



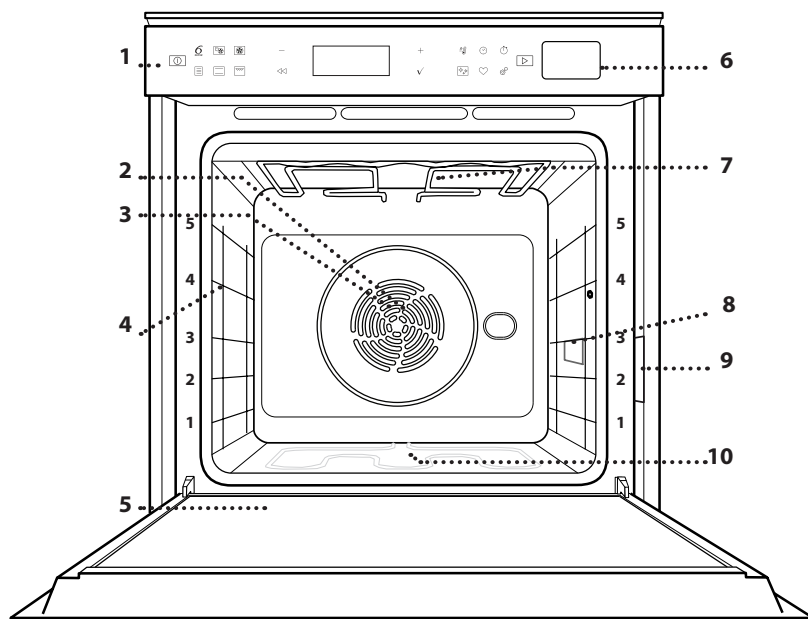
TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

Registrér venligst dit produkt på www.whirlpool.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance



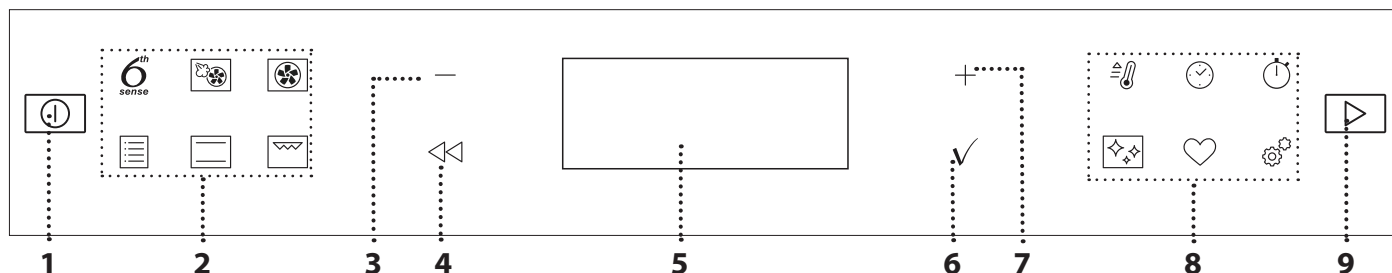
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
5. Ovnlåge
6. Vandskuffe
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Lampe
9. Identifikationsskilt (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

Bruges til at starte en funktion med det samme.

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

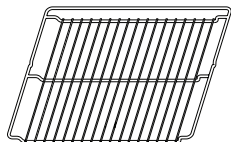
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner, indstillinger og favoritter.

9. START

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

TILBEHØR

RIST



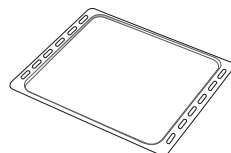
Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.

DRYPPEBAKKE



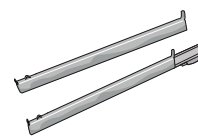
Bruges som et ovnfast fad til at tilberede kød, fisk, grøntsager, focaccia etc., eller til at anbringe under risten for at opsamle safter.

BRADEPANDE



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

GLIDESKINNER *



Gør det lettere at indsætte eller udtage tilbehør.

* 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

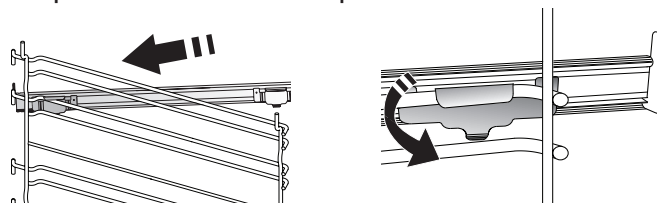
- For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på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



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.



VARMLUFT+DAMP

Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger et HØJT dampniveau til tilberedning af fisk, MIDDEL til kød og LAVT til brød og desserter, for at opnå 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 FUNKTIONER

- **OVER/UNDERV.**
Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **COOK 4 FUNKTIONER**
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.
- **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/UNDERV.

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.



HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen.



TIMERE

Til redigering af funktionernes tidsværdier.



TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.



RENGØRING

- **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.
- **TØM**
Bruges til at tømme kedlen automatisk for at forebygge tilstedeværelsen af resterende vand, når apparatet ikke bruges i en vis periode.
- **AFKALK**
Bruges til at fjerne kalkaflejringer fra kedlen. Vi anbefaler, at bruge denne funktion jævnligt. Gør man ikke dette, visualiseres der en meddelelse på displayet, som minder dig om at ovnen skal rengøres.



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.

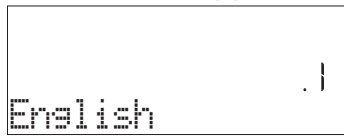
Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

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".

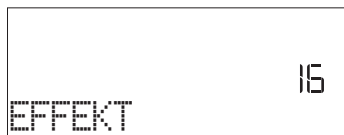


Tryk på + eller - for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg den ønskede. Tryk på ✓ for at bekræfte dit valg.

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.

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.



FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.


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 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 "Over/Underv.").

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

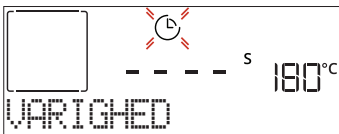
TEMPERATUR / GRILLNIVEAU / DAMPNIVEAU

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).

I tilstanden "Varmluft + Damp" kan du vælge mængden af damp blandt de følgende værdier: 1 (lav), 2 (mid), 3 (høj).

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.

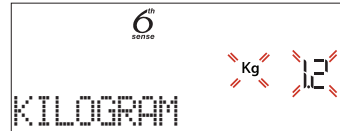
Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. Under ventetiden kan man trykke på + eller – 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.

Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

VÆGT / HØJDE / PIZZA (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).

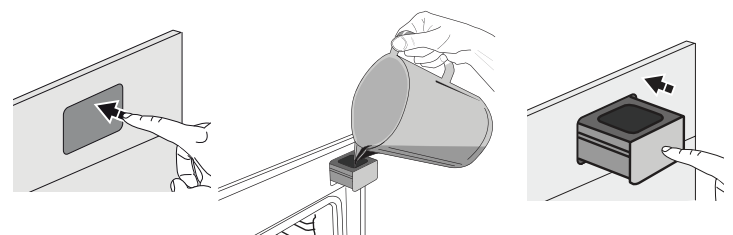
. TILBEREDNING MED DAMP

Ved at vælge "Varmluft + Damp" eller en af de adskillige dedicerede 6th Sense opskrifter kan man tilberede alle slags retter ved hjælp af dampen.

Damp fordeles hurtigere og mere jævnt i madvaren i forhold til blot den typiske varme luft ved over-/undervarmefunktioner: Dette afkorter tilberedningstiden, værner om fødevarens næringsværdi og sikrer dig et excellent og meget lækkert resultat med alle dine opskrifter.

Lågen skal holdes lukket under hele dampfunktionen.


Tilberedning med damp kræver, at man fylder beholderen i ovnen vha. skuffen på betjeningspanelet. Åbn skuffen ved at trykke let herpå, når meddelelsen "TILSÆT VAND" eller "FYLD SKUFFEN" vises på displayet. Hæld langsomt drikkevand i, indtil "TANK FULD" vises på displayet. Beholderens rumfang er på cirka 1,5 liter. Luk skuffen ved forsigtigt at skubbe den i retning af panelet, til den er helt lukket. Skuffen skal altid holdes lukket, bortset fra når man fylder vand heri.




Det vil kun være nødvendigt at tilsætte vand hvis beholderen ikke indeholder nok til at fuldføre tilberedningen.

Undgå at fylde beholderen for slukket ovn eller før displayet anmoder herom.


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 spørge dig, om du vil afbryde denne fase og straks starte funktionen, hvis man trykker på .

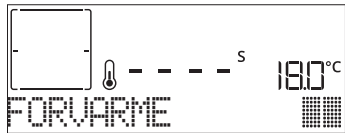
Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.

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. FORVARME



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 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 stoppe den.

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


5. PAUSE I TILBEREDNING / VEND ELLER KONTROLLER MADEN

Når lågen åbnes vil tilberedningen blive afbrudt midlertidigt ved, at varmeelementerne inaktiveres.

Luk lågen, for at genoptage tilberedningen.



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. Tryk herefter på  for at fortsætte tilberedningen.

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

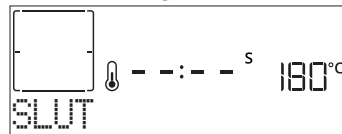




Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Kontrollér maden, luk lågen og tryk på  eller  for at fortsætte tilberedningen.

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

6. ENDT TILBEREDNING

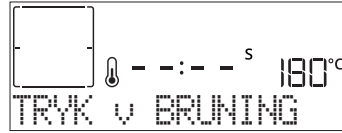
Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.





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

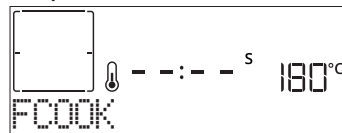
Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.









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.

. FAVORITTER

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



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.

• RENGØRING

• AUTOMATISK RENGØRING - PYROLYSE

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 pyrolysecyklingen.

Det anbefales kun at køre pyrolysefunktionen, vis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Tryk på ☒ for at vise "Pyro" 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.

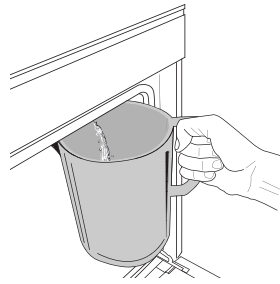
Rengør lågen og tag alt tilbehør ud som forespurgt. Luk herefter lågen og tryk på ▶ , når dette er gjort: Ovnen vil starte selvrensingscyklingen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

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

Bemærk: Pyrolyse-cyklingen kan også aktiveres, når tanken er fyldt med vand.

• UDTØM

Drænfunktionen gør det muligt, at tømme vandet ud, for at undgå at det stagnerer i tanken. Det anbefales altid at afvikle en udtømning hver gang ovnen er blevet brugt med en dampcyklus, for at opnå optimal brug af apparatet.



Vælg funktionen "Udtøm", tryk på ▶ og udfør de anviste handlinger: Åbn lågen og sæt en stor kande under afløbsdysen i højre side af panelets bund. Hold kanden i denne position efter start af udtømningen og indtil handlingen er fuldført.

Udtømning af en fuld fyldning varer gennemsnitligt cirka tre minutter.

Om nødvendigt kan udtømningsprocessen stilles i bero ved at trykke på knappen TILBAGE eller STOP (for eksempel i tilfælde af, at kanden allerede skulle være fuld af vand halvvejs igennem udtømningsprocessen).

Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid vises det følgende feedback "VANDET ER VARMT - VENT" på displayet.

• AFKALKNING

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde tanken og dampkredsløbet i den bedste tilstand.

Meddelelsen <AFKALK VENLIGST> vil blive vist på displayet, for at minde dig om at denne handling skal udføres regelmæssigt.

Afkalkning udløses af antallet af udførte damptilberedningscykluser, eller anvendelsestimer af dampkedlen siden den seneste afkalkningscyklus (se nedenstående tabel).

MEDDELELSEN "AFKALK VENLIGST" KOMMER EFTER	HVAD SKAL DU GØRE
15 cykluser af damptilberedning	Afkalkning anbefales
22 timers damptilberedning varighed	
20 cykluser af damptilberedning	Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus
30 timers damptilberedning varighed	

Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af tanken og det interne dampkredsløb.

Den gennemsnitlige varighed er på cirka 180 minutter. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet.

Bemærk: Funktionen kan stilles på pause, men hvis funktionen annulleres på et tidspunkt, skal hele afkalkningscyklingen gentages fra begyndelsen.

» FASE 1: UDTØMNING (op til 3 min.)

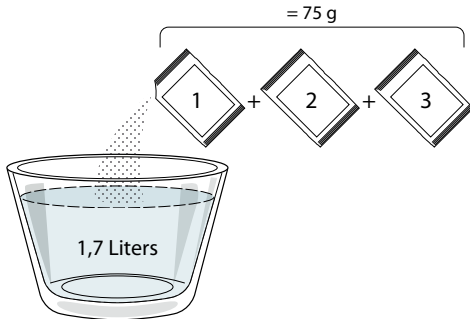
Udfør venligst udtømningen som beskrevet i afsnittet om udtømning når <ANBRING EN BEHOLDER UNDER DYSEN> vises på displayet.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid vises det følgende feedback "VANDET ER VARMT - VENT" på displayet.

Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

» **FASE 2: AFKALKNING (~120 min.)**

Hæld venligst den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 1,7 L OPLØSNING> vises på displayet. For at opnå de bedste resultater, anbefales det at tilberede en opløsning af afkalkningsmiddel, ved at blande 3 poser (svarende til 75g) af det specifikke WPRO* afkalkningsmiddel i 1,7 liter drikkevand med stuetemperatur.



Tryk på for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen. Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hver fase er udført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

» **FASE 3: UDTØMNING (op til 3 min.)**

Udfør venligst udtømningen som beskrevet i afsnittet om udtømning når <ANBRING EN BEHOLDER UNDER DYSEN> vises på displayet.

» **FASE 4: SKYLNING (~20 min.)**

Skyllecyklussen skal afvikles, for at rengøre tanken og dampkredsløbet.

Når <TILSÆT VAND FOR AT SKYLLE> vises på displayet, skal du hælde drikkevand i skuffen indtil "TANK FULD" vises på displayet og herefter trykke på , for at starte den første skylning.

» **FASE 5: UDTØMNING (op til 3 min.)**

» **FASE 6: SKYLNING (~20 MIN.)**

» **FASE 7: UDTØMNING (op til 3 min.)**

» **FASE 8: SKYLNING (~20 MIN.)**

» **FASE 9: UDTØMNING (op til 3 min.)**

Tryk på OK for at afslutte afkalkningen efter den sidste afkalkningshandling.

Når afkalkningsproceduren er fuldført, er det muligt at bruge alle dampfunktionerne igen.

*WPRO-afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktions bedste ydeevne i ovnen. Følg venligst brugsanvisningerne på emballagen.

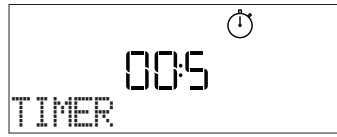
Kontakt serviceafdelingen eller www.whirlpool.eu for at bestille eller indhente oplysninger

Whirlpool kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.

. 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.

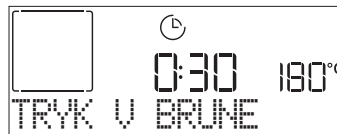
Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.

Bemærk: Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet vil blive vist), men det fortsætter nedtællingen.





































Vend tilbage til minuturets 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 .

	MADKATEGORIER		ANBEFALET MÆNGDE	VEND (af tilberedningstid)	NIVEAU OG TILBEHØR
LASAGNE	-		0,5 - 3 kg	-	 2
KØD	Oksekød-stegt	Steg (færdighedsgrad 0)	0,6 - 2 kg	-	 3
		Hamburgere (færdighedsgrad 0)	1,5 - 3 cm	3/5	 5  4
	Svinekød-stegt	Steg	0,6 - 2,5 kg	-	 3
		Pølser & hotdogpølser	1,5 - 4 cm	2/3	 5  4
	Kylling-stegt	Hele	0,6 - 3 kg	-	 2
		Filet & bryst	1 - 5 cm	2/3	 5  4
	Kebab			en rist	1/2
FISK	Fileter		0,5 - 3 (cm)	-	 3  2
	Fileter-frosne		0,5 - 3 (cm)	-	 3  2
GRØNTSAGER	Grøntsager-stegte	Kartofler	0,5 - 1,5 kg	-	 3
		Grøntsager-fyldte	0,1 - 0,5 kg hver	-	 3
		Grøntsager-stegte	0,5 - 1,5 kg	-	 3
	Grøntsager-gratinerede	Kartofler	en form	-	 3
		Tomater	en form	-	 3
		Peberfrugter	en form	-	 3
		Broccoli	en form	-	 3
		Blomkål	en form	-	 3
		Andet	en form	-	 3
	KAGER & BAGVÆRK	Hævning til kager i form	Sandkage	0,5 - 1,2 kg	-
Bagværk & fyldte tærter		Småkager	0,2 - 0,6 kg	-	 3
		Æbleskiver	en form	-	 3
		Tærte	0,4 - 1,6 kg	-	 3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	 3
		Frugttærte	0,5 - 2 kg	-	 3
MADTÆRTER	-		0,8 - 1,2 kg	-	 2
BRØD	Rundstykker 🍞		60 - 150 g hver	-	 3
	Sandwichbrød i form 🍞		400 - 600 g hver	-	 2
	Stort brød 🍞		0,5 - 2,0 kg	-	 2
	Flutes 🍞		200 - 300 g hver	-	 3
PIZZA	Tynd		rund - form	-	 2
	Tyk		rund - form	-	 2
	Frossen		1 - 4 lag	-	 2

TILBEHØR






















Rist

Ovnfast fad eller
tærteform på ristDryppebakke /
bradepande eller ovnfast
fad på ristDryppebakke /
BradepandeDryppebakke med
500 ml vand



VARMLUFT + DAMP TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	DAMPNIVEAU	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Mørdejskage / Småkager	LAV	Ja	140 - 150	35 - 55	
Lille kage / Muffin	LAV	Ja	160 - 170	30 - 40	
Kager med hævemiddel	LAV	Ja	170 - 180	40 - 60	
Sandkage	LAV	Ja	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	LAV	Ja	200 - 220	20 - 40	
Brød	LAV	Ja	170 - 180	70 - 100	
Kuvertbrød	LAV	Ja	200 - 220	30 - 50	
Flute	LAV	Ja	200 - 220	30 - 50	
Steg kartofler	MID	Ja	200 - 220	50 - 70	
Kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg	MID	Ja	180 - 200	60 - 100	
Kalvekød / oksekød / svinekød (udskåret)	MID	Ja	160 - 180	60-80	
Roastbeef - rød 1 kg	MID	Ja	200 - 220	40 - 50	
Roastbeef - rød 2 kg	MID	Ja	200	55 - 65	
Lammekølle	MID	Ja	180 - 200	65 - 75	
Grydestegt svineskank	MID	Ja	160 - 180	85 - 100	
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	MID	Ja	200 - 220	50 - 70	
Kylling / perlehøne / and (udskåret)	MID	Ja	200 - 220	55 - 65	
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)	MID	Ja	180 - 200	25 - 40	
Fiskefilet	HØJ	Ja	180 - 200	15 - 30	

TILBEHØR



Rist



Bradepande eller tærteform på rist



Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist



Dryppebakke / Bradepande



Dryppebakke med 500 ml vand

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Bagværk med fyld (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Småkager / Mørdejskage		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Vandbakkelser		Ja	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 / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKTIONER

Over/underv.

Varmluft

Over/Underv.

Grill

Turbo Grill

Maxi Cooking

Cook 4

ØKO-varmluft

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Lasagne / Flan / Pastaret i ovn / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		—	170	110 - 150	2
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnstegt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (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
Lammekølle / skank		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Steg kartofler		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin		—	3 (Høj)	10 - 25	3
Småkager	Småkager	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tærter	Tærter	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runde pizzaer	Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Komplet måltid: Frugttærte (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplet måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	Menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Farserede stege		—	200	80 - 120 *	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)		—	200	50 - 100 *	3

* 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.

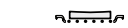
Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt.

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



Bradepande eller tærteform på rist



Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist



Dryppebakke / Bradepande



Dryppebakke med 500 ml vand

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.
Anvend ikke damprensere.
Beklæd ikke ovnen indvendigt

med alufolie.
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 føderester. 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.
- Hvis der er fastbrændt snavs på ovnens indvendige flader, bør man køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale

rengøringsresultater.

- 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 ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

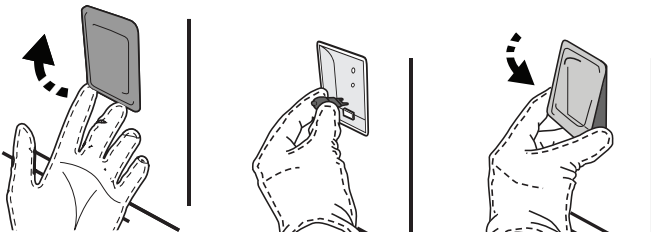
BEHOLDER

Vi anbefaler at bruge funktionerne "Tøm" og "Afkalk" jævnligt for at sikre, at ovnen altid fungerer på optimal måde, og fremme forebyggelse af kalkaflejringer over tid.

Det anbefales varmt at aktivere tilberedningscyklussen med tom ovn og fylde tanken helt op, efter en lang periode uden brug af funktionen "Varmluft + damp".

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Sådan udtages skinnerne.
3. Tag lampeglasset af.
4. Udskift pæren.
5. Sæt lampeglasset på igen, og tryk herpå indtil det klikker på plads.
6. Sådan genmonteres skinnerne.
7. Sæt stikket i stikkontakten igen.



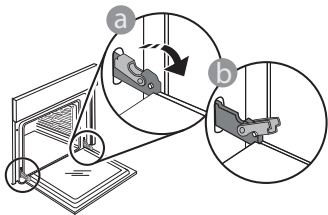
Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.

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

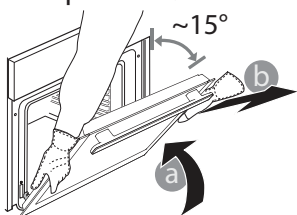
Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

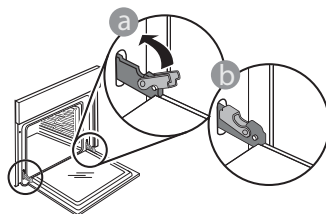
1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



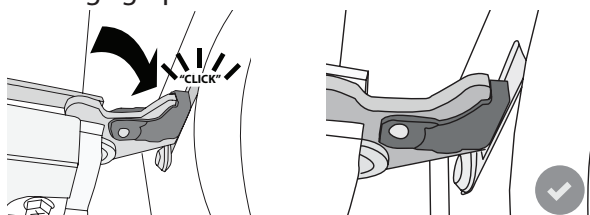
2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



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 tage skade, hvis den ikke fungerer rigtigt.

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 afhjulpel.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
Ovnen varmer ikke op. Funktionen starter ikke.	Funktionen "DEMO" er aktiv.	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.



Du kan downloade Sikkerhedsanvisningerne, Brugsvejledningen, Databladet og Energidataene, 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 kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.

