

DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på www.whirlpool.eu/register

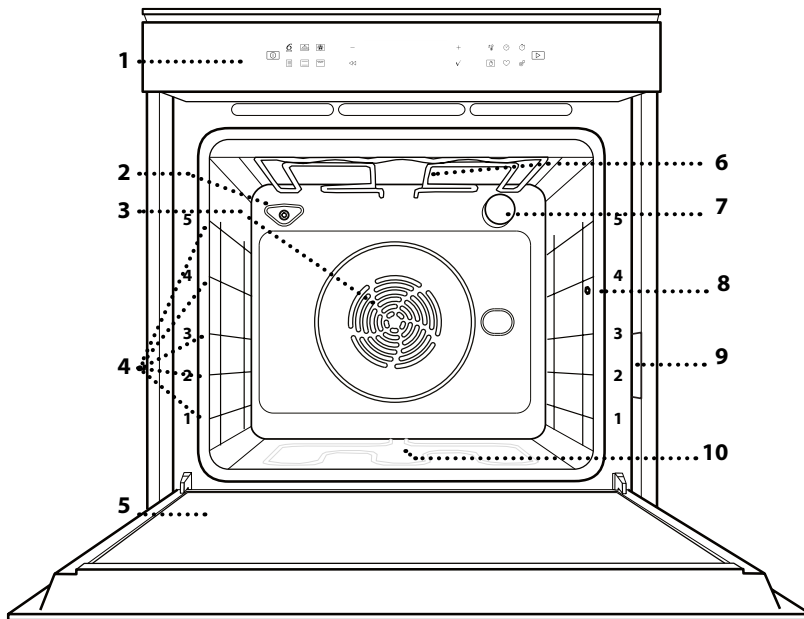


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website docs.whirlpool.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



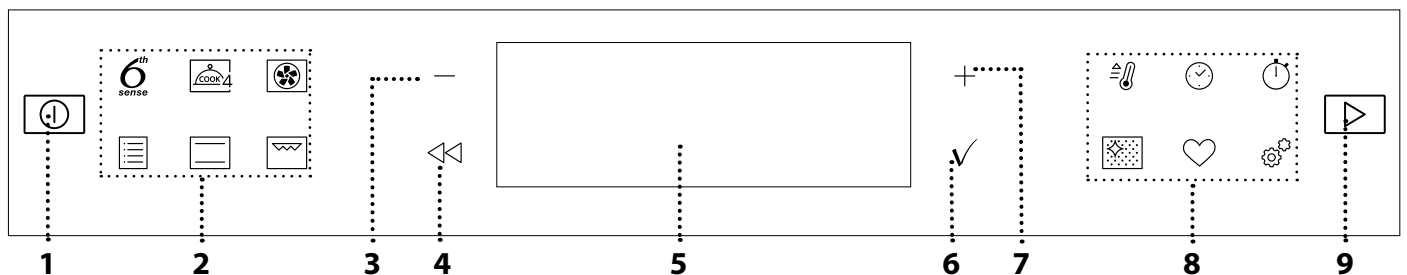
Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. 6th Sense Fugtighedssensor
3. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner (niveaulet vises på ovnens forside)
5. Ovnlåge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Stegetermometerets isætningspunkt
9. Identifikationskilt (må ikke fjernes)
10. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. DIREKTE ADGANG TIL FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede. Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY

6. BEKRÆFT

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

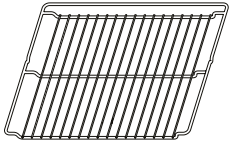
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner, indstillinger og favoritter.

9. START

Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

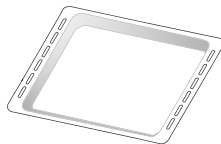
TILBEHØR

RIST



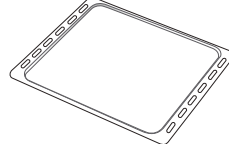
Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.

DRYPPEBAKKE



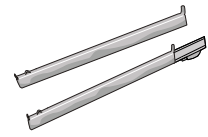
Bruges som et ovnfast fad til at tilberede kød, fisk, grøntsager, focaccia etc., eller til at anbringe under risten for at opsamle safter.

BRADEPANDE



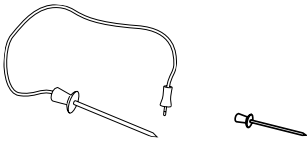
Bruges til at tilberede brød og tærter, men også flæskesteg, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Gør det lettere at indsætte eller udtage tilbehør.

KØDTERMOMETER



Til måling af madvarens kerntemperatur under tilberedningen.

* Kun disponibel på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

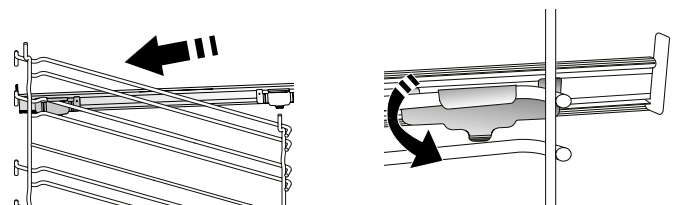
- For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klemme til skinnen, og skub den så langt, den kan. Sænk den anden klemme, og skub den på plads.

Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.

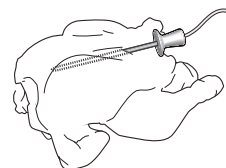


Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

BRUG AF STEGETERMOMETERET



Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.



Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

FUNKTIONER



6th SENSE

De tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevarer (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Tærter, Brød, Pizza).

Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.



COOK 4

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.



VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.



TRADITIONELLE

• OVER/UNDERV.

Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.

• TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

• FROSSENT BAG

Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

• SPECIALFUNKTIONER

» MAXI COOKING

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

» HÆVNING

Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævnningens kvalitet.

» OPTØNING

Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.

» HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

» ØKO-VARMLUFT

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklusen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.



OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.



HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen.



TIMERE

Til redigering af funktionernes tidsværdier.



TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.



AUTOMATISK PYRO RENGØRING AF OVNEN

Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur. Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: En komplet funktion (Pyrolyse) og en reduceret funktion (Pyrolyse Øko). Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.



FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.



INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.

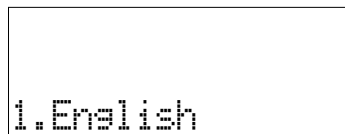
Når funktionen "ØKO" er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og lyset slukkes efter 1 minut. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en af knapperne. Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

Ved at markere "FABRIKSNULLSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettede.

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".

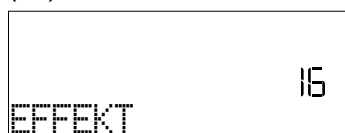


Tryk på + eller - for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg den ønskede. Tryk på ✓ for at bekræfte dit valg.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙️.

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13).



Tryk på + eller - , for at vælge 16 "Høj" eller 13 "Lav" og tryk på ✓ , for at bekræft.

3. INDSTIL KLOKkesLÆTTET

Når du har valgt effekten, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.



Tryk på + eller - for at indstille det nuværende timetal, og tryk på ✓ : De to minuttal på displayet vil blinke. Tryk på + eller - for at indstille minutterne og tryk på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙️.

4. VARM OVNE

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Varmluftsbagning").

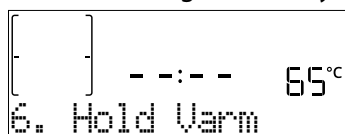
Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på ⏻ for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.

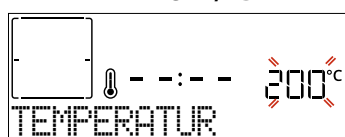
Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu: For at vælge et emne i en menu (på displayet vises det første disponible emne), skal man trykke på + eller - , for at vælge det ønskede, og herefter trykke på ✓ , for at bekræfte.



2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på ⏪ giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU



Når værdien blinker på displayet anvendes + eller -

til at ændre den, hvorefter man trykker på ✓ , for at bekræfte, og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).

På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effektniveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (mid), 1 (lav).

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan temperaturen/ grillniveauet ændres vha. + eller - .


VARIGHED



Når ikonet ⌚ blinker på displayet, anvendes + eller - til at indstille den ønskede varighed af tilberedningen. Tryk herefter på ✓ for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på ✓ eller ⏻ for at bekræfte og starte funktionen. Når denne tilstand vælges, kan du ikke programmere en forsinket start.


Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på ⌚ : Tryk på + eller - for at ændre, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

SLUTTID (FORSINKET START)

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises sluttiden mens ikonet  blinker.




Tryk på + eller – for at indstille tidspunktet, som tilberedningen ønsket afsluttet på, tryk herefter på ✓ for at bekræfte og aktivere funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. Under ventetiden kan man trykke på + eller – for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på << for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på , for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.

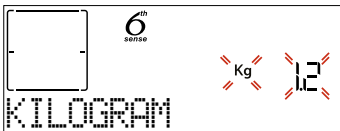
6th SENSE

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter. Herudover, takket være en speciel sensor, der er i stand til at vurdere fødevarens fugtindhold, giver visse af 6th Sense funktionerne dig mulighed for at opnå en optimal tilberedning af enhver fødevarerstype, uden behov for indstilling: Sensoren vil stoppe tilberedningen på det perfekte tidspunkt. Kun i de sidste par minutter af tilberedningen vil der blive vist en nedtælling på displayet, som angiver den tilbageværende tid.

Undlad at åbne lågen, når du tilbereder med sensoren: Hvis den åbnes, inaktiveres sensoren. Man kan fortsætte tilberedningen ved hjælp af den traditionelle (manuelle) tilstand.

Luk lågen og tryk på , for at fortsætte tilberedningen. Til opskrifter, der ikke forudsiger brug af sensoren, kan du blot, om nødvendigt, angive fødevarens egenskaber, for at opnå det optimale resultat.

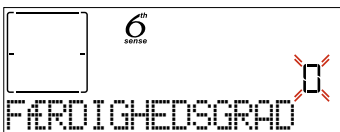
VÆGT / HØJDE (RUND-BAKKE-LAG)




Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt og tryk, på anmodning, på + eller – for at indstille den påkrævede værdi, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

FÆRDIGHEDSGRAD / BRUNING

I visse 6th Sense funktioner kan færdighedsgraden justeres.





Tryk, på anmodning, på + eller – for at vælge det ønskede

niveau mellem rødsteget (-1) og gennemsteget (+1). Tryk på ✓ eller  for at bekræfte og starte funktionen.

På samme måde, i visse 6th Sense funktioner, kan man justere bruningsgraden på mellem lav (-1) og høj (+1).

3. START FUNKTIONEN

Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på  for at aktivere funktionen.

Under forsinkelsen vil ovnen afbryde denne fase og straks starte funktionen, hvis man trykker på .

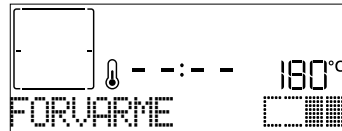
Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.

Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på .

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Tryk på << for at vende tilbage til det foregående skærbillede og vælge en anden funktion eller vent, for at fuldføre afkølingen.

4. FORVARMNING

Visse funktioner har en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydssignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og viser meddelelsen "SÆT MAD IND". Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket på en negativ måde. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af + eller –.

5. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse 6th Sense funktioner kræver, at man maden vendes under tilberedningen.




Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen, for at genoptage tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, ved 10% før tilberedningens afslutning, anmode dig om at tjekke tilberedningen.



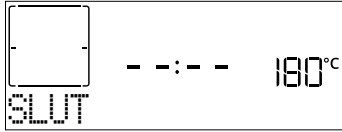
Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Tjek maden, luk lågen og genoptag



tilberedningen.

Bemærk: Tryk på  for at springe disse handlinger over. Ellers vil ovnen fortsætte tilberedningen efter et stykke tid uden nogen handling.

6. ENDT TILBEREDNING

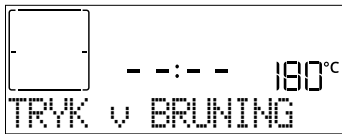
Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.





Tryk på  for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på  for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

BRUNING

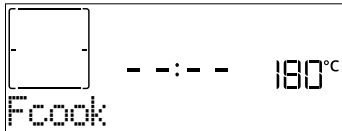
Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.









Når displayet viser den relevante meddelelse, kan man, om nødvendigt, trykke på , for at starte en bruningscyklus på fem minutter. Du kan stoppe funktionen når som helst ved at trykke på knappen , for at slukke ovnen.

. FAVORIT


Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over livretter.







Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på , i modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på .

Når du har trykket på , skal du trykke på  eller  for at vælge nummeret på positionen, og tryk herefter på  for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.

For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt tryk på : Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.



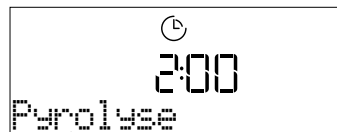
Tryk på  eller  for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på  og tryk herefter på  for at aktivere.







. AUTOMATISK RENGØRING – PYRO


Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklingen. Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter (indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen) udførelsen af pyrolysecyklingen.

Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensingscyklingen. For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger pyro-cyklingen. Det anbefales kun at køre pyrolysefunktionen, vis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Tryk på  for at vise "RENGØRING" på displayet.








Tryk på  eller , for at vælge den ønskede cyklus og tryk herefter på , for at bekræfte. Når du har valgt en cyklus, kan du indstille sluttiden, ved at trykke på  eller , for at indstille den forsinkede start, og herefter trykke på , for at bekræfte.

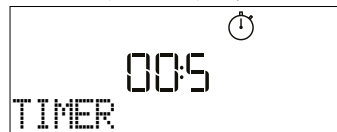
Rengør lågen og tag alt tilbehør ud som forespurgt. Luk herefter lågen og tryk på , når dette er gjort: Ovnen vil starte selvrensingscyklingen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklingen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.



. TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere funktionen, og tryk så på  eller : Ikonet  blinker på displayet.


Tryk på  eller  for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på  for at aktivere minuturet.



Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne. Tryk på  eller  for at ændre den indstillede varighed på timeren.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.


Tryk på  for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion.

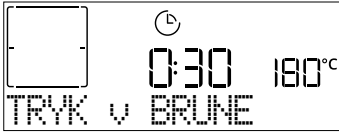
Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.


Bemærk: Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun

ikonet  vil blive vist), men det fortsætter nedtællingen. Vend tilbage til minutrets skærbillede ved at trykke på  når du vil stoppe den igangværende funktion.

. TRYK V BRUNE

Tryk og hold  trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at oplås tastaturet.




Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen .

. BRUG AF STEGETERMOMETERET (AFHÆNGIGT AF MODEL)

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle kødets temperatur under tilberedningen, for at sikre, at det når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret til at afslutte, når den specificerede temperatur er nået.

Når termometeret er sat i, lyder det et signal og "Termometer til" vises på displayet.

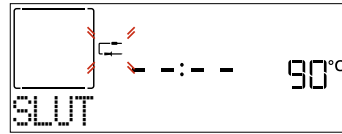



Vælg den ønskede funktion, blandt de kompatible (Over/Undervarme, Varmluft, Varmluftsbagning, Turbogrill, Øko-varmluft, Maxi Cooking, 6th Sense funktioner): Displayet anmoder om at du indstiller termometerets måltemperatur: Tryk på + eller - , for at indstille det, og tryk på  , for at indstille de følgende tilberedningsparametre.

Da tilberedningen er programmeret til at afslutte, når den ønskede temperatur er nået, vil det ikke være muligt at indstille tilberedningstiden eller et specifikt tidspunkt for tilberedningens afslutning. Lyset forbliver tændt, indtil termometeret tages ud.



















Hvis termometeret tages ude under tilberedningen, vil denne fortsætte traditionelt (uden timer).
























































Der lyder et signal, og displayet angiver, at termometeret har nået den ønskede temperatur.



Bemærk: For senere at ændre indstillingerne, skal du trykke på + eller - ,for termometerets temperatur, eller på  ,for andre indstillinger. Hvis brug af termometer ikke er kompatibel med den udførte handling, vil der lyde et signal og en meddelelse, der oplyser dig herom, visualiseres. I sådanne tilfælde skal termometeret tages ud.

6th sense TILBEREDNINGSTABEL

MADKATEGORIER		MÆNGDE	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR	
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	2 	
KØD	Oksekød-stegt	Steg	0,6 - 2 kg	3 	
		Hamburgere	1,5 - 3 cm	3/5 	
		Steg-Langtidsstegning	0,6 - 2 kg	3 	
	Svinekød-stegt	Steg	0,6 - 2,5 kg	3 	
		Svinekølle	0,5 - 2,0 kg	3 	
		Pølser & hotdogpølser	1,5 - 4 cm	2/3 	
	Kalv-stegt		0,6 - 2,5 kg	-	3 
	Lam-stegt	Steg	0,6 - 2,5 kg	-	2 
		Kølle	0,5 - 2,0 kg	-	2 
	Kylling-stegt	Hele	0,6 - 3 kg	-	2 
		Hel-fyldt	0,6 - 3 kg	-	2 
		Filet & bryst	1 - 5 cm	2/3	5  4 
	Hel kalkun-stegt	Hele	0,6 - 3 kg	-	2 
		Hel-fyldt	0,6 - 3 kg	-	2 
Kebab		1 rist	1/2	5  4 	

MADKATEGORIER		MÆNGDE	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
FISK	Fileter	0,5 - 3 cm	-	 
	Fileter-frosne	0,5 - 3 cm	-	 
GRØNTSAGER	Grøntsager-stegte	Kartofler	0,5 - 1,5 kg *	
		Kartofler-frosne	0,5 - 1,5 kg *	
		Grøntsager-fyldte	0,1 - 0,5 kg hver	
		Grøntsager-stegte	0,5 - 1,5 kg	
	Grøntsager-gratinerede	Kartofler	1 form	 
		Tomater	1 form	 
		Peberfrugter	1 form	 
		Broccoli	1 form	 
		Blomkål	1 form	 
		Andet	1 form	 
KAGER & BAGVÆRK	Hævning til kager i form	Sandkage	0,5 - 1,2 kg	 
	Muffins & småkager	Småkager	40 - 80 g hver *	
		Æbleskiver	1 form	
	Bagværk & fyldte tærter	Tærte	0,4 - 1,6 kg *	 
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	
		Frugttærte	0,5 - 2 kg	 
MADTÆRTER	Quiche Lorraine	0,8 - 1,2 kg *	-	 
	Madtærter	0,8 - 1,2 kg *	-	 
BRØD	Rundstykker	60 - 150 g hver *	-	
	Middelstørrelse	200 - 500 g hver *	-	
	Sandwichbrød i form	400 - 600 g hver *	-	 
	Stort brød	0,7 - 2,0 kg *	-	
	Flutes	200 - 300 g hver *	-	
	Specialbrød	1 form *	-	
PIZZA & FOCACCIA	Tynd	rund - form *	-	
	Tyk	rund - form *	-	
	Frossen	1 - 4 lag *	 	
			  	
			   	
	Focaccia	Tynd	1 form *	-
Tyk		1 form *	-	

* Anbefalet mængde.

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller tærteform på rist



Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist



Dryppebakke / Bradepande



























































































Dryppebakke med 500 ml vand



Kødtermometer

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	 
Bagværk med fyld (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	 
Småkager / Mørdejskage		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	 
		Ja	135	40 - 60	  
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	 
		Ja	150	40 - 60	  
Vandbakkelse		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	 
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	  
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	 
		Ja	90	140 - 160 *	  
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	  
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	 
		Ja	220 - 240	15 - 30	  
Småretter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	 
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	  
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNKTIONER


Over/
undervarme


Varmluft


Varmluftsbagning


Grill


Turbo Grill


Maxi Cooking


Cook 4


ØKO-varmluft

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVAR- ME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Lasagne / postejer / pastaret i ovn / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		-	170	110 - 150	
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ovnstegt fisk / Fisk i fad (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (Mid)	20 - 30 **	
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	2 - 3 (Mid - Høj)	15 - 30 **	
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	
Lammekølle / skank		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Ovnstegte kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	
Småkager	Småkager	Ja	135	50 - 70	
Tærter	Tærter	Ja	170	50 - 70	
Runde pizzaer	Pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplet måltid: Frugtært (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplet måltid: Frugtært (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	Menu	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	
Farserede stege		-	200	80 - 120 *	
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 *	

* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

*** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller tærteform på rist



Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist



Dryppebakke / Bradepande



Dryppebakke med 500 ml vand



Stegetermometer (om forudset)

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend ikke damprensere.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker. Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre.
Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

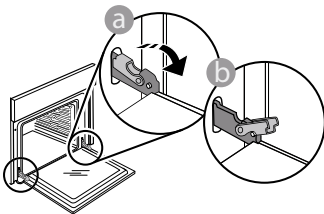
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovn døren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

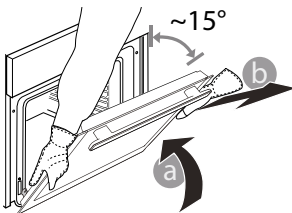
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovenhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

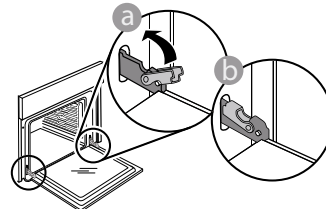


2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

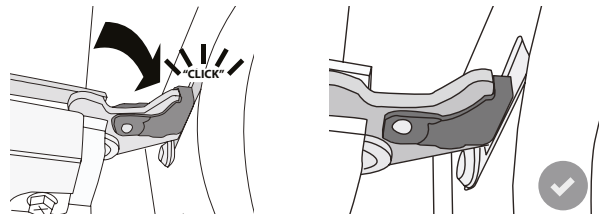


Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslerne kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

3. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



4. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke fungerer rigtigt.

UDSKIFTNING AF PÆREN

5. Tag stikket ud af stikkontakten.
6. Skru lampeglaset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglaset på lampen igen.
7. Sæt stikket i stikkontakten igen.


Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.

- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglaset er blevet genmonteret.


FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om problemet er løst. Prøv at foretage en "FABRIKSNULLSTIL" som vælges i "INDSTILLINGER". Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
En 6 th sense tilberedningsfunktion afslutter uden at visualisere en nedtælling. Tilberedningen slutter før afslutningen af nedtællingen.	Anden mængde mad en hvad anbefalet. Åben låge under tilberedning.	Åbn lågen og kontrollér madens færdighedsgrad. Fuldend, om nødvendigt, tilberedningen ved at vælge en traditionel funktion.
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lyset slukker.	"ØKO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lågen er blokeret.	Rengøringscyklus i gang.	Vent på, at funktionen er færdig og på, at ovnen køler af.
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".

OPLYSNINGSSKEMA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra websitet docs.whirlpool.eu

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

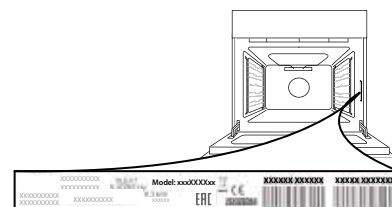
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website docs.whirlpool.eu (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.

> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.



SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



400011261990

Trykt i Italien