

DAGLIG REFERANSE VEILEDNING



TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET
WHIRLPOOL PRODUKT

For å motta mer omfattende hjelp og støtte,
vennligst registrer produktet ditt på
www.whirlpool.eu/register

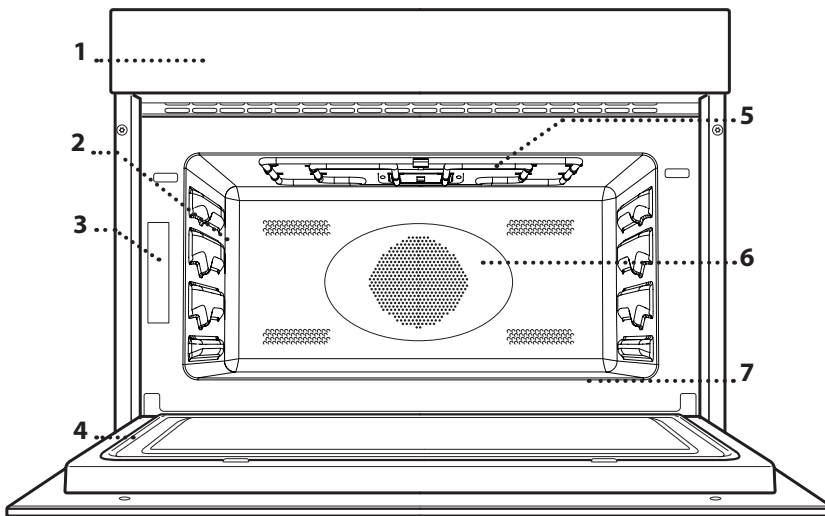


Du kan laste ned sikkerhetsanvisninger og
bruks- og vedlikeholdsveiledningen ved å
besøke vår hjemmeside docs.whirlpool.eu
og følge anvisningene bakerst i dette heftet.



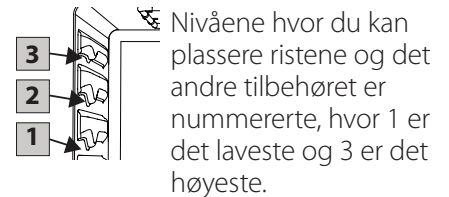
Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel

2. Ristskinner



Nivåene hvor du kan
plassere ristene og det
andre tilbehøret er
nummererte, hvor 1 er
det laveste og 3 er det
høyeste.

3. Identifikasjonsskilt
(må ikke fjernes)

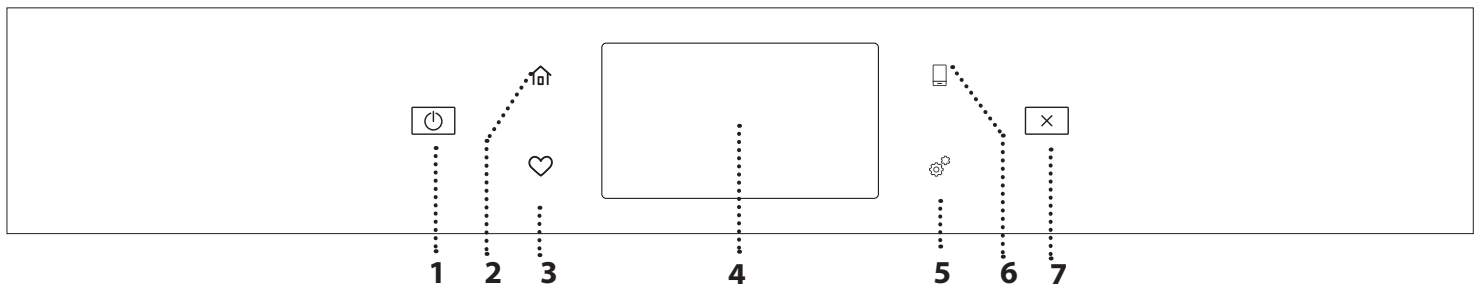
4. Dør

5. Grill

6. Vifte og rundt varmeelement
(ikke synlig)

7. Nedre varmeelement
(ikke synlig)

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET



1. PÅ / AV

For å slå ovnen på og av.

2. HJEM

For å få rask tilgang til
hovedmenyen.

3. FAVORITT

For å hente fram listen over dine
favorittfunksjoner.

4. DISPLAY

5. VERKTØY

For å velge blant forskjellige
opsjoner og også endre ovnens
innstillinger og preferanser.

6. FJERNKONTROLL

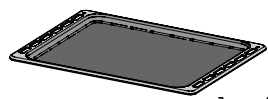
For å aktivere bruken av 6th Sense
Live appen.

7. AVBRYT

For å stanse enhver av ovnens
funksjoner med unntak av Klokken,
Kjøkkentimer og Kontrollås.

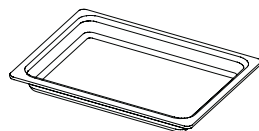
TILBEHØR

BAKEBRETT



Nyttig som støtteflate for ovns bakebrett; platen kan også benyttes som en støtteflate for mat som ikke er i former. Dette tilbehøret egner seg ikke for bruk i mikrobølgeovn.

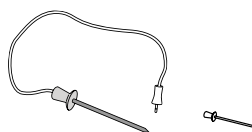
GLASSTALLERKEN



Takket være glassets egenskaper, egner denne langpannen seg til alle måter å tilberede maten på. Den samler opp steikesjyen når den

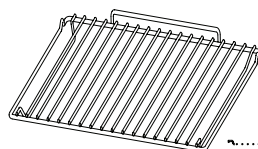
plasseres under risten.

MAT-TERMOMETER



Brukes til å måle kjernetemperaturen på maten under tilberedning.

RIST



Risten egner seg til all tilberedning av mat med unntak av den enkle "Mikrobølge" funksjonen. Du kan plassere maten direkte på risten eller

bruke den til å støtte stekebrettene og bokser eller andre varmebestandige former til oppvarming eller bruk i mikrobølgeovn.

Sett inn risten ved å holde den litt oppover og la den hvile mot den bakre kanten (den skal peke oppover) på ønsket nivå. La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig.

Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom kundeservice.

Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, sørg for at det er varmebestandig og egnet for damping.

Sørg for at det er et gap på minst 30 mm mellom toppen av alle beholdere og veggene i ovnsrommet for å tillate at dampen kan flyte tilstrekkelig.

FUNKSJONER

MIKROBØLGE

For rask tilberedning og oppvarming av mat eller drikke.

	°C
850	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	Perfekt for å smelte smør eller sjokolade.
160	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost.
90	Mykgjøre iskrem.
0	Varselur

	°C		
Oppvarming	2 kopper	850	3
Oppvarming	Potetmos (1 kg)	850	10 - 12
Tining	Kjøttdeig (500 g)	160	13 - 14
Tilberede	Sukkerbrød	750	7 - 8
Tilberede	Eggekrem	750	10 - 11
Tilberede	Kjøttpudding	750	15 - 16

Tilbehør som trengs: Glasstallerken

RASK FORVARMING

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

KONVENSJONELL FUNKSJONER

• KONVENSJONELL

For perfekt bruning av en rett, både på oversiden og undersiden maten.

°C		°C		
Småkaker	Ja	160 - 180	30 - 40	2
Kjeks	Ja	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Ja	230	20 - 30	1

• KONVENSJONELL + MW

For å tilberede bakte retter raskere ved å kombinere tradisjonell steking og mikrobølger.

°C		°C			
Brød	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Oksesstek (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Frossen mat	-	160 - 180	350	20 - 30	1

GRILLFUNKSJONER

• GRILL

For brunng, grilling og gratenger.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ikoner
Ristet brød	3	7 - 10	Grill, 3
Kongereker	2	20 - 30	Grill, 2

• GRILL + MW

For rask tilberedning av gratinerte retter.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ikoner
Potetgrateng	350	20 - 40	Grill, MW, 2
Bakte poteter	350	10 - 20	Grill, MW, 2

TURBOGRILL FUNKSJONER

• TURBOGRILL

For perfekt steking og brunng, ved å kombinere grillen og ovns luftkonveksjon.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ikoner
Kylling Kebab	3	25 - 35	Turbo, 2
Stekte poteter	3	30 - 50	Turbo, 2

• TURBOGRILL + MB

For rask steking og brunng, ved å kombinere mikrobølger, grill og ovns luftkonveksjon.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ikoner
Canneloni (Frossen)	350	20 - 25	Turbo, MW, 2
Svinekoteletter	350	30 - 40	Turbo, MW, 2
Grillet kylling	350	40 - 60	Turbo, MW, 2

TRYKKLUFT FUNKSJONER

• TRYKKLUFT

For tilberedning av søte kaker og kjøtt, ved bruk av kontinuerlig varmluftsirkulasjon.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ikoner
Marengs	Ja	100 - 120	Trykkluft, 2
Småkaker	Ja	170 - 180	Trykkluft, 2
Brødskive	Ja	180 - 200	Trykkluft, 1
Rundstykker	Ja	210 - 220	Trykkluft, 2
Bakverk av butterdeig	Ja	180 - 190	Trykkluft, 2
Stek (800 g - 1,5 kg)	Ja	160 - 170	Trykkluft, 1

Merk: Trykkluft-funksjonen har ingen forvarming som standardinnstilling. Dersom du ønsker å tilføre forvarming er det tilstrekkelig å trykke øverst i høyre hjørne på display. Se det tilhørende avsnittet for ytterligere detaljer.

• TRYKKLUFT + MB

For raskt steking av søte kaker og kjøtt, ved å benytte fordelene ved mikrobølgene og varmluftsirkulasjon.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ikoner
Steker	160	170	40 - 60, 2
Kjøttpai	160	180	25 - 35, 1
Ovnsstekt fisk	160	170 - 190	20 - 35, 1

KONVEKSJONSSTEKING FUNKSJONER

• KONVEKSJONSSTEKING

For perfekt steking av kjøtt, kaker og paier med saftig fyll.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ikoner
Paier	-	160 - 200	35 - 55, 1
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45, 1

• KONVEKSJONSSTEKING + MW

For rask steking av mat med saftig fyll, ved å kombinere mikrobølger, konveksjonell oppvarming og luftkonveksjon.

Mat	Temperatur (°C)	Tid (min)	Ikoner
Paier	350	160 - 200	25 - 45, 2
Sukkerbrød	90	160 - 180	30 - 35, 1

SPECIALFUNKSJONER

• HOLD VARM

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

• HEVENDE

For å oppnå en optimal heving av deig.

• SMART CLEAN

For å gjøre det enklere å rengjøre ovnsrommet. Regelmessig bruk forebygger belegg, som kan skade overflaten.

6TH SENSE-FUNKSJONER

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

• 6TH SENSE AVISNING

For rask opptining av forskjellig typer matvarer ganske enkelt ved å spesifisere deres vekt. Plasser alltid maten direkte på glassformen for å oppnå best resultat.

Mat	Vekt (g - kg)
KJØTT	100 g - 2,0 kg
FJÆRKRE	100 g - 3,0 kg
FISK	100 g - 2,0 kg
GRØNNSAK	100 g - 2,0 kg
BRØD	100 g - 2,0 kg

6TH SENSE GJENOPPVARMING

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnens beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Plasser mat i en form som tåler mikrobølger og som er ildfast. På slutten av oppvarmingsprosessen, vil resultatet alltid bli bedre dersom du lar maten stå i 1-2 minutter, spesielt gjelder dette frossen mat.

☺	☹
MIDDAGSTALLERKEN	250 - 500 g
Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.	
FROSSEN MIDDAGSTALLERKEN	250 - 500 g
Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.	
SUPPE	1 - 4 porsjoner
Varm opp utildekket i egne former	
DRIKKEVARE	1 - 4 porsjoner
Sett en skje i varmebestandig plast ned i en mugge eller kopp for å unngå at det koker over	

6TH SENSE TILBEREDNING

For tilberedning av flere slags retter og matvarer og for å oppnå optimale resultat på den letteste og raskeste måten. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Listen i tabellene:

oppskrifter ☺, dersom forvarming er nødvendig ☹, temperatur ☺°C, mikrobølgeovn effekt ☺, grillnivå ☺, vekt ☹, steketid ☺, tilbehør og nivå ☺ som anbefales for tilberedning. 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.

☺ Rist, ☹ kakeform på rist, ☺ bakebrett, ☺ glassform

HVORDAN BENYTTE BERØRINGSSKJERMEN



For å bla gjennom en meny eller en liste:

La, ganske enkelt, fingeren gli over skjermen for å bla gjennom elementene eller verdiene.



For å velge eller bekrefte:

Ta på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.

For å gå tilbake til forrige skjermbilde:

Tast < .

For å bekrefte en innstilling eller gå til neste skjermbilde: Tast "STILL INN" eller "NESTE".

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅKET

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang.

- La fingeren gli over skjermen for å bla igjennom listen over tilgjengelige språk.



- Ta på språket du ønsker.



Ved å taste < vil du gå tilbake til et tidligere skjermbilde.

2. VELG MODUS FOR INNSTILLING

Når du har valgt språket, vil display minne deg om at du må velge mellom "BUTIKKDEMO" (nyttig for forhandlere, kun for display hensyn) eller fortsett ved å taste "NESTE".



3. OPPSETT AV WIFI

6th Sense Live funksjonen gjør det mulig å betjene ovnen på avstand fra en mobiltelefon/-nettbrett. For at apparatet skal kunne betjenes på avstand, må du først utføre tilkoplingsprosessen. Denne prosessen er nødvendig for å registrere apparatet ditt og kople det til ditt hjemmenettverk.

- Tast "UTFØR OPPSETT NÅ" for å utføre koplingen.



Ellers må du taste "SKIP" (HOPP OVER) for å kople til produktet på et senere tidspunkt.

HVORDAN UTFØRE TILKOPLINGEN

For å bruke denne funksjonen trenger du: En smarttelefon eller nettbrett og en trådløs ruter som er koplet til Internett. Vennligst benytt din smarttelefon/-nettbrett for å kontrollere at signalet til ditt trådløse hjemmenettverk er sterkt nok nært apparatet.

Minstekrav.

Smarttelefon/nettbrett: Android med en 1280x720 (eller høyere) skjerm eller iOS. Se i app-forretningen hvorvidt Android eller iOS versjonene er kompatible.

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Last ned 6th Sense Live appen

Det første trinnet for å kople til enheten din, er å laste ned appen på mobiltelefonen/nettbrettet ditt. 6th Sense Live appen vil veilede deg igjennom alle trinnene som er listet opp her. Du kan laste ned 6th Sense Live appen fra iTunes Store eller Google Play Store.

2. Opprett en konto

Dersom du ikke har gjort det allerede, må du opprette en konto. Dette vil gjøre det mulig for deg å kople apparatene dine til nettverket og også se og kontrollere disse på avstand.

3. Registrer apparatet ditt

Følg instruksene i appen for å registrerer apparatet ditt. For registreringsprosessen vil du trenge Smart Appliance IDentifier (SAID) nummeret. Den entydige definerte koden er nummeret som følger ordet SERVICE på identifikasjonsplaten som er festet på produktet.

4. Kople til WiFi

Følg installasjonsprosedyren for skanning og tilkobling. Appen vil veilede deg igjennom prosessen for å kople apparatet ditt til det trådløse nettverket i din husholdning.

Dersom din ruter tåler WPS 2.0 (eller senere versjoner), velg "MANUELL", tast deretter "WPS-oppsett": Trykk på WPS-knappen på din trådløse ruter for å opprette en kopling mellom de to produktene.

Dersom det er nødvendig kan du også kople produktet manuelt ved å benytte "Søk etter et nettverk".

SAID-koden er brukt for å synkronisere en smarttelefon/nettbrett med ditt apparat.

MAC-adressen er vist for WiFi-modulen.

Det vil kun være nødvendig å utføre tilkoplingsprosedyren på nytt dersom du endrer innstillingene av ruterens din (f.eks. Nettverksnavn eller passord eller data provider).

INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Ved å kople ovnen til ditt hjemmenettverk vil klokkeslett og dato stilles inn automatisk. Ellers må du stille de inn manuelt

- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn klokkeslettet.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn datoen.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

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 gjennomiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm opp ovnen til 200 °C, helst ved å benytte funksjonen "Rask forvarming".

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

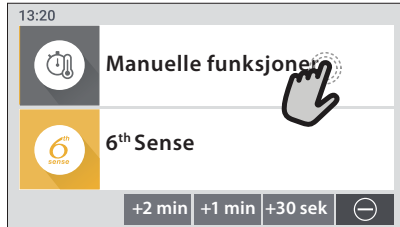
DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

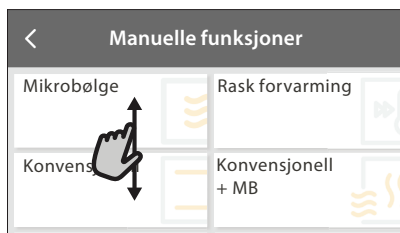
- For å slå på ovnen, trykk på  eller ta på en hvilken som helst plass på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom funksjonene Manuell og My Menu.

- Tast hovedfunksjonen du ønsker for å få tilgang til den tilhørende menyen.



- Bla opp og ned for å utforske listen.



- Velg funksjonen du ønsker ved å taste den.


2. STILL INN MANUELL FUNKSJONER

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

TEMPERATUR

- Bla igjennom verdiene som anbefales og velg verdien du ønsker.



Dersom funksjonen tillater det, kan du taste  for å aktivere forvarming.



VARIGHET

Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt. I tidsinnstilt modus, vil ovnen fungere i henhold til tidsintervallet du har valgt. Ved avsluttet tilberedningstid, vil ovnen slå seg av automatisk.

- For å starte innstillingen av varighet, tast "Still inn steketid".



- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.



- Tast "NESTE" for å bekrefte.

For å slette en innstilt varighet under tilberedningen slik at en styrer manuelt avsluttet tilberedning, tast på verdien for varighet og velg deretter "STOPP".

3. SET 6TH SENSE-FUNKSJONER

6th Sense-funksjoner gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises i listen. De fleste innstillingene for tilberedning velges automatisk av apparatet for å oppnå best mulig resultat.

- Velg en type tilberedning fra listen.
- Velg en funksjon.

Funksjonene vises etter matkategori i menyen 6th SENSE-MAT (se de tilhørende tabellene) og av oppskriftsfunksjoner i LIFESTYLE-menyen.

- Når du har valgt en funksjon, indikerer du ganske enkelt matens egenskaper (mengde, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å oppnå det perfekte resultatet.

Noen av 6th Sense Funksjonene krever at du bruker matsonden. Sett det i før du velger funksjonen. For best resultat med sonden, følg rådene i det gitte avsnittet.

- Følg indikasjonene på skjermen som veileder deg igjennom stekeprosessen.

4. STILL INN UTSATT START / UTSATT SLUTT

Du kan utsette steking før du starter en funksjon: Funksjonen vil starte eller slutte på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast "FORSINKELSE" for å stille inn tidspunktet for start eller slutt du ønsker.



- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "START-FORSINKELSE" for å starte ventingen.
- Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter en tidsperiode som er beregnet.

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.

For å aktivere funksjonen umiddelbart og slette programmert utsettelsestid, tast .

5. START FUNKSJONEN


- Når du har konfigurert innstillingene, tast "START" for å aktivere funksjonen.

For mikrobølgefunksjonene finnes det en startbeskyttelse. Døren må åpnes og stenges før funksjonen starter.

- Åpne døren.
- Sett maten inn i ovnen og lukk døren.
- Tast "START".

Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display

- Trykk på  for å stanse den aktive funksjonen til enhver tid.

6. FORVARMING

Dersom funksjonen på forhånd er aktivert, indikerer display statusen for fasen for forvarming når funksjonen starter.

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

- Åpne døren.
- Sett maten inn i ovnen.
- Lukk døren og tast "FERDIG" for å starte tilberedningen.

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.

7. SETT TILBEREDNINGEN PÅ PAUSE

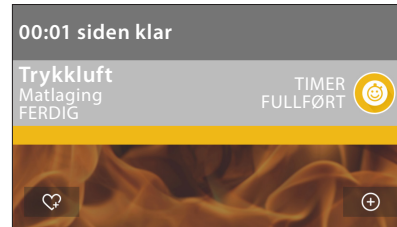
Noen av My Menu-funksjonene vil kreve at du utfører noen handlinger mens steking pågår. Du vil høre et signal og på display vises handlingen som skal utføres.



- Åpne døren.
- Utfør handlingen når du blir minnet om dette på display.
- Lukk døren, tast deretter "FERDIG" for å fortsette.

8. AVSLUTTET STEKING

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

Noen funksjoner kan lagres som favoritter, når steking er ferdig, og brukes raskt i fremtiden, samtidig som du opprettholder de samme innstillingene eller forlenger steking.




- Tast  for å lagre den blant favorittene.
- Tast  for å forlenge steking.

9. FAVORITTER

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriften din.

Ovnen registrerer automatisk funksjonene du bruker oftest. Etter at du har brukt de et visst antall ganger, vil du bli bedt om å legge funksjonen til favorittfunksjonene dine.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er avsluttet, kan du taste  for å lagre den blant favorittene. På denne måten kan du raskt benytte funksjonen i framtiden, og opprettholde de samme innstillingene.


Display tillater deg å lagre funksjonen ved å indikere opp til 4 favorittmåltider inkludert frokost, lunsj, snack og middag.

- Tast på ikonet for å velge minst ett.

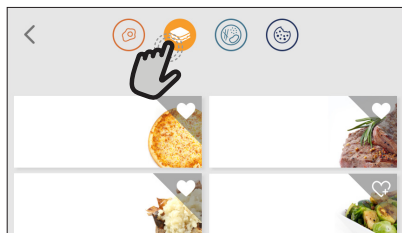



- Tast "FAVORITT" for å lagre funksjonen.



For å se favorittmenyen, trykk på  : Funksjonene vil bli inndelte i forskjellige måltider og du vil få tilbydd forslag.

- Tast måltidenes ikon for å vise de aktuelle listene



Ved å taste på  vil du også kunne se en historisk oversikt over de mest brukte funksjonene.


- Dra fingeren over listen som er fremkommet.
- Tast inn oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Tast "START" for å aktivere tilberedningen.

ENDRING AV INNSTILLINGENE



På skjermbildet med favoritter, kan du legge til et bilde eller navn for hver favoritt for å tilpasse det dine preferanser.

- Velg funksjonen du ønsker å endre.
- Tast "REDIGER".
- Velg egenskapen du ønsker å endre.
- Tast "NESTE": displayet viser de nye egenskapene.
- Tast "LAGRE" for å bekrefte endringene.

På skjermbildet med favoritter kan du også slette funksjonene du har lagret:

- Tast  på den aktuelle funksjonen.
- Tast "FJERN DEN".

Du kan også endre tiden når de forskjellige måltidene vises:

- Trykk på .
- Velg  "Innstillinger".
- Velg "Tider og datoer".
- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- La fingeren gli igjennom listen og tast inn den aktuelle tiden.
- Tast inn det aktuelle måltidet for å endre det.

Hver tidsluke kan kombineres med kun ett måltid.

10. VERKTØY

Trykk på  for å åpne menyen "Verktøy" til enhver tid.

Denne menyen lar deg velge mellom flere alternativer og også endre innstillingene eller preferansene for produktet ditt eller skjermen.



FJERNSTYRT AKTIVERING

For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.



KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan aktiveres enten ved å benytte en tilberedningsfunksjon eller alene for å passe tiden. Når den først er startet vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å påvirke selve funksjonen.

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

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å gjenopprette eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk .
- Tast .

Et lydsignal vil høres og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

- Tast "AVVIS" for å slette timeren eller stille inn en ny varighet.
- Tast "STILL INN TIMER" for å stille inn timeren igjen.


LYS

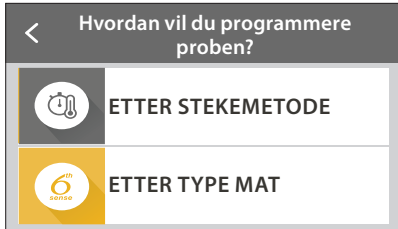
For å slå av eller på ovnslampen.

SONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til kjøttet mens steking pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men steking er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd.

Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren.

Tast . Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og 6th Sense (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke termometeret.



Når stekefunksjonen er startet, vil den slettes dersom termometeret fjernes. Ta alltid sondens støpsel ut av kontakten og fjern den fra ovnen når du tar ut maten.

BRUK AV MATSONDE

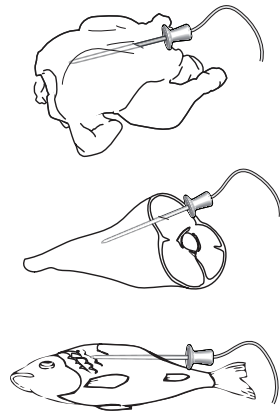
Ved å bruke matsonden kan du måle kjernetemperaturen til maten under tilberedning.

Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder.

Fjærkre: Sett spissen inn midt i brystet, unngå hule områder.

Ledder eller kjøttbein: Sett tuppen inn i den tykkeste delen.

Fisk (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå ryggraden.



SELVRENGJØRING

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. Hell 200 ml drikkevann i ovnsbunnen og aktiver funksjonen når ovnen er kald.

Merk: En anbefaler ikke å åpne ovnsdøren mens rengjøringscyklusen pågår for å unngå tap av vanndamp, dette vil kunne ha negative virkninger på sluttresultatet.

En passende melding vil vises på displayet når syklusen er avsluttet. La ovnen kjøle seg ned før du vasker og tørker de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

DEMP

Berør ikonet for å dempe eller øke alle lyder og alarmer.

KONTROLLÅS

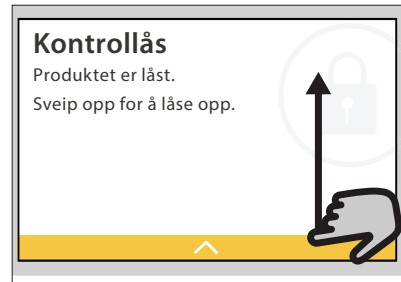
“Kontrollås” gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

For å aktivere låsen:

- Berør ikonet.

For å deaktivere låsen:

- Tast displayet.
- La fingeren gli over meldingen som vises.



INNSTILLINGER



























For å endre flere av ovnens innstillinger.

WIFI

For å skifte innstillinger eller konfigurering av et nytt hjemme-nettverk.

INFO

For å slå av “Lagre demo-modus”, for å stille inn produktet på nytt og oppnå ytterligere informasjon om produktet.

Matkategori / Oppskrifter	Nivå & Tilbehør	Anbefalt mengde	Info for tilberedning	
BAKT PASTA	Lasagne	1 	4 - 8 porsjoner	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt bruning
	Frossen lasagne	1 	600 g - 1,2 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
KJØTT	Oksestek	1  	1 - 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
	Kalvestek	1  	1 - 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
	Svinestek	1  	1 - 1,5 kg	
	Lammelår	1  	1,5 - 2 kg	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt, pepper og kuttet hvitløk. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
	Grillet kylling	1  	1 - 1,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett det inn i ovnen med brystet vendt oppover
	Kyllingbiter	2  	800 g - 1,2 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover risten med skinnet vendt nedover
	Grillede fileter	2 	800 g - 1,2 kg	Pensle med olje og krydre etter behov
	Dampede fileter	1 	500 g - 1 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Tilsett sitronsaft eller bouillon
	Kjøttpudding	1 	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 wurst	3  	4 - 12 stykker	Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker
Shepherds pie	1 	4 - 8 porsjoner	Brun lett 1 hakket løk og 2 fint opphakkede gulrøtter. Tilsett 1 ss mel, 300 ml kjøttkraft og kok til det tykner. Tilsett 1 ss tomatpure og en dash Worcestersaus. Rør inn 450g hakket kokt oksekjøtt eller lam og krydre med salt og pepper. Dekk kjøttstuingen med 4 porsjoner med potetmos	
FISK	Hel-ovnsstekt	2 	800 g - 1,5 kg	Pensle med olje. Krydre med sitronsaft, hvitløk og kruspersille
	Hel-dampet	1 	800 g - 1,5 kg	
	Grillet stek	3  	4 - 8 stykker	Krydre fiskestykker med olje og strø over med sesamfrø
	Filet dampet	1 	400 g - 1 kg	Fordel de jevnt utover i formen. Tilberedes tildekket
	Frossen grateng	1 	600 g - 1,2 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet

TILBEHØR

Rist

Ovn form som tåler
mikrobølger på rist

Glasstallerken






























Ovn form som tåler
mikrobølger på glassform

Stekeplate



Matsonde



Matkategori / Oppskrifter	Nivå & Tilbehør	Anbefalt mengde	Info for tilberedning	
GRØNNSAKER	Stekte poteter	 2	1 - 1,5 kg	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
	Fylte grønnsaker	 2	4 - 8 porsjoner	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke
	Bakte poteter	 1	4 - 8 stykker	Pensle med olje eller smeltet smør. Skjær et kryss på poteten og sett den inn i ovnen, vendt nedover. Når ovnen minner deg om å snu poteten, hell over rømmen og krydre etter behov
	Potetgrateng	 1	4 - 8 porsjoner	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
	Tomatgrateng	 1	4 - 8 porsjoner	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt og pepper og dekk til med en blanding av brødsmler og olje. Dryss ost på toppen
	Grønnsaksgrateng	 2	4 - 8 porsjoner	Skjær opp grønnsakene og plasser de inn i hverandre i en stor form. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
	Grønnsaksgrateng (frosen)	 1	600 g - 1,2 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Potetbiter	 1	500 g - 1 kg	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover i formen
	Røtter og knoller	 1	200 - 800 g	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover i formen
	Frosne grønnsaker	 1	200 - 800 g	Fordel de jevnt utover i formen. Rør i maten når ovnen ber om det
	Stekte poteter	 2	500 g - 1 kg	Fordel de jevnt utover i glassformen
	Andre grønnsaker	 1	200 g - 800 g	Skjær opp i stykker. Fordel de jevnt utover i formen
SALTE KAKER	Quiche Lorraine	 2	1 del	Fordel deigen ut over bakepannen og prikk den med en gaffel. Tilberede Quiche Lorraine-fyllet med tanke på en mengde for 8 porsjoner
	Quiche Lorraine Frosen	 2	200 g - 1 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
BRØD	Rundstykker (frosne)	 2	1 del	Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt utover bakebrettet
	Sandwichbrød i boks	 1	1 - 3 stykker	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk stekeovnens egne funksjon for heving
	Rundstykker forhåndssteekte	 2	1 del	Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt utover bakebrettet
	Scones	 2	1 del	Form til en scone eller til flere små scones på det smurte bakebrettet
PIZZA	Tynn pizza	 2	1 del	Lag en deig av 225ml vann, 15g fersk gjær, 400g 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
	Tykk pizza	 2	1 del	Lag en deig av 250ml vann, 20g fersk gjær, 450g 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
	Frosen pizza	 2	250 - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	Kald pizza	 2	250 - 800 g	
KAKER OG WIENERBRØD	Sukkerbrød i form	 1	1 del	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt
	Marengs	 2	1 del	Lag en del av 2 eggehviter, 80 g sukker og 100 g kokosrasp. Smak til med vanilje- og mandelessens. Form 20-24 stykker på det smurte bakebrettet
	Terte i boks	 1	1 del	Lag en paiform av deigen, stikk med en gaffel og ha ut over syltetøy. Rull ut deigen som er til overs og skjær opp i strimler, lag et gittermønster på toppen
	Fruktpai	 1	1 del	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel. Rull ut deigen som er til overs for å lage et lokk, forsegle kantene og pensle med egg
	Smuldrepai med frukt	 1	1 del	Smuldre sammen 200g mel, 100g sukker og 150g smør. Legg 1kg oppkuttete epleskiver blandet med sukker og kanel i en form og 1kg rabarbra eller frosne bær blandet med sukker og 1 ss maisstivelse. Strø til slutt deigen på toppen
	Nederlandsk epleterte	 1	1 del	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med epleskiver blandet med sukker, rosiner, hakkede mandler og kanel. Rull ut deigen som er til overs og skjær opp i strimler, lag et gittermønster på toppen
POPCORN	 1	100 g	Plasser alltid posen på glassformen. Tilbered kun en pose om gangen	

WIFI FAQs

Hvilke WiFi protokoller støttes?

WiFi adapteren som er installert støtter WiFi b/g/n for europeiske land.

Hvilke innstillinger må konfigureres for ruterens programvare?

De følgende innstillingene av ruter er nødvendige: Aktivert 2,4 GHz, aktiv WiFi b/g/n, DHCP NAT.

Hvilken WPS-versjon støttes?

WPS 2.0 eller senere versjoner. Kontroller dokumentasjonen til ruter.

Utgjør det en forskjell dersom en bruker en smarttelefon (eller nettbred) med Android eller iOS?

Det utgjør ingen forskjell, du kan benytte det operativsystemet du ønsker.

Kan jeg benytte den mobile 3G-tjoring i stedet for en ruter?

Ja, men sky-tjenestene er beregnet på enheter som kontinuerlig tilkople nettet.

Hvordan kan jeg kontrollere at Internett-forbindelsen i min husholdning virker og at den trådløse funksjonen er aktivert?

Du kan søke etter ditt nettverk ved hjelp av smarttelefonen/-nettbrettet ditt. Du må deaktivere alle andre datatilkoplinger før du forsøker.

Hvordan kan jeg sjekke at apparatet er tilkople mitt trådløse hjemmenettverk?

Gå inn på konfigureringen av ruter din (se ruterens håndbok) og sjekk om apparatets MAC-adresse står oppført på siden over tilkoblede trådløse enheter.

Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse?

Trykk på  tast deretter  WiFi eller se på ditt apparat: Det er et merket som viser adressene for SAID og MAC. Mac-adressen består av en kombinasjon av nummer og bokstaver som starter med "88:e7".

Hvordan kan jeg kontrollere hvorvidt apparatets trådløse funksjon er aktivert?

Bruk smarttelefonen/nettbrettet ditt og 6th Sense Live appen for å sjekke om apparatets nettverk er synlig og koblet til cloud.

Er det noe som kan hindre at signalet ikke når apparatet?

Sjekk at enhetene du har koblet til ikke bruker opp bredbåndet som er tilgjengelig.

Sjekk at enhetene som er WiFi-aktiverte ikke overskrider maksimalt antall som er tillatt av ruter.

Hvor langt unna bør ruter være fra ovnen?

Normalt er WiFi signalet sterkt nok til å dekke noen rom, men dette avhenger veldig mye av hvilke materialer veggene er laget av. Du kan sjekke signalstyrken ved å plassere smartenheten din ved siden av apparatet.

Hva kan jeg gjøre hvis den trådløse tilkoblingen min ikke når apparatet?

Du kan bruke spesifikke enheter for å utvide WiFi dekningen i hjemmet ditt, slik som tilgangspunkt, WiFi reléstasjoner eller strømledningbroer (følger ikke med apparatet).

Hvordan kan jeg finne navnet og passordet for det trådløse nettverket mitt?

Se dokumentasjonen til ruter. Som regel finnes det et klistremerke på ruter som viser informasjonen du trenger for å nå siden for innstilling av enheten ved bruk av en tilkoblet enhet.

Hva kan jeg gjøre hvis ruter min bruker naboens WiFi kanal?

Tving ruter din til å bruke din husholdnings WiFi-kanal.

Hva kan jeg gjøre dersom kommer opp på display eller ovnen ikke er i stand til å opprette en stabil tilkobling til min hjemme-ruter?

Apparatet kan være vellykket koblet til ruter, men det kan hende det ikke har tilgang til Internett. For å koble apparatet til Internett, må du sjekke innstillingene for ruter og/eller din internettleverandør.

Ruterens innstillinger: NAT må være på, brannmur og DHCP må være riktig konfigurert. Støttet passordkryptering: WEP, WPA,WPA2. For å forsøke en annen krypteringstype, må du se ruterens håndbok.

Leverandørinstillinger: Hvis internettleverandøren din har fastsatt et fast antall MAC-adresser som kan kobles til Internett, kan det hende at du ikke kan koble apparatet til skyen. MAC-adresser til en enhet er en unik identifikator. Vennligst spør internettleverandøren din om hvordan du kobler andre enheter enn datamaskiner til Internett.

Hvordan kan jeg sjekke om data overføres eller ikke?

Etter at du har installert nettverket, må du skru av strømmen, vente 20 sekunder og deretter skru på ovnen: Sjekk at appen viser apparatets UI-status.

Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.

Hvordan kan jeg endre min Whirlpool-konto men holde apparatene mine tilkoblede?

Du kan opprette en ny konto, men husk å fjerne apparatene fra din gamle konto før du flytter dem over til den nye kontoen din.

Jeg har skiftet min ruter – hva må jeg gjøre?

Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverksnavn og passord) eller slette de tidligere innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene på nytt.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

Bruk vernehansker.

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

Ovnen må alltid frakobles strømmettet 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.






- Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimalt renhold av de indre flatene.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

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.

Glassformen kan vaskes i oppvaskmaskin.

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 strømmenettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer. Ovnen varmes ikke opp.	Programvarefeil. Når "DEMO" er "På" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F". Få tilgang til "DEMO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Av".
Funksjonen starter ikke. Funksjonen er ikke tilgjengelig i demo-modus.	Demo-modus pågår.	Trykk  , tast  "Info" og velg deretter "Lagre demo-modus" for å gå ut.
 ikonet vises på display.	WiFi-ruteren er slått av. Ruterens innstillinger er endret. Den trådløse forbindelsen når ikke fram til apparatet. Ovnen er ikke i stand til å opprette forbindelsen med hjemmenettverket. Forbindelsen støttes ikke.	Kontroller at WiFi-ruteren er koplet til Internett. Kontroller at WiFi-signalet er sterkt nær apparatet. Prøv å starte opp ruteren på nytt Se seksjonen "WiFi FAQs". Dersom innstillingene til ditt trådløse nettverk er endret, må du kople til nettverket: Trykk  , tast  "WiFi" og velg deretter "Koble til nettverket".
Forbindelsen støttes ikke.	Den fjernstyrte styringen er ikke tillatt i ditt land.	Kontroller hvorvidt det er tillatt med fjernstyrt styring av elektroniske apparat i landet ditt før du kjøper apparatet.

PRODUKTKORT

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

SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG

VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

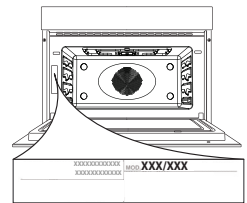
>  Last ned Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside docs.whirlpool.eu (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du vil finne informasjon om hvordan du kan kontakte oss i garantiheftet. Når du kontakter vår kundeservice med tjenester på ettermarkedet, oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



400011348472

Trykket i Italia