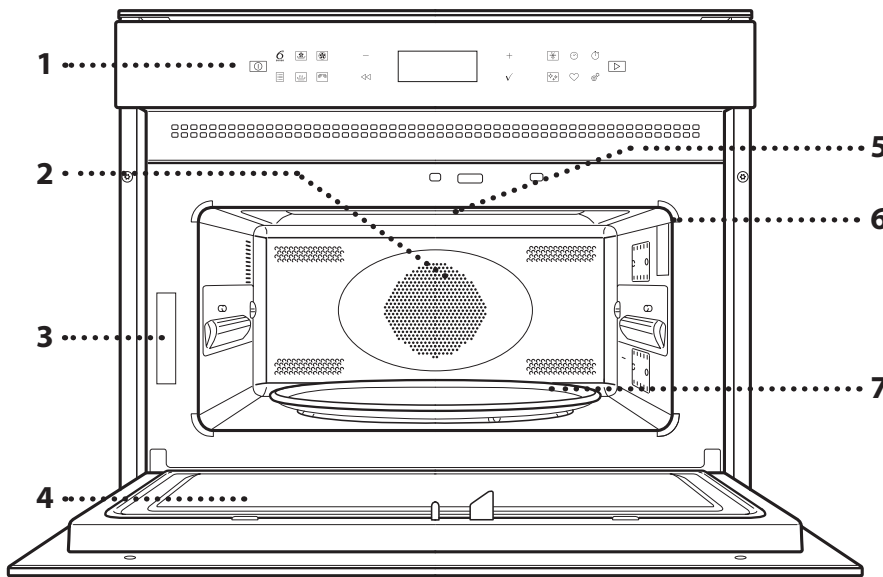


Du kan laste ned sikkerhetsanvisninger og bruks- og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) og følge anvisningene bakerst i dette heftet.



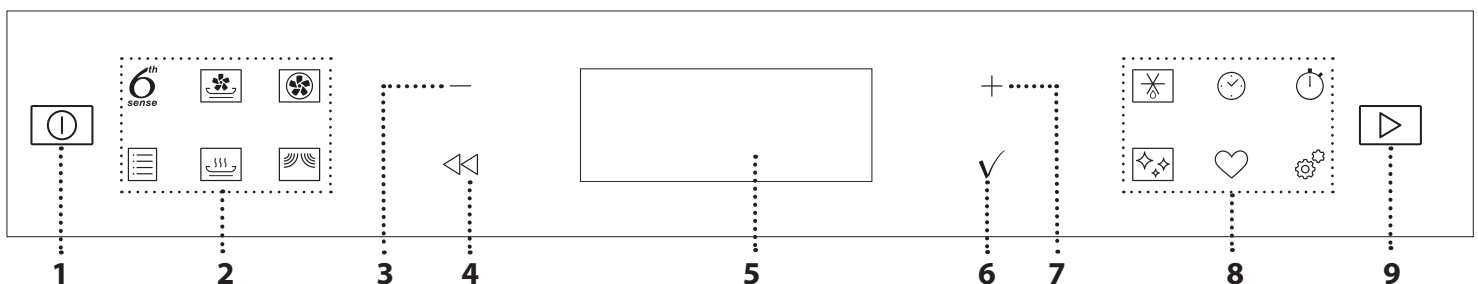
Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

## PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
4. Dør
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lys
7. Roterende tallerken

## BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



### 1. ON / OFF

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

### 2. MENY / 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

### 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

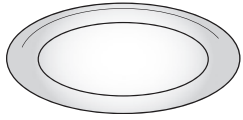
For å få rask tilgang til funksjoner, innstillinger og favoritter.

### 9. START

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

# TILBEHØR

## ROTTERENDE TALLERKEN

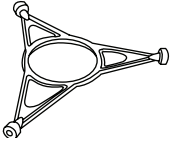


Plassert på sin støtte, kan den roterende glasstallerkenen brukes med alle metodene for tilberedning.

Den roterende tallerkenen

skal alltid brukes som et utgangspunkt for andre beholdere eller tilbehør, med unntak av det rektangulære stekebrettet.

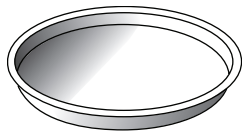
## STØTTE TIL DEN ROTTERENDE TALLERKENEN



Bruk kun støtten til den roterende glasstallerkenen.

Ikke plasser annet tilbehør på støtten.

## CRISP-PANNE

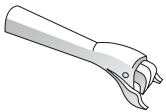


Må kun brukes med funksjonene som er angitt.

Crisp-pannen må alltid være plassert midt på glassplatetallerken og kan

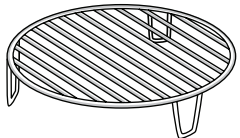
forvarmes når den er tom, ved hjelp av spesielle funksjon for dette formål. Plasser maten direkte på crisp-pannen.

## HÅNDTAK FOR CRISP-PANNEN



Nyttig for å fjerne den varme Crisp-pannen fra ovnen.

## RIST



Dette gjør at du kan plassere mat nærmere grillen, for å perfekt brune din rett og gjør det mulig å oppnå en optimal luftsirkulasjon.

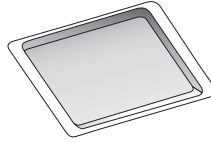
Den må benyttes som base for

crisp-tallerkenen ved noen "Crisp Fry" funksjoner.

Sett risten på den roterende tallerkenen, og påse at den ikke kommer i kontakt med andre overflater.

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

## REKTANGULÆRT BAKEBRETT

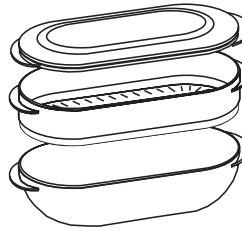


Bruk kun bakebrettet med funksjoner som kan tilberedes i konveksjonsovn; det må aldri benyttes i kombinasjon med mikrobølger.

Sett platen inn horisontalt, slik at den hviler på risten i ovnsrommet.

Merk: Du trenger ikke å fjerne den roterende tallerkenen og dens støtte når du bruker den rektangulære stekebrettet.

## DAMPKOKER



For å dampe matvarer som fisk eller grønnsaker, plassere disse i kurven (2) og hell drikkevann (100 ml) ned i bunnen av dampkokeren (3) for å oppnå den riktige mengden damp.

For å koke mat som poteter, pasta, ris eller korn, plassere disse direkte i bunnen av dampkokeren (kurven er ikke nødvendig) og tilsett en passende mengde av drikkevann for mengden mat du tilbereder.

For best resultat, dekke dampkokeren med lokket (1) som følger med.

Plasser alltid dampkokeren på den roterende glasstallerkenen og bare bruk den med tilberedningsfunksjoner som er egnet, eller med mikrobølgefunksjonen.

Dampkokerens bunn er i tillegg utformet slik at den kan benyttes sammen med den spesielle steam clean-funksjonen (damprengjøring).

Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom kundeservice.

Det finnes en rekke tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper tilbehør, påse at det er egnet for bruk i mikrobølgeovn og tåler ovnstemperaturer.

Metalliske beholdere for mat eller drikke bør aldri brukes under tilberedning i mikrobølgeovn.

Pass alltid på at mat og tilbehør ikke kommer i kontakt med de innvendige veggene i ovnen.

Pass alltid på at den roterende skiven kan dreie fritt før du slår på ovnen. Pass på å ikke velte den roterende skiven mens du setter inn eller tar ut annet tilbehør.

## FUNKSJONER

6<sup>th</sup>  
sense

### 6<sup>th</sup> SENSE

Disse funksjonene velger automatisk den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for alle typer mat.

- **6<sup>th</sup> SENSE OPPVARM.**

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Plasser maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger. Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet. På slutten av oppvarmingsprosessen, vil resultatet alltid bli bedre dersom du lar maten stå i 1-2 minutter, spesielt gjelder dette frossen mat. Mens denne funksjonen utføres må ikke døren åpnes.

- **6<sup>th</sup> SENSE DAMP**

For dampkoking av matvarer som grønnsaker eller fisk, ved hjelp av dampkokeren som medfølger. Forberedelsesfasen genererer automatisk damp, og lar vannet som strømmer inn i bunnen av dampkokeren til kokepunktet. Tidsrammene for denne fasen kan variere. Ovnen fortsetter så med dampkoking av mat, i henhold til den innstilte tiden. Still inn på 1-2 minutter for myke grønnsaker som brokkoli og purre 4-5 minutter for hardere grønnsaker som gulrøtter og poteter. Mens denne funksjonen utføres må ikke døren åpnes.

Nødvendig tilbehør: Dampkoker

- **6<sup>th</sup> SENSE TILBEREDNING**

For tilberedning av flere slags retter og matvarer og å oppnå optimale resultat raskt og enkelt. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.



### CRISP FRY

Denne sunne og eksklusive funksjonen kombinerer kvaliteten ved crisp-funksjonen med egenskapene til sirkulasjonen av varm luft. Den gjør det mulig å oppnå sprøtt, smakfullt stekeresultat, med en vesentlig reduisering av olje som trengs sammenlignet med den tradisjonelle matlagingen, behovet for olje kan til og med fjernes helt i enkelte oppskrifter. Det er mulig å steke forskjellige typer forhåndsbestemte retter, både ferske og frosne. Følg tabellen nedenfor for å benytte tilbehøret i henhold til indikasjonene og for å oppnå det beste stekeresultatet uansett type mat (fersk eller frossen).

MAT	VEKT (g) PORSJONER
<b>FERSK MAT</b>	
Kyllingfileter panert	
Ha på litt olje før tilberedning. Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.	100 - 500
<b>Aubergine</b>	
Skjær opp, ha på salt og la de hvile i 30 min. Vask, tørk og veie. Pensle med olivenolje (5%). Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten. Snu når du blir varslet.	200 - 600

### MAT

#### Squash

Skjær opp i skiver, vei og smør med olivenolje (5%). Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.

VEKT (g)  
PORSJONER

200 - 500

### FROSNE

#### Kyllingsnuggets

Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.

200 - 600

#### Ostepanert brød

Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.

100 - 400

#### Løkringer

Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.

100 - 500

#### Fish & chips

Fordel jevnt ut over crisp-pannen.

1 - 3

#### Fiskeblanding

Fordel jevnt ut over crisp-pannen.

100 - 500

#### Panerte fiskepinner

Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Snu når du blir varslet.

100 - 500

#### Pommes frites

Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Snu når du blir varslet.

200 - 500



### VARMLUFT

For å tilberede retter på en måte for der man oppnår samme resultat som ved anvendelse av en konvensjonell ovn. Stekeplaten eller andre kokekar som er egnet for bruk i ovn kan brukes til å tilberede visse matvarer.

MAT	TEMP (°C)	VARIGHET (min.)
Sufflé	175	30 - 35
Ost-cupcake	170 *	25 - 30
Kjeks	175 *	12 - 18

\* Forvarming er nødvendig

Anbefalt tilbehør: Rektangulært stekebrett/rist



### TRADISJONELLE

- **GRILL**

For brunng, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min.)
Ristet brød	3	5 - 6
Dyphavsreker	2	18 - 22

Anbefalt tilbehør: Rist

- **GRILL+MB**

For å raskt tilberede og gratinere retter med en kombinasjon av mikrobølgeovnen og grillfunksjonen.

MAT	EFFEKT (W)	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min.)
Potetgrateng	650	2	20 - 22
Bakte poteter	650	3	10 - 12

Anbefalt tilbehør: Rist

## • TURBO GRILL

For perfekt resultat, kombiner grill- og ovns luftkonveksjon. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min.)
Kylling Kebab	3	25 - 35

Anbefalt tilbehør: Rist

## • TURBO GRILL + MB

For rask tilberedning og brunng av din mat, kombinere mikrobølgeovn, grill og ovns luftkonveksjon.

MAT	EFFEKT (W)	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min.)
Canneloni (Frosne)	650	3	20 - 25
Svinekoteletter	350	3	30 - 40

Anbefalt tilbehør: Rist

## • VARMLUFT + MB

For å forberede ovnsretter i løpet av kort tid. Vi anbefaler at du benytter risten for å optimere sirkulasjonen av luft.

MAT	EFFEKT (W)	TEMP (°C)	VARIGHET (min.)
Steker	350	170	35 - 40
Kjøttpai	160	180	25 - 35

Anbefalt tilbehør: Rist

## • SPESIALITETER

### » RASK FORVARMING

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen.

Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Varmluft".

### » KEEP WARM

For å holde nylaget mat varm og sprø, inkludert kjøtt, stekt mat eller kaker.

### » 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.



## CRISP

For å brune en rett perfekt, både på den over- og undersiden av maten. Denne funksjonen må kun brukes med den spesielle Crisp-pannen.

MAT	VARIGHET (min.)
Gjærbakst	7 - 10
Hamburgere	8 - 10 *

\* Snu maten halvveis under steking.

Nødvendig tilbehør: Crisp-panne, håndtak for crisp-pannen



## MIKROBØLGER

For å tilberede raskt, og varme opp mat eller drikke.

EFFEKT (W)	ANBEFALT FOR
900	Rask oppvarming av drikke eller andre matvarer med høyt vanninnhold.
750	Tilberede grønnsaker.
650	Tilberede kjøtt og fisk.
500	Tilberedning av kjøttsaus eller sauser som inneholder ost eller egg. Avsluttende tilberedning av kjøttpaier eller pastaretter.
350	Langsom, forsiktig matlaging. Perfekt for å smelte smør eller sjokolade.
160	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost.
90	Mykgjøre iskrem.

HANDLING	MAT	EFFEKT (W)	VARIGHET (min.)
Oppvarming	2 kopper	900	1 - 2
Oppvarming	Potetmos (1 kg)	900	10 - 12
Tining	Kjøttdeig (500 g)	160	15 - 16
Tilberede	Sukkerbrød	750	7 - 8
Tilberede	Eggekrem	500	16 - 17
Tilberede	Kjøttpudding	750	20 - 22



## JET DEFROST

For rask optining av forskjellige typer matvarer ganske enkelt ved å spesifisere deres vekt. Plasser alltid maten direkte på den roterende glasstallerkenen for å oppnå best resultat.

### TINING AV BRØD

Denne eksklusive Whirlpool-funksjonen gjør det mulig for deg å tine frossent brød. Ved å kombinere Defrost- and Crisp-teknologiene, vil brødet ditt smake og ha samme konsistens som et nybakt brød. Bruk denne funksjonen for hurtig tining og oppvarming av rundstykker, baguetter & croissanter. Crisp-platen må benyttes sammen med denne funksjonen.

MAT	VEKT
TINING AV BRØD	50 - 800 g
KJØTT	100 g - 2,0 kg
FJÆRKRE	100 g - 3,0 kg
FISK	100 g - 2,0 kg
GRØNNSAKER	100 g - 2,0 kg
BRØD	100 g - 2,0 kg



## TIMER

For endring av funksjonstidens verdier.



## TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.

**SMART CLEAN**

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringszyklusen gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. Hell en kopp drikkevann i dampbunnen (3) som medfølger eller i en form som tåler mikrobølger og aktiver funksjonen.

Nødvendig tilbehør: Dampkoker

**FAVORITT**

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.

**INNSTILLINGER**

For justering av apparatets 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 "FABRIKINNST.", slår produktet seg av og deretter returnerer det til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.


**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.

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


**2. STILL INN TIDEN**

Når du har valgt språk, 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.

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

**3. VARM OVNEN**

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


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

Varm opp ovnen til 200° C i omtrent en time, helst ved å benytte funksjonen "Rask forvarming". Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.


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

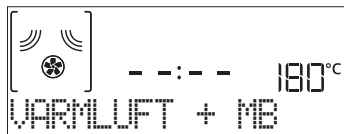
# DAGLIG BRUK

## 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 en funksjon på menyen, trykk på + eller - for å velge den du ønsker, trykk deretter på  for å bekrefte.




Merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.

## 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.

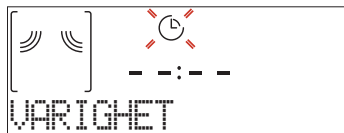
### EFFEKT / TEMPERATUR / GRILL NIVÅ







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 (mid), 1 (lav).

### VARIGHET



Når  ikonet blinker på display, trykk på + eller - for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter på  for å bekrefte.

Merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke : trykk på + eller - for å endre det og trykk deretter på  for å bekrefte.

Dersom du ikke bruker mikrobølgefunksjonene trenger du ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt (uten fastsatt steketid): Trykk på  eller  for å bekrefte og start funksjonen.

Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.


### SLUTTID (UTSATT START)



For funksjoner hvor mikrobølgene ikke aktiveres som "Grill" eller "Turbo Grill", når du først har stilt inn steketiden kan du utsette funksjonens start ved å programmere tidspunktet for slutt. For

mikrobølgefunksjonene er sluttiden den samme som varigheten.

Display viser sluttiden mens  ikonet blinker.

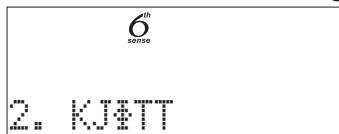


Trykk på + eller - for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på  for å bekrefte og aktivere denne funksjonen. Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

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, det betyr at tilberedningstiden vil bli noe lenger enn forventet. 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.

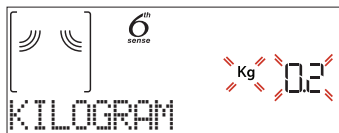
## 6<sup>th</sup> SENSE


Disse funksjonene velger automatisk den beste tilberedningsmodusen, effekt, temperatur og varighet for alle rettene som er tilgjengelige.



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

### VEKT / PORSJONER

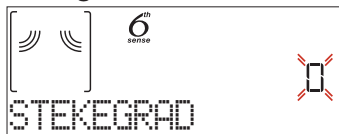




For å stille inn den riktige funksjonen, følg indikasjonene på display når du blir minnet om det, og trykk på + eller - for å stille inn ønsket verdi og trykk på  for å bekrefte.

Noen 6<sup>th</sup> Sense funksjoner krever ikke at du legger inn mengden: takket være en smart sensor for fuktighet, tilpasser ovnen automatisk tilberedningstiden etter mengden mat.


### STEKEGRAD



Med 6<sup>th</sup> Sense funksjonene er det mulig å justere stekegraden.





Når du blir minnet om det, trykk på + eller - for å velge ønsket nivå mellom Lett/Lav (-1) og Ekstra/Høy (+1). Trykk på  eller  for å bekrefte og start funksjonen.


### 3. AKTIVERE 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.

Hver gang det trykkes på  igjen, vil steketiden øke med ytterligere 30 sekunder (med trinn på 5 minutter for funksjoner som ikke aktiverer mikrobølge). I løpet av fasen for utsetting, vil ovnen, ved at du trykker på  hoppe over denne fasen, og starte funksjonen med det samme.

Merk: 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.

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.

**JET START**

Når ovnen er slått av, trykk på  for å aktivere tilberedningen med mikrobølge-funksjonen satt på full effekt (900 W) i 30 sekunder.

**4. FORVARMING**



Varmluftfunksjonen trenger en fase med forvarming: 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 at maten må settes inn.


På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start steking.

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 at ovnen skal nå ved å benytte  eller .

### 5. PAUSE I TILBEREDNINGEN / TILFØR, SNU ELLER SJEKK MATEN

#### PAUSE

Ved å åpne døren, vil tilberedningen midlertidig settes på pause ved at varmeelementene deaktiveres. For å fortsette tilberedningen, lukk døren og trykk på .


Merk: Mens "6<sup>th</sup> Sense" funksjonene er aktive, må du kun åpne døren når du blir minnet om det.

#### TILFØR, SNU ELLER RØR I MATEN

Noen 6<sup>th</sup> Sense oppskrifter krever at maten tilføres etter at fasen for forvarming er avsluttet eller at ingredienser tilføres for å fullføre tilberedningen. På samme måte, vil du bli minnet om å snu eller røre i maten under tilberedningen.



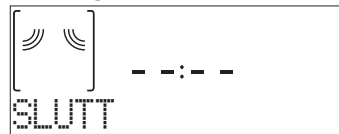
Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres.




Åpne døren, utfør handlingen som vises på display og lukk døren, trykk deretter på  for å fortsette tilberedningen.

Merk: Når det er nødvendig å snu eller røre, vil ovnen etter 2 minutter gjenoppta steking selv om ingen handling er utført. Fasen "LEGG INN MAT" varer i 2 minutter: dersom ingen handling utføres, vil funksjonen avsluttes.

### 6. ENDT STEKING

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

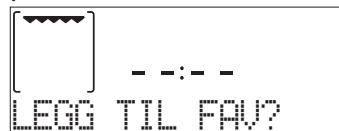




Trykk på  for å fortsette steking i manuell modus og legge til tid trinnvis med 30 sekund av gangen (for mikrobølgefunksjonene) eller 5 minutter (uten mikrobølger) eller trykk på  for å forlenge steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes. Ved å trykke  starter steking igjen.





### . FAVORITT

For å gjøre det enklere å bruke ovnen, kan den lagre opptil 9 av dine favorittfunksjoner.


Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen ved et nummer mellom 1 og 9 på listen over dine favoritter.







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.

Merk: 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.

## . SMART CLEAN


Fjern alt tilbehøret (med unntak av den roterende glasstallerkenen) fra mikrobølgeovnen før funksjonen aktiveres.

Trykk på  for å få tilgang til "Smart Clean" funksjonen.






Trykk på  for å aktivere rengjøringsfunksjonen: displayet vil i sekvens minne deg på handlinger for å utføres før rengjøringen starter. Trykk på  når som helst når dette er gjort.

Når det er nødvendig, hell en kopp med drikkevann inn i dampbunnen som medfølger eller i en form som tåler mikrobølger, lukk deretter døren.




Etter den siste bekreftelsen, trykk på  for å starte rengjøringscyklusen.

Når du er ferdig, avslutt rengjøringen ved å benytte en myk klut og tørk deretter ovnsrommet ved å benytte en fuktig mikrofiberklut.



## . 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 lydssignal og display vil indikere når minuttet har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.


Merk: Minuttelleren aktiverer ikke noen av syklusene for steking. Trykk på  eller  for å endre tiden du har stilt inn på timeren.

Når minuttet 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.

I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minuttet (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.



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



MATKATEGORI / OPSKRIFTER	TILBEHØR	MENGDE	INFO FOR TILBEREDNING	
GRYTERETT & BAKT PASTA	Lasagne	4 - 10 porsjoner	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt brunng	
	Frossen lasagne	500 g - 1,2 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet	
RIS, PASTA & KORN	Ris	100 - 400 g *	Still inn anbefalt tilberedningstid for risen. Tilsett salt vann og ris i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 2-3 kopper vann for hver kopp ris	
	Pasta	1-4 porsjoner *	Still inn anbefalt tilberedningstid for pastaen. Tilsett pasta når ovnen ber om det, og kok under lokk. Bruk omtrent 750 ml vann for hver 100 g pasta	
	Quinoa	100 - 400 g	Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 2 kopper vann for hver kopp quinoa	
	Spelt	100 - 400 g	Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 3-4 kopper vann for hver kopp med spelt	
	Bygg	100 - 400 g	Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 3-4 kopper vann for hver kopp med barley	
	Couscous	100 - 400 g	Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 2 kopper vann for hver kopp couscous	
	Havregrøt	1-2 porsjoner *	Tilsett saltet vann og havregryn i en beholder med høye kanter, bland og sett inn i ovnen	
KJØTT	Okse	Roastbiff	800 g - 1,5 kg	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
		Stek	2 - 6 stykker	Pensle med olje og rosmarin. Gni med salt og svart pepper. Fordel jevnt utover på grillristen
		Frosne hamburgere	100 - 500 g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming
	Svin	Svinestek	800 g - 1,5 kg	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt og pepper. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
		Ribbe	700 g - 1,2 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover Crisp-pannen med siden med bein vendt nedover
		Bacon	50 - 150 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	Kylling	Stekt kylling	800 g - 2,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett det inn i ovnen med brystet vendt oppover
		Stykker	400 g - 1,2 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover Crisp-pannen med skinnet vendt nedover
		Dampede fileter	300 - 800 g *	Fordel jevnt utover i dampkurven
		Panerte fileter, stekt	100 - 500 g	Pensle med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
Kjøttretter	Hot dog	4-8 stykker *	Legg hot dog i dampkokerens bunn og dekk med vann. Oppvarmes uten lokk	
	Kjøttpudding	4 -8 porsjoner	Tilbered ved å følge din favorittoppskrift og plasser den i en brødforn, dytt den ned for å unngå at det danner seg luftlommer	
	Pølser og wienerpølser	200 - 800 g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker	

\* Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens steking pågår.

TILBEHØR

Mb/Ovnssikker beholder



(Komplett) dampkoker



Dampkoker (Bunn + Lokk)



Dampkoker (Bunn)



Rist



Rektangulært bakebrett



Crisp-panne



MATKATEGORI / OPPSKRIFTER	TILBEHØR	MENGDE	INFO FOR TILBEREDNING
FISK	Dampet	Hel fisk	600 g - 1,2 kg Pensle med olje. Krydre med sitronsaft, hvitløk og kruspersille
		Fiskefileter	300 - 800 g * Fordel jevnt utover i dampkurven
		Fiskestek	300 - 800 g * Fordel jevnt utover i dampkurven
		Muslinger	400 g - 1,0 kg Krydre med olje, pepper, sitron, hvitløk og persille før steking. Bland godt
		Reker	100 - 600 g Fordel jevnt utover i dampkurven
	Ovnstekt	Hel fisk	600 g - 1,2 kg Pensle med olje. Krydre med sitronsaft, hvitløk og kruspersille
		Frossen grateng	600 g - 1,2 kg Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Stekt	Fish & chips, frossen	1 -3 porsjoner Fordel jevnt ut over crisp-pannen ved å legge vekselvis fiskefileter og poteter
		Blandet fisk - frossen	100 - 500 g Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Frosne fiskepinner	100 - 500 g Fordel jevnt utover Crisp-pannen
Fiskestek		300 - 800 g Smør Crisp-pannen lett før forvarming. Krydre fiskesteker med olje og strø over med sesamfrø	
Ovnstekt	Potetbiter	300 g - 1,2 kg Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen	
	Potetbåter	300 - 800 g Kutt opp i båter, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen	
	Grønnsaker-fylte	600 g - 2,2 kg Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydere med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke	
	Vegetarburger-frossen	2 - 6 stykker Smør Crisp-pannen lett	
	Poteter	4 - 10 porsjoner Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen	
Grateng	Brokkoli	600 g - 1,5 kg Kutt opp i stykker og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen	
	Blomkål	600 g - 1,5 kg Kutt opp i stykker og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen	
	Frossen grateng	400 g - 800 g Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet	
	Frosne grønnsaker	300 - 800 g * Fordel jevnt utover i dampkurven	
Dampet	Poteter	300 g - 1 kg * Skjær opp i stykker. Fordel jevnt utover i dampkokerens bunn	
	Brokkoli	200 - 500 g * Skjær opp i stykker. Fordel jevnt utover i dampkurven	
	Gulrøtter	200 - 500 g * Skjær opp i stykker. Fordel jevnt utover i dampkurven	
	Blomkål	200 - 500 g * Skjær opp i stykker. Fordel jevnt utover i dampkurven	
	Frosne poteter	200 - 500 g Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
Stekt	Aubergine	200 - 600 g Kutt opp og la de ligge i saltet vann i 30 minutter. Vask, tørk og veie. Bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørr aubergine. Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
	Squash	200 - 500 g Skjær opp i skiver, bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørr zucchini. Krydre med salt og svart pepper. Fordel jevnt ut over crisp-pannen	

\* Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens steking pågår.

TILBEHØR

Mb/Ovnssikker beholder



(Komplett) dampkoker



Dampkoker (Bunn + Lokk)



Dampkoker (Bunn)



Rist



Rektangulært bakebrett




Crisp-panne



MATKATEGORI / OPPSKRIFTER	TILBEHØR	MENGDE	INFO FOR TILBEREDNING
DESSERTER & SØTE KAKER	Sjokoladekjeks	1 del	Lag en deig av 250 g mel, 150 g smør, 100 g sukker, 1 egg, 25 g kakaopulver, salt og bakepulver. Tilfør vaniljeessens. La det kjøle ned. Ha det ut over slik at det har en tykkelse på 5 mm, form det til som du ønsker å fordel det jevnt ut over i crisp-plannen
	Fruktpai	1 del	Lag en deig av 180 g mel, 125 g smør og 1 egg. Fordel basen ut over på crisp-pannen, fyll den deretter med 700 til -800 g skiver frukt blandet med sukker og kanel
	Frossen fruktpai	300 - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Fruktkompott	300 - 800 ml *	Skrell og ta ut kjernen til frukten. Kutt i stykker og plasser i dampkokerens kurv
	Bakte epler	4 - 8 stykker	Fjern kjernen og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør
	Varm sjokolade	2 - 8 porsjoner	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift i en enkel beholder. Smak til med vanilje og kanel. Tilsett maissstivelse for å øke stivelsen
	Brownies	1 del	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Fordel deig ut over på bakebrettet dekket til med bakepapir
KAKER & BRØD	Fruktfylt pai	800 g - 1,5 kg	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel
	Muffins	1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformene. Fordel de jevnt utover bakebrettet
	Sukkerbrød i form	1 del	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over på et bakebrett tildekket med bakepapir og smurt
	Frosne rundstyk.	1 del	Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt utover bakebrettet
	Formbakt brød	1 - 2 stykker	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk stekeovnsens egne funksjon for heving
	Scones	1 del	Form til en scone eller til flere små scones på den smurte Crisp-pannen
PIZZA & PAIER	Pizza	2 - 6 porsjoner	Lag en pizzadeig av 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200 - 225 g mel, olje og salt. La den heve ved å benytte ovnen egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke
	Frossenpizza med tynn bunn	250 - 500 g *	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Frossenpizza med tykk bunn	300 - 800 g *	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Kald pizza	200 - 500 g	Ta den ut av emballasjen. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	Quiche Lorraine	1 del	Fordel deigen ut over crisp-pannen og prikk den med en gaffel. Tilberede Quiche Lorraine-fyllet med tanke på en mengde for 8 porsjoner
	Quiche lorraine-frossen	200 - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Salte kaker	1 del	Kjevle ut en paiskive for 8-10 porsjoner med deg og prikk den med en gaffel. Fyll paien ved å følge til din favorittoppskrift
	Vegetarstrudel	800 g - 1,5 kg	Lag en blanding med kuttede grønnsaker. Ha på olje og stek i en form i 15-20 minutter. La det kjøle ned. Tilsett fersk ost og krydre med salt, balsamisk eddik og krydder. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen
EGG & SNACKS	Popkorn	90 - 100 g *	Plasser alltid posen på den roterende glasstallerkenen. Tilbered kun en pose om gangen
	Frosne kyllingvinger	300 - 600 g *	Fordel jevnt utover crisp-pannen
	Kyllingnuggets-frosne	200 - 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	Osteanert brød-frossen	100 - 400 g	Pensle osten med litt olje før steking. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	Frosne løkringer	100 - 500 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
	Eggerøre	2 - 10 stykker	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift i en enkel beholder
	Speilegg	1 - 6 stykker	Smør Crisp-pannen lett før forvarming
	Omelett	1 del	Smør Crisp-pannen lett før forvarming

\* Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens steking pågår.

TILBEHØR	Mb/Ovnssikker beholder	(Komplett) dampkoker	Dampkoker (Bunn + Lokk)	Dampkoker (Bunn)	Rist	Rektangulært bakebrett	Crisp-panne
							

# RENGJØRING

Pass på at apparatet 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.

## INDRE OG YTRE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Med jevne mellomrom, og i tilfelle av søl, fjern platespiller og støtten for å rengjøre bunnen av ovnen, fjern alle matrester.
- Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimalt renhold av de indre flatene.
- Grillen trenger ikke rengjøring, fordi den intense varmen brenner bort smusset. Bruk denne funksjonen med jevne mellomrom.

## TILBEHØR


Alt tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin med unntak av Crisp-pannen.

Crisp-pannen bør rengjøres med vann og et mildt rengjøringsmiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid Crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.


# 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.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvarefeil.	Slå av og på ovnen og se om problemet vedvarer. Prøv å utføre "FABRIKKINNST.", som kan velges fra "INNSTILLINGER". Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Ovnen varmes ikke opp.	Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til "DEMO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".

## PRODUKTKORT

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

## SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

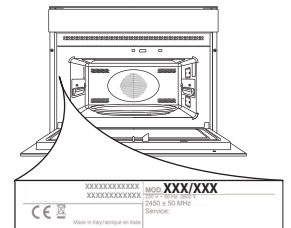
>  Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

## HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du finner våre kontaktdetaljer i garantihåndboken. Når du kontakter vår kundeservice med tjenester på ettermarkedet, oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



400011158688-1