

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

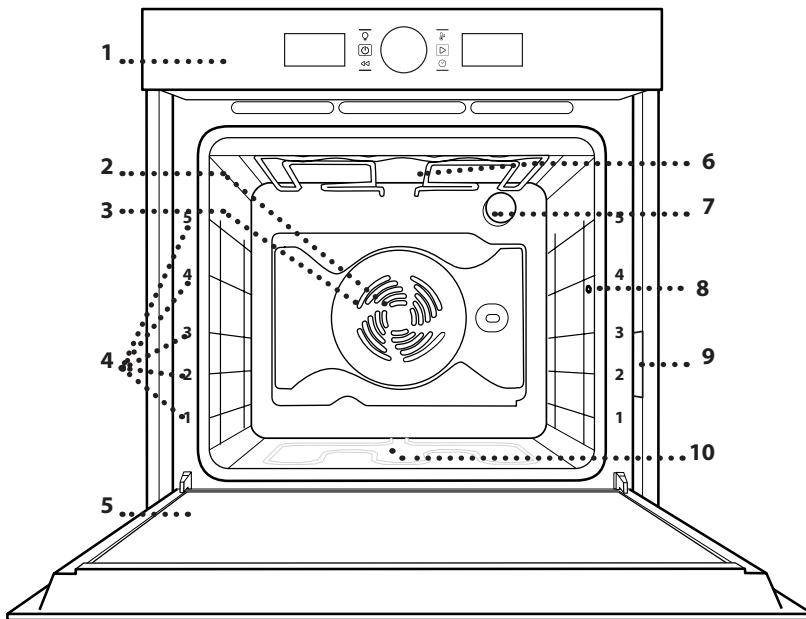


Du kan downloade Sikkerhedsforskrifterne og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website docs.whirlpool.eu ved at følge anvisningerne på bagsiden af denne brochure.



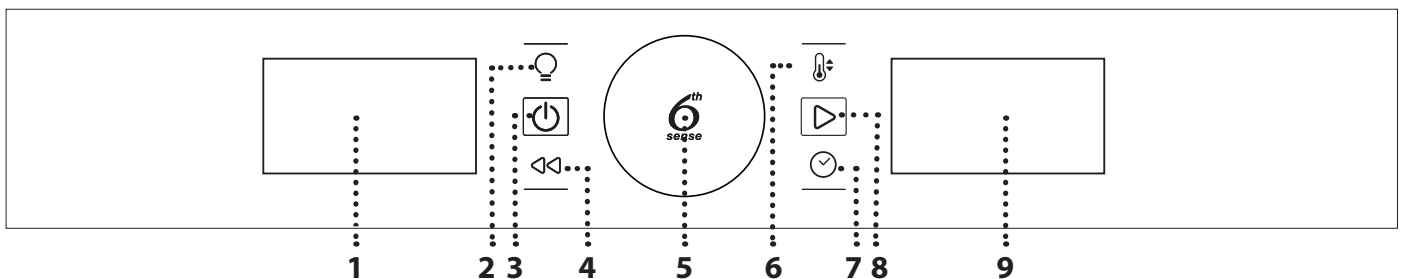
Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner (niveaulet vises på ovnens forside)
5. Ovnlåge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Stegetermometerets isætningspunkt (afhængigt af model)
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BETJENINGSPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. LYS

Til tænding/slukning af lampen.

3. TÆND/SLUK


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

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til den forrige menu under konfiguration

af indstillingerne.

5. DREJEKNAP / KNAPPEN 6TH SENSE

Drej herpå, for at browse gennem funktionerne og justere alle tilberedningsparametrene. Tryk på  for at markere, indstille, tage adgang til eller bekræfte funktioner eller parametre, samt eventuelt starte tilberedningsprogrammet.

6. TEMPERATUR

Til indstilling af temperaturen.

7. KLOKKESLÆT

Bruges til at indstille eller ændre klokkeslættet og til at justere tilberedningstiden.

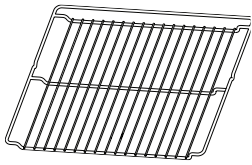
8. START

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger.

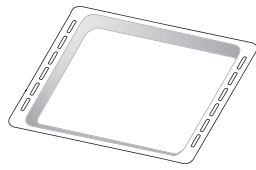
9. HØJRE DISPLAY

TILBEHØR

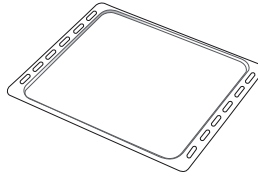
RIST



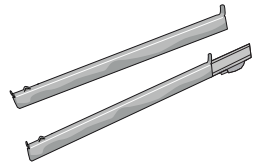
DRYPPEBAKKE



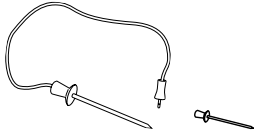
BAGEPLADE



GLIDESKINNER * (KUN PÅ VISSE MODELLER)



STEGETERMOMETER (KUN 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

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.

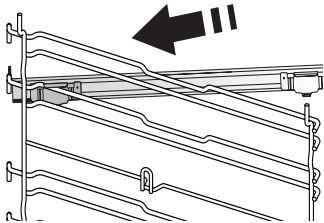
AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

. For at tage skinnerne ud skal du løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet. Nu kan du tage skinnerne ud.

Når skinnerne genmonteres, skal de først sættes i det øvre leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

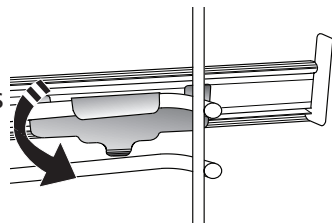
MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

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.

FUNKTIONER



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 drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.



VARMLUFT

Til at tilberede forskellig slags mad, som kræver den samme tilberedningstemperatur, på forskellige ribber (maks. tre) samtidigt. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.



VARMLUFTSBAGNING

Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld eller tilberedning af fyldte grøntsager på kun én ribbe. Denne funktion bruger mild, intermitterende luftcirkulation for at forebygge, at maden bliver for tør.



6th SENSE FUNKTIONER



GRYDERET

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til pastaretter.



KØD

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til kød. Denne funktion aktiverer jævnlige blæseren ved lav hastighed, for at undgå at kødet bliver for tørt.



MAXI TILBEREDNING

Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 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.



BRØD

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer brød.



PIZZA

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer pizza.



BAGVÆRK

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer af kager.



SPECIALFUNKTIONER



HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen. Ovnen vælger automatisk funktionen "Over-/undervarme", når forvarmningen er fuldført. Afvent forvarmnings afslutning, før der sættes fødevarer i ovnen.



TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand. Stegespyddet (hvis det findes) kan anvendes til denne funktion.



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 cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.



HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.



DEJHÆVNING

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



SMART RENGØRING

(KUN PÅ VISSE MODELLER)

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml vand i bunden af ovnen og aktivér kun funktionen, hvis ovnen er kold.


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

FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET


1. INDSTILLING AF KLOKESLÆTTET


Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet.



Timernes to cifre begynder at blinke: Drej på justeringsknappen, for at indstille timetallet, og tryk på , for at bekræfte.



Minutternes to cifre begynder at blinke. Drej på justeringsknappen, for at indstille minuttallet, og tryk på , for at bekræfte.

Bemærk: Tryk og hold  trykket i mindst et sekund, mens ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger, hvis du vil ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt.


Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

2. INDSTILLINGER

Om nødvendigt kan man ændre defaultmåleenhederne, temperatur (°C) og mærkestrøm (16 A).

Tryk og hold  trykket, for slukket ovn, i mindst 5 sekunder.



Drej på knappen, for at vælge måleenheden, og tryk så på , for at bekræfte.



Drej på knappen, for at vælge mærkestrømmen, og tryk så på , for at bekræfte.

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

3. VARM OVNEN

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").

Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.


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

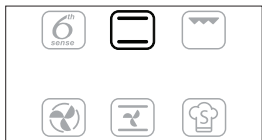
DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet.

Tryk og hold  trykket, for at tænde for ovnen.

Drej på knappen, for at se de disponible funktioner på displayet til venstre. Markér en og tryk på .



Man kan vælge en underfunktion (om forudset), ved at vælge hovedfunktionen og herefter trykke på , for at bekræfte og fortsætte til funktionsmenuen.



Drej på knappen, for at se de disponible underfunktioner på displayet til højre. Markér en og tryk 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.

TEMPERATUR/GRILLNIVEAU



Drej på knappen, når ikonet °C/°F blinker på displayet, for at ændre værdien og tryk herefter på , for at bekræfte og (om muligt) fortsætte med at ændre de efterfølgende indstillinger.

Man kan også indstille grillniveauet (3 = højt, 2 = medium, 1

= lavt) på samme tid.




Bemærk: Når funktionen er startet kan man ændre temperaturen eller grillniveauet ved at trykke på , eller ved at dreje direkte på knappen.



VARIGHED



Når ikonet  blinker på displayet, anvendes justeringsknappen til at indstille tilberedningens varighed, og tryk så på  for at bekræfte.


Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på , for at bekræfte og starte funktionen.

I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at programmere en udskudt start.


Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Drej på justeringsknappen, for at ændre timetallet, og tryk på , for at bekræfte.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid.

Hvis man kan ændre sluttiden vil displayet vise tidspunktet, som funktionen forventes at afslutte på, mens ikonet  blinker.



Drej om nødvendigt på knappen, for at indstille tilberedningens ønskede afslutningstidspunkt, og tryk herefter på , for at bekræfte og starte 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 knappen anvendes til at ændre den programmerede sluttid.

Tryk på  eller , for at ændre indstillingen af temperatur og tilberedningstid. Tryk, når du er færdig, på , for at bekræfte.

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

Når du har anvendt de indstillinger, du har brug for, trykker du på  for at aktivere funktionen.

Du kan til enhver tid trykke og holde  trykket, for at stille den aktive funktion i pausetilstand.


4. FORVARME

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



Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.



Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på .

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 pausere den.


Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af knappen.

5. ENDT TILBEREDNING

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



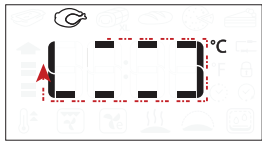
Tilberedningstiden kan forlænges uden at ændre indstillingerne, ved at dreje på knappen, for at indstille en ny tilberedningstid, og trykke på .

. 6th SENSE FUNKTIONER

TEMPERATURGENOPRETTELSE

Hvis temperaturen i ovnen falder under en tilberedningscyklus, fordi lågen er blevet åbnet, aktiveres der automatisk en specialfunktion, for at genetablere den oprindelige temperatur.

Mens temperaturen genetaberes, vises der en "slange" animation på displayet, indtil den indstillede temperatur er oparbejdet.






Under en programmeret tilberedningscyklus forlænges tilberedningstiden, i henhold til hvor længe lågen stod åben, for at sikre det bedste resultat.

. SPECIALFUNKTIONER

SMART RENGØRING

Hæld 200 ml vand i bunden af ovnrummet for kold ovn, og luk herefter lågen, for at aktivere funktionen "Smart rengøring".

Tag adgang til specialfunktionerne  og drej på knappen, for at vælge  i menuen. Tryk herefter på , for at bekræfte.

Tryk på , for straks at starte rengøringscyklussen, eller tryk på , for at indstille sluttid/udskudt start.

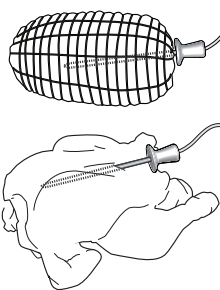
Lad ovnen køle af og fjern alt overskydende vand i ovnen, når cyklussen er fuldført, og begynd derefter at vaske af med en svamp, der er fugtet med varmt vand (rengøringseffekten kan blive forringet, hvis der ventes mere end 15 minutter).

Bemærk: Rengøringscyklussens varighed og temperatur kan ikke indstilles

. BRUG AF STEGETERMOMETERET (AFHÆNGIGT AF MODEL)

Det medfølgende stegetermometer giver mulighed for at måle den nøjagtige, interne temperatur i maden under tilberedningen.

Stegetermometeret må kun anvendes til visse tilberedningsfunktioner (Over-/undervarme, Varmluft, Varmluftsbagning, Turbo Grill, 6th Sense Kød og 6th Sense Maxicooking).





Det er meget vigtigt at placere stegetermometeret korrekt for at opnå det ønskede tilberedningsresultat. Stik termometeret helt ind i den tykkeste del af kødstykket, og undgå kontakt med knogler og fedtvæv.

Ved fjerkræ skal termometeret stikkes ind på tværs i midten af brystet, og det må ikke ende med spidsen i et hulrum. I forbindelse med kød med ujævn tykkelse skal tilberedningsgraden kontrolleres, før maden tages ud af

ovnen. Slut stegetermometeret til i det tilhørende stik i ovnrummets højre væg. Når stegetermometeret er forbundet med stikket i ovnrummet, lyder der en


summetone og ikonet og den fastsatte temperatur vises på displayet.




Hvis stegetermometeret sættes i stikket under markering af en funktion, vil displayvisualiseringen skifte til stegetermometerets defaultindstillede temperatur. Tryk på , for at starte indstillinger. Drej på knappen, for at indstille stegetermometerets temperatur. Tryk på , for at bekræfte.




Drej på knappen, for at indstille ovnrummets temperatur. Tryk på  eller , for at bekræfte og starte tilberedningscyklussen.


Under tilberedningscyklussen viser displayet stegetermometerets indstillede temperatur. Når kødet når op på den indstillede temperatur, stopper tilberedningscyklussen og "End" vises på displayet. Med henblik på at genstarte tilberedningscyklussen efter "End", kan man ved at dreje på knappen, justere stegetermometerets temperatur som anført ovenfor. Tryk på  eller , for at bekræfte og genstarte tilberedningscyklussen.

Bemærk: Under tilberedningscyklussen med stegetermometer, er det muligt at dreje på knappen, for at ændre stegetermometerets indstillede temperatur. Tryk på , for at justere ovnrummets temperatur.

Stegetermometeret kan sættes i når som helst, også under en tilberedningscyklus. Det er i sådanne tilfælde nødvendigt, at genindstille tilberedningsfunktionens parametre.

Hvis stegetermometeret ikke kan anvendes med en funktion vil ovnen slukke for tilberedningscyklussen og udsende en advarende summetone. I sådanne tilfælde skal stegetermometeret slås fra, eller tryk på , for at indstille en anden funktion. Start af den udsatte og forvarmede fase er ikke beregnet på brug af stegetermometer.


. NØGLELÅS

Tryk og hold  trykket i mindst 5 sekunder, for at blokere tastaturet.



Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Tastblokeringen kan også aktiveres under tilberedningen.

Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen .

NYTTIGE TIPS

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.

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.

KØD

Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Bemærk venligst, at der skabes damp under denne handling. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Åbn lågen forsigtigt, da der vil slippe varm damp ud.

Ved grilning af kød anbefaler vi at anbringe en dryppebakke, fyldt med en halv liter drikkevand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

DESSERTER

Tilbered desserter med den konventionelle funktion på én ribbe.

Brug bradepander af mørkt metal, og anbring dem altid på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.

Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.

Hvis der anvendes bradepander med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.

Anvend funktionen "Varmluftsbagning", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

















































































PIZZA

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

DEJHÆVNING

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25° C). Hævetiden for pizza starter ved cirka en time for 1 kg. dej.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Surdejskager / Sukkerbrøds-kager		-	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4 1  
Kager med fyld (oste- og æbletærter, strudel)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1  
Småkager / Mindre kager		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1  
Vandbakkelse		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Marengs		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1   
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
Formbrød 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Kuvertbrød		-	180 - 220	30 - 50	3 
Brød		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1  
Frossen pizza		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
Madtærter (vegetartærte, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
Vol-au-vent/butterdejssnitte		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
Lasagne/Postejer		-	190 - 200	40 - 65	3 
Pastaretter i ovn/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kylling/Kanin/And 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkun / gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Fisk i fad (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grønsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (Mid)	20 - 30***	4 3
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf		-	2 - 3 (Mid - Høj)	15 - 30***	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70**	2 1
Rød oksesteg 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	3
Lammekølle/skank		-	2 (Mid)	60 - 90**	3
Ovnstegte kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55**	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Komplet måltid: Frugttærte (niveau 5)/lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50	4 1
Farserede stege		-	200	80 - 120*	3
Udskårne kødstykker (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 120*	3

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

**Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

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

Bemærk: 6th Sense funktionen "Bagværk" anvender kun over- og undervarme, uden forceret luftcirkulation. Funktionen kræver ikke forvarmning.

FUNKTIONER						
	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Varmluftsbagning	Øko-varmluft
AUTOMATISKE FUNKTIONER						
	Gryderet	Kød	Maxi tilberedning	Brød	Pizza	Bagværk og kager
TILBEHØR						
	Rist	Bradepande eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Dryppebakke / Bageplade	Dryppebakke med 500 ml vand	

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

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føde rester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.

- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Aktivér funktionen "Smart rengøring" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader (Kun på visse modeller).
- Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.
- Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel.

TILBEHØR

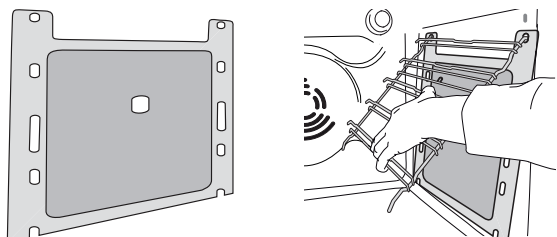
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

RENGØRING AF DE KATALYTISKE PANELE

(KUN PÅ VISSE MODELLER)

Denne ovn er udstyret med specielle katalytiske paneler, som letter rengøring af ovnrummet i kraft af deres specielle, selvrensende beklædning, der er meget porøse og i stand til at absorbere fedt og snavs.

Disse paneler er fastgjort til skinnerne: Sørg for at krogene for oven anbringes i de korrekte huller i panelerne, når skinnerne sættes på plads igen.



Vi anbefaler at varme ovnen op til 200 °C i cirka en time, ved hjælp af funktionen "Varmluftsbagning", for at få det bedste ud af de katalytiske panelers selvrensningsegenskaber. Ovn skal være tom i dette tidsrum.

Derefter skal apparatet afkøle, inden resterende madrester fjernes ved hjælp af en blød svamp, som ikke ridser.

Bemærk: Brug af skrappe eller ridsende rengøringsmidler, grove børster, grydesvampe eller ovnrens, kan beskadige den katalytiske overflade og kompromittere dens selvrensende egenskaber.

Kontakt venligst vores serviceafdeling, hvis du har behov for nye paneler.

UDSKIFTNING AF PÆREN

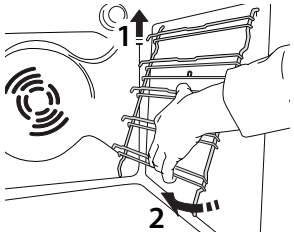
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug kun 25-40 W/230 ~ V glødepærer af typen E-14, T300 °C, eller 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.

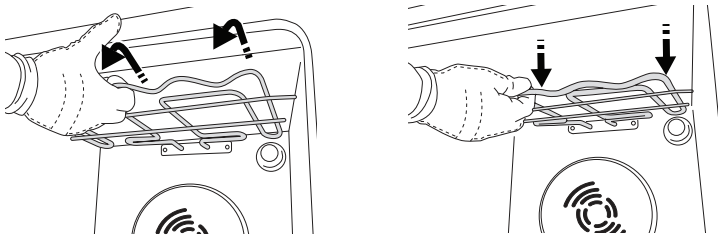
- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovn må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

SÆNK VARMEELEMENTET (KUN PÅ VISSE MODELLER)

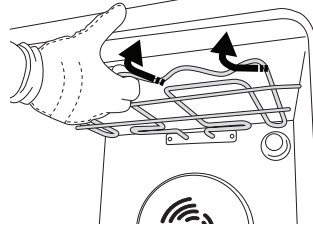
1. Fjern sideskinnerne.



2. Træk varmeelementet en smule udad og sænk det.



3. Varmelegemet sættes på plads igen ved at hæve det, idet du trækker det lidt mod dig selv. Sørg for, at varmelegemet anbringes korrekt på siderne.

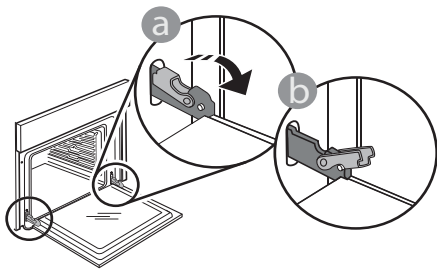


AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

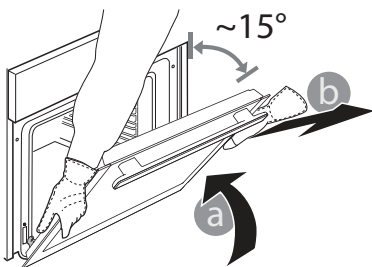
1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

2. Luk lågen, så meget du kan.

Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.



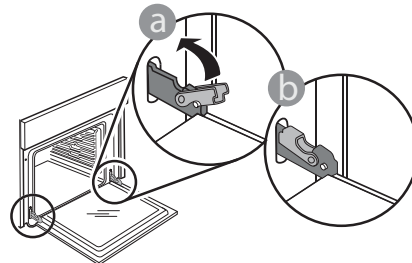
Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



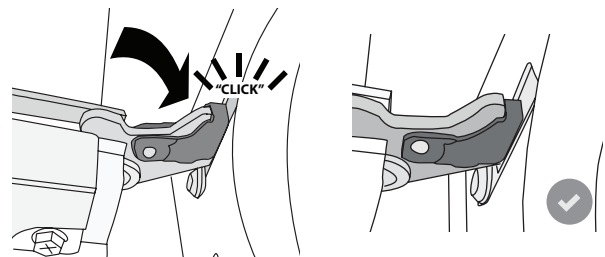
3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Sænk lågen, og åbn den 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.



5. 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 blive beskadiget, hvis den ikke fungerer rigtigt.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
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.	Softwareproblem.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".

OPLYSNINGSSKEMA

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

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

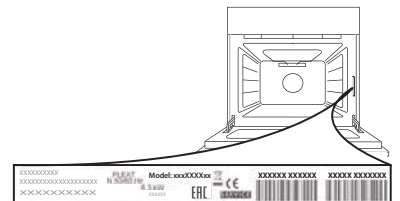
>  www Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website docs.whirlpool.eu (du kan anvende denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.

> 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 identifikationsskilt.



400011097907

Trykt i Italien