

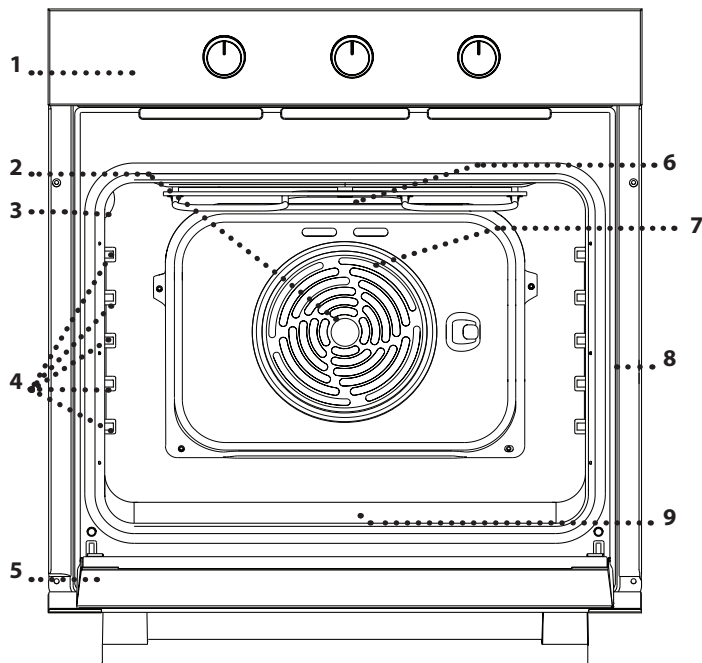

**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL  
PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register), for at modtage en mere  
komplet assistance



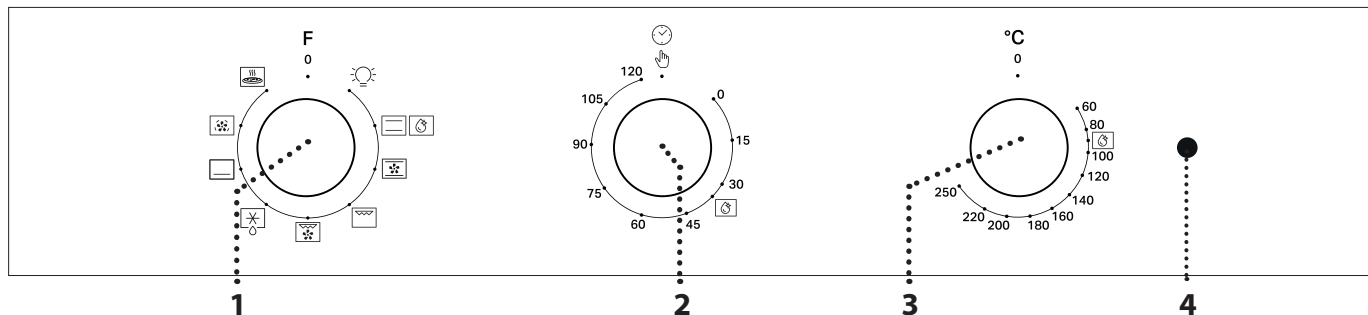
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet  
tages i brug.

## PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Lampe
4. Skinner  
(niveauet vises på væggen i  
ovnrummet)
5. Ovnlåge
6. Øverste varmelegeme / grill
7. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
8. Identifikationsskilt  
(må ikke fjernes)
9. Nederste varmelegeme  
(ikke synligt)

## BETJENINGSPANEL



### 1. VÆLGEKNAP

Bruges til at tænde og slukke for  
ovnen, ved at vælge en funktion.  
Sluk for ovnen, ved at dreje  
knappen over på 0.

### 2. KNAPPEN TIMER

Nyttig som en timer.  
Hverken aktiverer eller afbryder  
tilberedningen.

### 3. TERMOSTATKNAP

Drej herpå, for at vælge den  
ønskede temperatur, når de  
markerede funktioner aktiveres.

### 4. KONTROLLAMPE FOR TERMOSTAT/FORVARME

Den tænder under opvarmningen.  
Den slukker, når den ønskede  
temperatur er nået.

Bemærk: Knappens type kan variere alt efter modeltype. Hvis knapperne er trykaktiverede, skal du trykke ned på midten af knappen for at udløse den fra sædet.

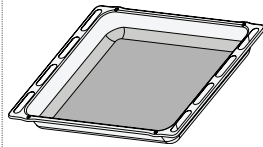
Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

## RIST



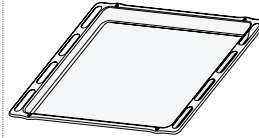
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

## DRYPPEBAKKE \*



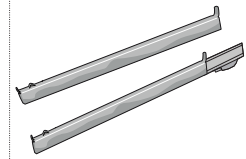
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

## BRADEPANDE \*



Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

## GLIDESKINNER \*



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

\* Kun disponibel på visse modeller

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

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

## ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs skinnen og helt i bund.

Det andet tilbehør, så som bagepladen, sættes i vandret, ved at skubbe dem i langs skinnerne.

**AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE**  
Skinnerne kan tages ud, for at lette ovnens rengøring: Træk heri, for at tage dem ud af sæderne.

# FUNKTIONER\*



**OFF**

Til at slukke for ovnen.



**OVNLYS**

Til at tænde for lyset i ovnrummet.




**OVER-/UNDERVARME**

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Det er bedst at anvende den 2. ribbe.



**SMART CLEAN**

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100-120ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje vælgeknapen og termostatknapen over på ikonet . Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringscyklussen.



**VARMLUFTSBAGNING**

Til bagning af kager med saftigt fyld på en enkelt ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning.



**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 drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.



**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 200 ml drikkevand.



**OPTØNING**



Til hurtigere optøning af mad.



**UNDERVARME**

Til brunning af rettens underside. Denne funktion kan også anvendes til langtidsstegning, for at fuldføre tilberedning af meget væskeholdige retter (søde eller krydrede) eller til at jævne sovs eller skysovs.



**VARMLUFT\***

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.



**PIZZA**

Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Det er en god ide at bytte om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

\* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65/2014

# FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

## 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 250 °C i cirka en time, om muligt med funktionen "Varmluftsbagning". Ovn skal være tom i dette tidsrum.

Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

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

## DAGLIG BRUG

### 1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol.

### 2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

#### MANUEL

Drej på *termostatknappen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.

Funktionen kan når som helst afbrydes, ved at dreje *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på **0**.

#### SMART CLEAN

Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100 - 120 ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje *vælgerknappen* og *termostatknappen* over på  ikonet.

Det er bedst at anvende funktionen i 35'.


### 3. FORVARME

Efter aktivering af funktionen vil termostatens kontrollampe tænde, hvilket signalerer, at forvarmningsprocessen er startet.

Ved afslutningen af denne proces slukker termostatens kontrollampe, hvilket angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

### 4. INDSTILLING AF TIMEREN

Timerknappen kan bruges til at indstille en tilberedningstid på mellem 1 og 120 minutter. For at indstille tilberedningstiden skal du, efter at have valgt den ønskede tilberedningsfunktion, dreje knappen mod højre med uret og derefter dreje den tilbage i den modsatte retning til den ønskede tilberedningstid. Når den indstillede tilberedningstid er gået, slukker ovnen, og vælgeren forbliver på **0**. For at bruge ovnen i manuel tilstand, dvs. uden at indstille en tilberedningstid, skal du sørge for, at timerknappen er drejet til symbolet .

**VIGTIGT:** Når timerknappen står på **0**, tænder ovnen ikke. For at tænde for ovnen skal du indstille knappen til symbolet  eller indstille en tilberedningstid.

# TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
<b>Kager med hævemiddel</b>		Ja	150 - 170	30 - 90	2
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
<b>Kage med fyld</b> (cheesecake, strudel, frugtægte)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
<b>Småkager/portionstærter</b>		Ja	160 - 180	15 - 35	2/3
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2
<b>Vandbakkelse</b>		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
		Ja	180 - 200	40 - 60	2
<b>Marengs</b>		Ja	170 - 190	35 - 50	4 2
		Ja	90	150 - 200	2
<b>Brød / pizza</b>		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
<b>Sandwicher 80 g</b>		Ja	220 - 250	10 - 25	1/2
<b>Formbrød 500g</b>		Ja	200 - 240	20 - 45	4 2
<b>Brød</b>		Ja	180 - 200	30 - 45	2
<b>Frossen pizza</b>		Ja	180	50 - 70	1/2
		Ja	180 - 200	30 - 80	4 2
<b>Krydrede tærter</b> (vegetartærte, quiche)		Ja	250	10 - 20	2
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
<b>Vol-au-vent/butterdejssnitter</b>		Ja	180 - 200	30 - 45	2
		Ja	180 - 200	35 - 50	4 2
<b>Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/flans</b>		Ja	180 - 200	35 - 50	5 3 1
<b>Lam / kalv / okse / kødvarer 1 kg</b>		Ja	190 - 200	20 - 30	2
<b>Flæskesteg med svær 2 kg</b>		Ja	180 - 190	110 - 150	4 2
<b>Kylling / kanin / and 1 kg</b>		Ja	200 - 230	50 - 100	5 3 1
<b>Kalkun / gås 3 kg</b>		Ja	180 - 200	150 - 200	2
<b>Fisk i fad 0,5 kg</b> (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
<b>Fylde grøntsager</b> (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Ristet brød</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Fiskefiletter/skiver</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3 
<b>Pølser/grillspyd/spareribs/hakkebøf</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4 
<b>Stegt kylling</b> 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1 
<b>Oksesteg - rød</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Lammekølle/skank</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Ovnstegte kartofler</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Grønsagsgratin</b>		-	200 - 220	25 - 55	3 
<b>Kød og kartofler</b>		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1 
<b>Fisk og grønsager</b>		Ja	180	30 - 50 ***	4 1 
<b>Lasagne og kød</b>		Ja	200	50 - 100 ***	4 2 
<b>Komplet måltid</b> Frugtært (Niveau 5) / Lasagne (Niveau 3) / Kød (Niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	

\*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

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

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

TILBEHØR						
	Rist	Bageform eller bradepande på risten	Drypbakke / kagefad / bageplade på rist	Drypbakke	Drypbakke med 200 ml vand	BAGEPLADE

FUNKTIONER						
	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Varmluftsbagning	Brød

## NYTTIGE TIPS



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for at få mere at vide

### 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 bradepander af mørkt metal.

Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

### SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Når funktionen "Varmluft" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks.: fisk og grønsager), på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for at få mere at vide

**Anvend ikke damprensere.  
Brug beskyttelseshandsker  
under alle handlingerne.**

**Foretag de nødvendige  
procedurer med kold ovn.**

**Afbryd apparatets forbindelse til  
strømforsyningen.**

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

### UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibere. 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 mikrofibere.

### 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 tør 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.

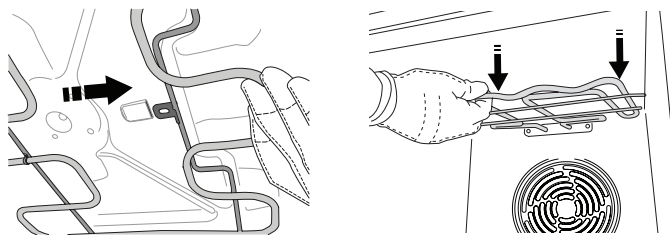
- Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre overflader.
- Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasruden.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel.

### TILBEHØR

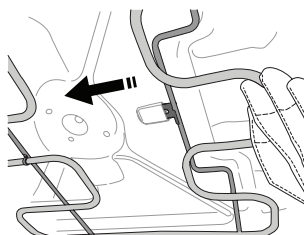
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

### SÆNKNING AF DET ØVRE VARMEELEMENT\*

**1.** Træk varmeelementet ud af sædet og sænk det herefter.



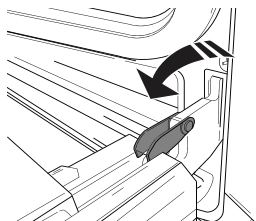
**2.** Når varmeelementet skal sættes på plads igen, skal det løftes, træk det en smule ind imod dig selv, og kontrollér, at tappens understøtning er sat korrekt i sædet.



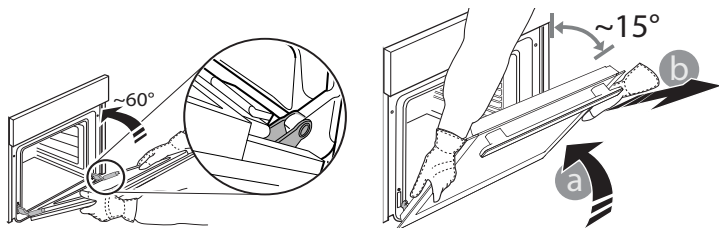
\* Kun disponibel på visse modeller

## DEMONTERING OG GENMONTERING AF LÅGEN

**1.** For at fjerne døren 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 (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

**3.** Genmonter døren ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

**4.** Sænk lågen, og åbn den derefter helt. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.

**5.** Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin.

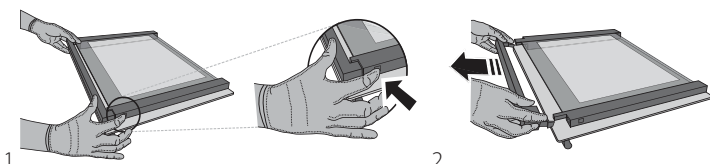
## UDSKIFTNING AF PÆREN

Frakobl ovnens strømforsyning, skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen. Sæt stikket i stikkontakten igen. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

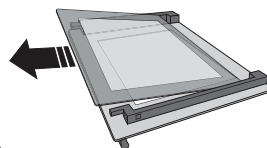
Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 25W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet. Pærene kan købes hos eftersalgsserviceafdelingen.

## RENGØRING AF LÅGEGLAS

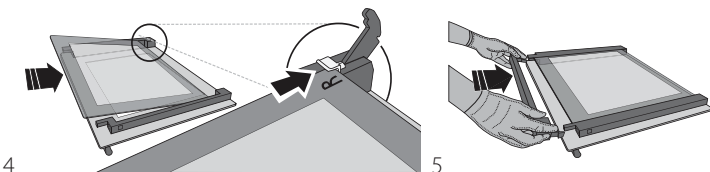
Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæsteklips (1) og trække den øvre kant af lågen af i retning af en selv (2).



Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres (3).



**3** Kontrollér, at bogstavet "R" er synligt i hjørnet til venstre og at den gennemsigtige flade (ikke printet) vender opad, når den indre rude sættes på plads igen. Sæt først den lange side af glasruden, angivet med bogstavet "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads (4). Montér den øvre kant (5) igen: Der lyder et klik, når den sidder korrekt. Kontrollér, at pakningen sidder sikkert, før lågen sættes i igen.



Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op.	Strømafbrydelse 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.

▼ Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra **docs.whirlpool.eu** med tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1.



**Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:**

- Besøge vores website **docs.whirlpool.eu**
- Ved hjælp af QR-koden
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.

