



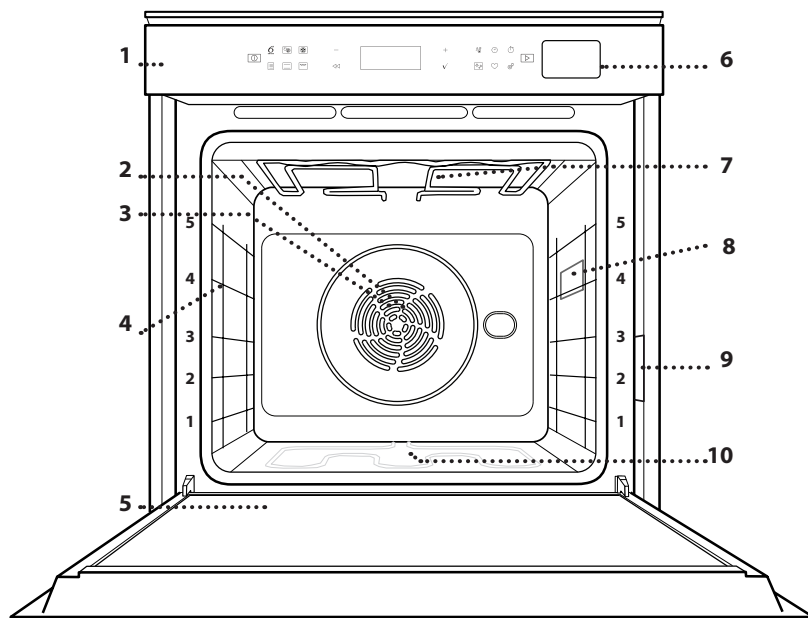
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register



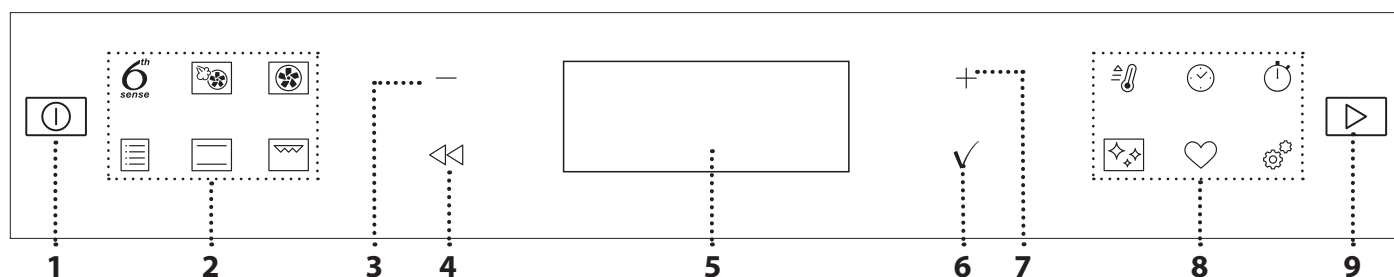
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement
(inte synlig)
4. Sidostegar
(nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Vattenlåda
7. Övre värmeelement/grillelement
8. Lampa
9. Typskylt
(ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement
(inte synlig)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna och meny.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyerna och minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Tillåter ändringar av inställningar under tillagning.

5. DISPLAY

6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyerna och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER

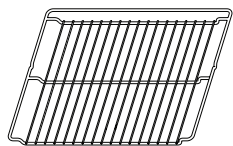
För att få snabb åtkomst till funktioner, varaktighet, inställningar och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

TILLBEHÖR

GALLER



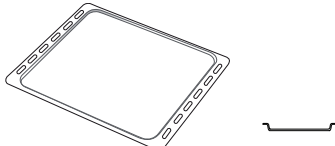
Används för att tillaga mat eller som stöd till ugnsteg, baksteg och andra ugnssäkra kärl.

DROPPBRICKA



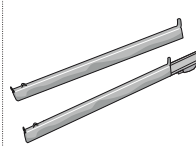
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttssaft placerad under gallret.

BAKPLÅT



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

RÖRLIGA SKENOR *



Används för att underlätta in- och uttagning av tillbehör.

* Endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnstegen och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

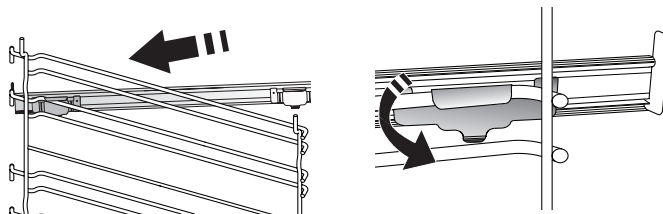
För att ta bort sidostegen, lyft upp dem och ta försiktigt ut den undre delen från dess fäste: Sidostegen kan nu tas bort.

För att montera tillbaka sidostegen, passa först in dem i deras övre fäste. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnstegen ur ugnen och ta bort skyddsplaten från de rörliga skenor.

Fäst den rörliga skenans övre klämma på ugnstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra ugnstegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot ugnstegen. Säkerställ att de rörliga skenor kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnstegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenor kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER



6th SENSE

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, salta kakor, bröd, pizza).

Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.



VARMLUFT + ÅNGA

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynade på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter.



VARMLUFT

För samtidig tillagning av olika rätter som kräver samma temperatur på flera nivåer (maximalt tre). Denna funktion kan användas för att tillaga olika sorters mat utan att de drar åt sig lukter från varandra.



VANLIGA FUNKTIONER

- **ÖVER/UNDERV.**
För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.
- **TILLAGA COOK 4**
För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.
- **TURBOGRILL**
För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **FRYSBAK**
Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infrysad färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.
- **SPECIALFUNKTIONER**
 - » **MAXI COOKING**
För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Det är bra att ösa köttet då och då för att förhindra att det torkar ut.
 - » **JÄSNING**
För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.
 - » **UPPTINING**
För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

» VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

» ECO VARMLUFT

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermitterande luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.



ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.



GRILL

För grillning av stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.



SNABB FÖRVARMNING

För snabb förvärmning av ugnen.



KLOCKA

Används för att redigera tidsvärden för funktioner.



TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.



RENGÖRING

- **SMART CLEAN**
Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.
- **TÖMNING**
För att tömma kokaren automatiskt och förhindra att restvatten stannar kvar när apparaten inte ska användas på ett tag.
- **AVKALKNING**
För att ta bort kalkavlagringar från kokaren. Vi rekommenderar att du använder denna funktion med jämna mellanrum. Om du inte gör det kommer ett meddelande att visas på displayen för att påminna dig om att rengöra ugnen.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.

När ECO-läget är aktiverat dämpas displayens bakgrundsbelysning och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned. När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till DEMO i menyn INSTÄLLNINGAR och väljer Av.

Om du väljer FABRIKSÅTERST. stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.



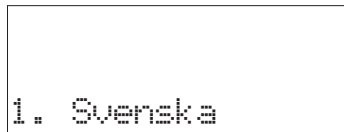
FAVORIT

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas "English".



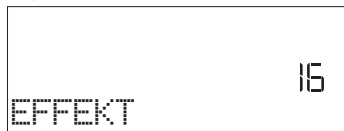
Tryck på **+** eller **-** för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.

Bekräfta ditt val genom att trycka på **✓**.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja SPRÅK i menyn INSTÄLLNINGAR som du kommer åt genom att trycka på .

2. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Vrid på *justeringsratten* för att välja 16 "Hög" eller 13 "Låg" och tryck på **✓** för att bekräfta.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

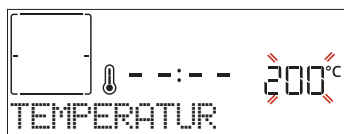
Slå på ugnen genom att trycka på : Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja något från en menu (displayen kommer att visa första tillgängliga artikel), tryck **+** eller **-** för att välja önskad artikel och tryck **✓** sedan för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras efter varandra. Genom att trycka på **◀** kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / ÅNG NIVÅ



När värdet blinkar på displayen, använd **+** eller **-** för att ändra det. Tryck sedan på **✓** för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

För funktionen "Varmluft + ånga" kan du välja mängden ånga

3. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt effekten ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på **+** eller **-** för att ange aktuell timma och tryck sedan på **✓**: På displayen blinkar de två siffrorna för minuter. Ange minuter med **+** eller **-** och tryck sedan på **✓** för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på  och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

4. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.

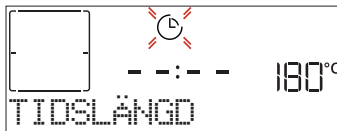
Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida. Värm ugnen till 200°C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& fläkt").

Observera: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

enligt dessa värden: 1 (låg), 2 (medel), 3 (hög).

Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen/grillnivå med hjälp av **+** eller **-**.

TIDSLÄNGD



När ikonen  blinkar på displayen, använd **+** eller **-** för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på **✓** för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsberoende): Tryck på **✓** eller  för att bekräfta och starta funktionen. Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Tryck på **+** eller **-** för att ändra och sedan på **✓** för att bekräfta.

AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJNING START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar avslutningstiden och ikonen  blinkar.



Tryck på **+** eller **-** för att ställa in avslutningstiden och tryck sedan på **✓** för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på **+** eller **-**, samt ändra övriga inställningar genom att trycka på **◀** under tiden. Tryck på **⌚** för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

6th SENSE

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för maträtterna eller bakningen automatiskt.

Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

VIKT / HÖJD / PIZZA (RUND-BRICKA-LAGER)



För att ställa in funktionen korrekt, följ anvisningarna på displayen: när du uppmanas göra det, tryck på **+** eller **-** för att ställa in det erforderade värdet och tryck sedan på **✓** för att bekräfta.

TILLAGNING / BROWNING

Det går att justera tillagningsnivån med vissa 6th Sense-funktioner.



Vid uppmaning trycker du på **+** eller **-** för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på **✓** eller **▶** för att bekräfta och starta funktionen.

På samma sätt, där det tillåts, är det möjligt att med vissa 6th Sense-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) and hög (1).

ÅNGKOKNING

Genom att välja "Varmluft + Ånga" eller en av flera 6th Sense-dedikerade recept är det möjligt att tillaga vilken sorts mat som helst tack vare användning av ånga.

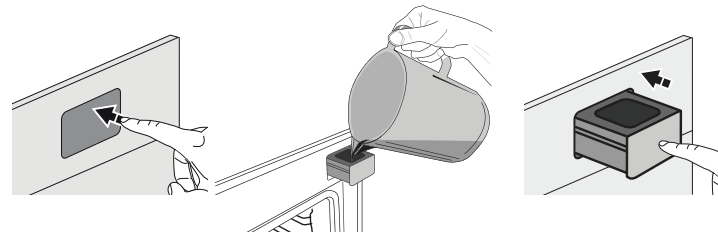
Ånga sprids snabbare och jämnare genom mat jämfört med bara het luft som typisk för Conventional- (Över-/Undervärme) funktioner: detta minskar tillagningstider och låser in matens värdefulla näringsämnen, vilket säkerställer att du får utmärkta, verkligt delikata resultat med alla dina recept.

Under hela tiden ångtillagning varar måste luckan hållas stängd.

För att hålla igång ångtillagningen kommer du behöva fylla på tanken som finns inne i ugnen genom att använda lådan på

kontrollpanelen.

När du ser uppmaningarna "TILLSÄTT VATTEN" eller "Fyll LÅDA" på displayen, öppna lådan genom att trycka på den lätt. Håll i långsamt lite dricksvatten tills displayen visar "TANKEN FULL". Tanken rymmer maximalt cirka 1,5 liter.



Du behöver endast tillsätta vatten när tanken inte kommer vara tillräckligt full för att slutföra tillagningen.

Undvik att fylla tanken när ugnen är avstängd eller före displayen uppmanar dig att göra det.

3. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på **▶**.

Genom att trycka på **▶** under fördröjningsfasen kommer ugnen att genast starta funktionen.

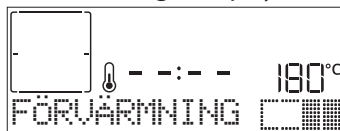
Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.

Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen **⏏**.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på **◀** för att återgå till tidigare skärm och välja en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur och att maten ska tillsättas. Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av **+** eller **-**.

5. PAUSA TILLAGNING/VÄND PÅ ELLER KONTROLLERA MATEN

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmningselementen avaktiveras.

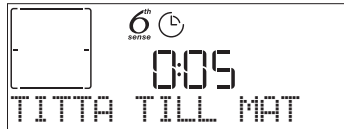
För att återuppta tillagningen, stäng luckan.

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning.



En ljudsignal avges och displayen visar den åtgärd som ska utföras. Öppna luckan, utgör åtgärden som visas på displayen, stäng luckan och återuppta sedan tillagningen.

På samma sätt, när 10% av tillagningstiden återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

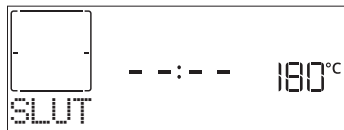


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Stäng luckan och tryck på för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på ► för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

6. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

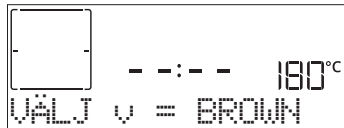


Tryck på ► för att fortsätta tillaga manuellt (utan timer) eller tryck på + för att ange ny tid och därmed förlänga tillagningstiden. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

Ta bort maten och låt ugnen svalna med luckan stängd.

BROWNING

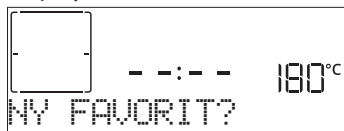
Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.



När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på ✓ om du önskar starta en fem minuters bryningscykel. ① Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ugnens off-knapp.

. FAVORIT

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på ✓ när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på <◀.

När du har tryckt på ✓ trycker du sedan på + eller — för att välja nummerplatsen. Bekräfta genom att trycka på ✓.

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att

bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på ♥ : På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.



Tryck på + eller — för att välja funktion, bekräfta genom att trycka på ✓ och tryck sedan på ► för att aktivera.

RENGÖRING

• SMARTCLEAN

Tryck på ☼ för att visa Smart Clean på displayen.



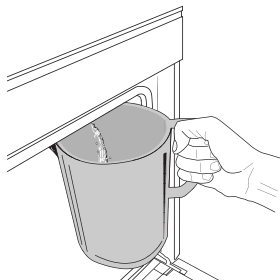
Tryck på ► för att aktivera funktionen: displayen kommer uppmana dig att utföra alla erforderade åtgärder som krävs för att uppnå de bästa reningsresultaten: Följ anvisningarna och tryck på ✓ när du är klar. När du utfört samtliga steg trycker du på ► för att starta rengöringscykeln.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

• TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i tanken med hjälp av tömningsfunktionen. För optimal användning av apparaten är det lämpligt att alltid tömma varje gång ugnen har använts med en ångcykel.



När du väl har valt "Tömning"-funktionen, tryck på ► och följ de angivna åtgärderna: Öppna luckan och placera en stor kanna under tömningspipen som finns nere till höger på panelen. Så snart som tömningen startat, håll kannan på plats tills tömningen har slutförts. Den genomsnittliga varaktigheten

för full tömning är cirka tre minuter.

Vid behov är det möjligt att pausa tömningsprocessen genom att trycka på knappen BACK eller STOP (till exempel om kannan redan skulle vara full av vatten mitt under tömningsprocessen).

Kannan måste rymma minst 2 liter.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT - VÄNLIGEN VÄNTA".

• AVKALKA

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall håller du tanken och ångkretsloppet i optimalt skick.

Meddelandet <AVKALKNINGSDAGS> visas på displayen för att påminna dig om att utföra avkalkningsproceduren regelbundet. Avkalkningskravet utlöses av antalet utförda

ångtillagningscykler eller ångpannans drifttid sedan den senaste avkalkningscykeln (se tabellen nedan).

MEDDELANDET "AVKALKNINGSDAGS" visas efter	VAD DU SKA GÖRA
15 cykler för ångtillagning 22 timmar ångtillagning varaktighet	Avkalkning rekommenderas
20 cykler för ångtillagning 30 timmar ångtillagning varaktighet	Det är inte möjligt att köra en ångcykel förrän en avkalkningscykel har genomförts

Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av tanken och den inre ångkretsen.

Genomsnittlig varaktighet på hela funktionen är cirka 180 minuter. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen.

Observera: Funktionen kan pausas men om den avbryts när som helst måste hela avkalkningscykeln upprepas från början.

» **FAS 1: TÖMNING (upp till 3 min.)**

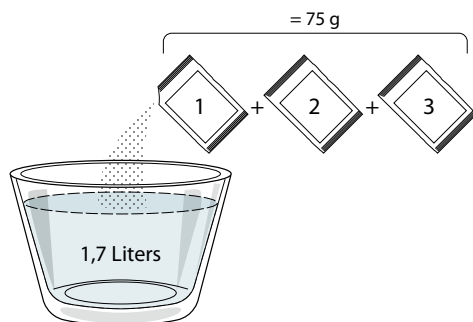
När displayen visar <PLACERA EN BEHÅLLARE UNDER TAPPEN>, utför tömningen så som beskrivs i det särskilda avsnittet om tömning.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT - VÄNLIGEN VÄNTA".

Kannan måste rymma minst 2 liter.

» **FAS 2: AVKALKNING (~120 MIN.)**

När displayen visar <TILLS. 1,7 L LÖSNING>, håll avkalkningslösningen i lådan. För bästa resultat rekommenderar vi att du förbereder avkalkningslösningen och lägger till 3 påsar (motsvarande 75 g) av den specifika WPRO-avkalkningen för ugn i 1,7 liter rumstempererat dricksvatten.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas är klar kommer en akustisk återkoppling att spelas upp och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.

» **FAS 3: TÖMNING (upp till 3 min.)**

När displayen visar <PLACERA EN BEHÅLLARE UNDER TAPPEN>, utför tömningen så som beskrivs i det särskilda avsnittet om tömning.

» **FAS 4: SKÖLJER (~20 min.)**

För att rengöra tanken och ångkretsen måste en sköljningscykel utföras.

När displayen visar <TILLSÄTT VATTEN FÖR SKÖLJNING>, håll dricksvatten i lådan tills displayen visar "TANKEN FULL" och tryck

sedan på för att starta den första sköljningen.

» **FAS 5: TÖMNING (upp till 3 min.)**

» **FAS 6: SKÖLJER (~20 min.)**

» **FAS 7: TÖMNING (upp till 3 min.)**

» **FAS 8: SKÖLJER (~20 min.)**

» **FAS 9: TÖMNING (upp till 3 min.)**

Efter den senaste tömningsprocessen trycker du på OK för att slutföra avkalkningen.

När avkalkningsproceduren är klar är det möjligt att använda alla ångfunktioner.

*WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. Var god och följ anvisningarna på förpackningen. För ordrar och information, kontakta kundtjänsten eller www.whirlpool.eu

Whirlpool kommer inte att hållas ansvarigt för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck sedan på + eller - : Ikonen blinkar på displayen.

Tryck på + eller - för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på för att aktivera timern.



En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Tryck på + eller - för att ändra den inställda tiden på timern. Tryck på eller för att stänga av timern när som helst.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

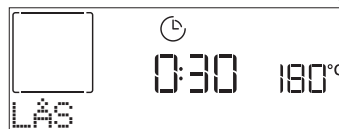
Tryck på för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Observera: Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på och håll den intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

LIVSMEDELSKATEGORIER			FÖRESLAGEN MÄNGD	VÄND (av tillagningstiden)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR	
LASAGNE	-		0,5-3 kg	-	2 	
MEAT (KÖTT)	Nötkött - stek	Stekar (tillagningsgrad 0) 	0,6-2 kg	-	3 	
		Hamburgare (tillagningsgrad 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5 	4 
	Fläskkött - stek	Stekar 	0,6-2,5 kg	-	3 	
		Korv	1,5 - 4 cm	2/3	5 	4 
	Kyckling - hel	Hel 	0,6-3 kg	-	2 	
		Filéer & bröst	1 - 5 cm	2/3	5 	4 
	Grillspett		ett galler	1/2	5 	4 
FISK	Filéer		0,5 - 3 (cm)	-	3 	2 
	Frysta filéer		0,5 - 3 (cm)	-	3 	2 
GRÖNSAKER	Ugnsstekta grönsaker	Potatis	0,5-1,5 kg	-	3 	
		Grönsaker - fyllda	0,1 - 0,5 kg	-	3 	
		Ugnsstekta grönsaker	0,5-1,5 kg	-	3 	
	Grönsaksgratäng	Potatis	en bricka	-	3 	
		Tomater	en bricka	-	3 	
		Paprika	en bricka	-	3 	
		Broccoli	en bricka	-	3 	
		Blomkål	en bricka	-	3 	
		Övrigt	en bricka	-	3 	
KAKOR & BAKVERK	Kaka som jäser i formen	Sockerkaka	0,5-1,2 kg	-	3 	
	Bakverk & pajer	Kakor	0,2-0,6 kg	-	3 	
		Petit-choux	en bricka	-	3 	
		Mördegstårta	0,4 - 1,6kg	-	3 	
		Äppelstrudel	0,4 - 1,6kg	-	3 	
		Fruktpaj	0,5-2 kg	-	3 	
PAJER	-		0,8-1,2 kg	-	2 	
BRÖD	Bullar 		60 - 150 g vardera	-	3 	
	Formbakad limpa 		400 - 600 g vardera	-	2 	
	Stora bröd 		0,7-2,0 kg	-	2 	
	Baguetter 		200 - 300 g vardera	-	3 	
PIZZA	Tunn		rund - bricka	-	2 	
	Pan		rund - bricka	-	2 	
	Fryst		1 - 4 lager	-	2 	

TILLBEHÖR



Galler

Ugnsfast form eller
kakform på gallerLångpanna/Bakplåt eller
ugnsfast form på galler

Långpanna/Bakplåt

Droppbricka med
500 ml vatten



TILLAGNINGSTABELL FÖR VARMLUFT + ÅNGA

RECEPT	ÅNG NIVÅ	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Kakor / Mördegskaka	LÅG	Ja	140 - 150	35 - 55	3
Små bakverk	LÅG	Ja	160 - 170	30 - 40	3
Tårtor	LÅG	Ja	170 - 180	40-60	2
Sockerkaka	LÅG	Ja	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LÅG	Ja	200-220	20-40	3
Brödlimpa	LÅG	Ja	170 -180	70 - 100	3
Småbröd	LÅG	Ja	200-220	30 - 50	3
Baguette	LÅG	Ja	200-220	30 - 50	3
Ugnsstek potatis	MEDEL	Ja	200-220	50-70	3
Kalv / Nötkött / Fläsk 1 kg	MEDEL	Ja	180-200	60 - 100	3
Kalv / Nötkött / fläsk, (delar)	MEDEL	Ja	160-180	60-80	3
Rostbiff, blodig 1 kg	MEDEL	Ja	200-220	40 - 50	3
Rostbiff, blodig 2 kg	MEDEL	Ja	200	55 - 65	3
Lammlägg	MEDEL	Ja	180-200	65 - 75	3
Stuvning med fläsklägg	MEDEL	Ja	160-180	85 - 100	3
Kyckling/pärlothöna/anka 1-1,5 kg	MEDEL	Ja	200-220	50-70	3
Kyckling / pärlhöna / anka, (delar)	MEDEL	Ja	200-220	55 - 65	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	MEDEL	Ja	180-200	25 - 40	3
Fiskfilé	HÖG	Ja	180-200	15 - 30	3

TILLBEHÖR

Galler

Ugnsfast form eller kakform på galler

Långpanna/Bakplåt eller ugnsfast form på galler

Långpanna/Bakplåt

Droppbricka med 500 ml vatten

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa tårter/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Tårter med fyllning (cheesecake, äppelstrudel, äppelpaj)		Ja	160-200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Kakor / Mördegskaka		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (tunn, tjock, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Kött- och grönsakspajer (grönsakspaj, pajer)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent/Mördegbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKTIONER	Över/ undervärme	Varmluft	Över/Underv.	Grill	TurboGrill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco Varmluft
------------	---------------------	----------	--------------	-------	------------	--------------	--------	--------------

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR			
Lasagne / Flans / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3			
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3			
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	2			
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3			
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2			
Fiskgratäng / en papillote (filéer, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3			
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2			
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5			
Fiskfiléer / kotletter		-	2 (medel)	20 - 30 **	4	3		
Korv/grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	5	4		
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	2	1		
Lammlägg / Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	3			
Ugnsstek potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	3			
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3			
Kakor	 Kakor	Ja	135	50 - 70	5	4	3	1
Tarteletter	 Tarteletter	Ja	170	50 - 70	5	4	3	1
Runda pizzor	 Pizza	Ja	210	40-60	5	4	2	1
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5	3	1	
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / rostade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	 Meny	Ja	190	40 - 120 *	5	4	2	1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	4	1		
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	4	1		
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	4	1		
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120 *	3			
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 *	3			

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.

Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs).

Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.

Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLBEHÖR					
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/Bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/Bakplåt	Droppbricka med 500 ml vatten

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ha på dig skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

YTTRE YTOR

. Rengör ytorna med en fuktig mikrofibertrasa.

Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.

. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel.

Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INRE YTOR

Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

. Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.

. Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

KOKARE

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra kalkavlagringar med tiden, rekommenderar vi att du använder funktionerna "Avlopp" och "Avkalkning" regelbundet.

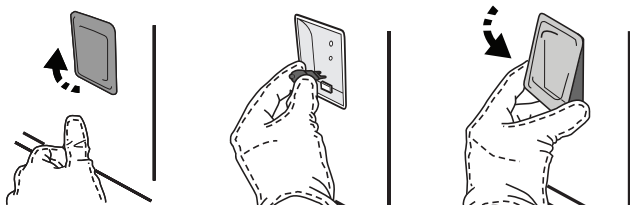
Då funktionen "Varmluft + Ånga" inte blivit använd på en lång tid rekommenderar vi starkt att du aktiverar en tillagningscykel med tom ugn genom att du fyller tanken helt.

BYTE AV LAMPA

1. Koppla loss ugnen från eluttaget.
2. Ta bort ugnsstegarna.
3. Avlägsna lampskyddet.
4. Byt ut lampan.
5. Placera tillbaka lampskyddet och tryck på det med ett fast tryck ända tills det knäpper fast på plats.
6. Sätt tillbaka ugnsstegarna.
7. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

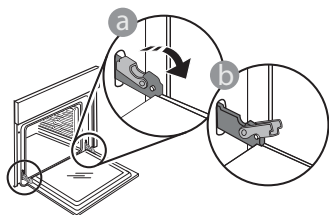
- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.



Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitet i klass G.

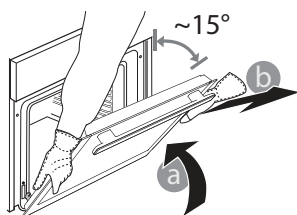
TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



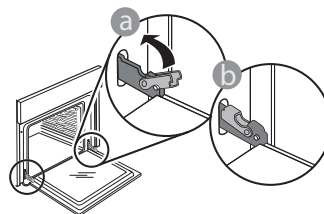
2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna–håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

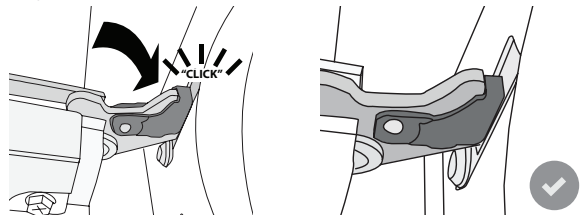


3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Säkerställ att du sänker dem helt.



Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår. Välj alternativet FABRIKSÅTERST. via INSTÄLLNINGAR. Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Använd DEMO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Ljuset stängs av.	Ekoläget är aktivt.	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Strömmen hemma försvinner.	Fel effektinställning.	Verifiera att ditt hemmelnät har ett nominellt värde på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.



Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Besöka vår webbsida docs.whirlpool.eu
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

