



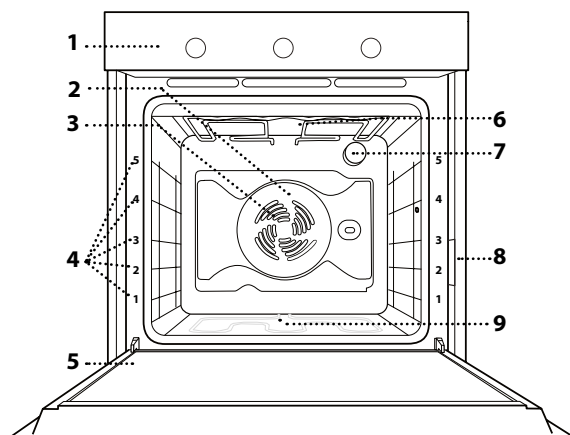
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För en bättre kundservice, registrera din apparat på www.whirlpool.eu/register



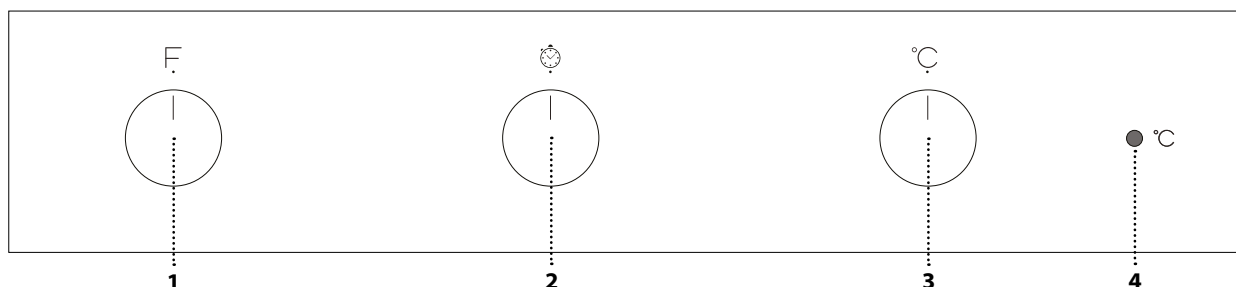
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

KONTROLLPANEL



1. VÄLJARRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget O för att stänga av ugnen.

2. TIMERRATT

För att ställa in tillagningstiden.

3. TERMOSTATRATT

Vrid på den för att välja önskad temperatur.

4. LAMPA TERMOSTAT/FÖRVÄRMNING

Tänds under uppvärmningsfasen.

Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

Observera: rattarna fälls in i panelen. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.

TILLBEHÖR

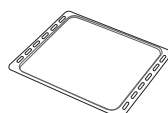
Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.



GALLERHYLLA. Används för att tillaga mat eller som stöd till ugnsgodis, bakformar och andra ugnssäkra kärl.

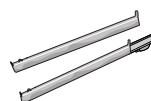


LÅNGPANNA. Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttssaft placerad under gallret.



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

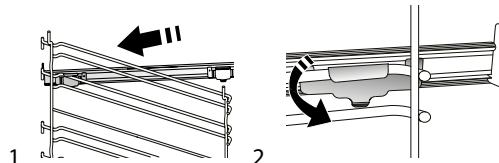
Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över sidostegarna och se till att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt. Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.



RÖRLIGA SKENOR.*

Dessa gör det lättare att sätta in och ta ut tillbehören från ugnen.

När de rörliga skenorna ska monteras tar du bort sidostegarna och tar bort skyddsplasten från skenorna. Fäst den rörliga skenans övre klämma på sidostegen och skjut in den så långt som möjligt (1). Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen (2). Se till att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå. De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer. Sätt tillbaka sidostegarna och placera övriga tillbehör på dem.



TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA

För att ta bort stegarna, lyft upp stegarna och dra ut den undre delen av dess fäste: sidostegarna kan nu tas bort.

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

* Endast på vissa modeller

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

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 därför 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.

FUNKTIONER OCH DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion.



AV
För att stänga av ugnen.



BELYSNING
För att tända ugnens innerbelysning.



ÖVER/UNDERVÄRME
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.



SMART CLEAN
Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Funktionen ska endast aktiveras när ugnen är kall. Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall. Ställ in timern på 30 minuter och temperaturen på 90 °C. När cykeln är avslutad väntar du cirka 15 minuter innan du öppnar luckan.



ÖVER/UNDERV. & FLÄKT
För tillagning av kött eller för att baka kakor med flytande innehåll på en enda fals. Maten får en jämn, gyllenbrun, knaprig yta och underdel.



GRILL
För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av 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.



TURBOGRILL
För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml vatten.



UPPTINING
För att tina frysta matvaror snabbare. Placera livsmedlet på den mittersta ugsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.



UNDERVÄRME
Använd denna funktion efter tillagning för att bryna rättens undersida. Funktionen kan också användas för långsam tillagning, så som för grönsaker och köttgrätor.



VARMLUFT
Används för att laga flera maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, tårter) på två olika ugsfalsar samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.



PIZZA
För hembakta pizzor. Använd den 3:e ugsfalsen. Förvärm ugnen genom att vrida termostatratten till lämplig symbol och sätta in maten när den inställda temperaturen har uppnåtts.

Värm ugnen till 250° C i cirka en timme, helst med funktionen "Över/undervärme och fläkt". Ugnen måste vara helt tom. Följ anvisningarna för inställning av funktionen.

Observera: Vi råder till att vädra rummet efter att ha använt apparaten första gången.

2. AKTIVERA EN FUNKTION

För att starta den valda funktionen, vrid *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.

För att avbryta funktionen när som helst, stäng av ugnen, vrid *väljarratten* och *termostatratten* till 0 och 0.

SMART CLEAN

Aktivera "Smart Clean"-rengöringen genom att hälla ut 200 ml vatten på ugnens botten och sedan vrida alla vred till symbolen .

. STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN

Med *timerratten* kan man ställa in tillagningstiden mellan 1 och 120 minuter.

Vrid *timerratten* medurs så långt det går, välj sedan önskad tillagningstid genom att vrida ratten moturs.

När den önskade tillagningstiden har förflutit stängs ugnen av automatiskt och *timerratten* förblir på 0.

Om du vill använda ugnen manuellt, se till att *timerratten* är placerad läget .

Observera: Om *timerratten* är på 0 kan du inte aktivera någon av funktionerna.

3. FÖRVÄRMNING

När funktionen har aktiverats tänds termostatens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat.

I slutet av fasen släcks termostatens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Obs! Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

TILLAGNINGSTABELL

Recept	Funktion	Förvärmning	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min.)	Galler/plåt och tillbehör
Sockerkakor		Ja	150 - 175	35 - 90	3
		Ja	150 - 170	30 - 90	4 1
Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	150 - 190	30 - 85	3
		Ja	150 - 190	35 - 90	4 1
Småkakor		Ja	160 - 175	20 - 45	3
		Ja	150 - 175	20 - 45	4 1
Bröd/Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	20 - 50	4 1
		Ja	250	10 - 30	3
Pizza		Ja	250	10 - 15	3
Frost pizza		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	175 - 200	35 - 55	3
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	175 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	200	45 - 65	3
Lasagne/tillagad pasta/cannelloni/pudding		Ja	200	80 - 110	3
Lamm/kalv/oxkött/fläskkött 1 kg		Ja	200	50 - 100	3
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	175 - 200	40 - 60	3
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0,5 (filé eller hel)		Ja	175 - 200	50 - 60	2
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		—	200	55 - 70 *	2 1
Grillad kyckling 1 - 1,3 kg		5'	200	2 - 5	5
Rostat bröd		5'	200	20 - 30 *	4 3
Fiskfiléer/skivor		5'	200	30 - 40 *	5 4
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare		—	200	35 - 45 **	3
Rostbiff, blodig 1 kg		—	200	45 - 55 **	3
Ugnsbakad potatis		—	200	20 - 30	3
Grönsaksgratäng		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Lasagne och kött		Ja	200	45 - 100 ***	4 1
Kött och potatis		Ja	175	30 - 50 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	175	30 - 50 ***	4 1

* Vänd maten efter halva tiden.

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

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

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.

FUNKTIONER					
	Över/undervärme	Grill	Turbogrill	Varmluft	Över/underv.& fläkt

TILLBEHÖR					
	Galler	Tårtform på galler	Långpanna/bakplåt eller kakform på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna 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.

UTSIDAN

Rengör ytor med en fuktig mikrofiberduk. 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.

INSIDAN

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 upp 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.

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.

BYTE AV LAMPA

Dra ur ugnens strömkabel från uttaget, skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan. Anslut ugnen till elnätet igen.

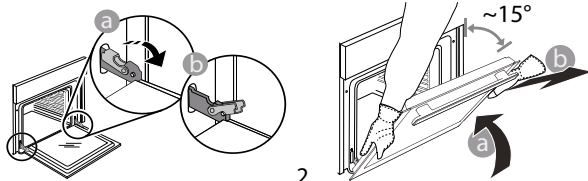
Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 V, typ G9, T300 °C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lamplocket har satts tillbaka på plats.

FELSÖKNING

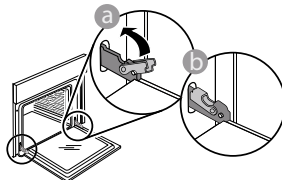
Felsökning	Möjliga orsaker	Lösningar
Ugnen fungerar inte.	Strömbavbrott. Frånkopplad från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Tillagningen påbörjas inte.	Timerratten satt till  .	Vrid <i>Ttimerratten</i> till  eller välj en tillagningstid enligt anvisningarna i kapitlet Daglig användning.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

För att ta bort luckan, öppna den helt och lyft upp spärrarna, tryck dem framåt tills de är i olåst läge (1). 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 (2). Lagg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



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. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till ursprungligt läge (3). Se till att det är helt nedsänkta. Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



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.



Du kan ladda ner Säkerhetsinstruktioner, Bruksanvisning, Produktblad och Energidata 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.

