

DAGLIG INFORMATIONSBOK



TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få tillgång till mer omfattande hjälp och support, registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register

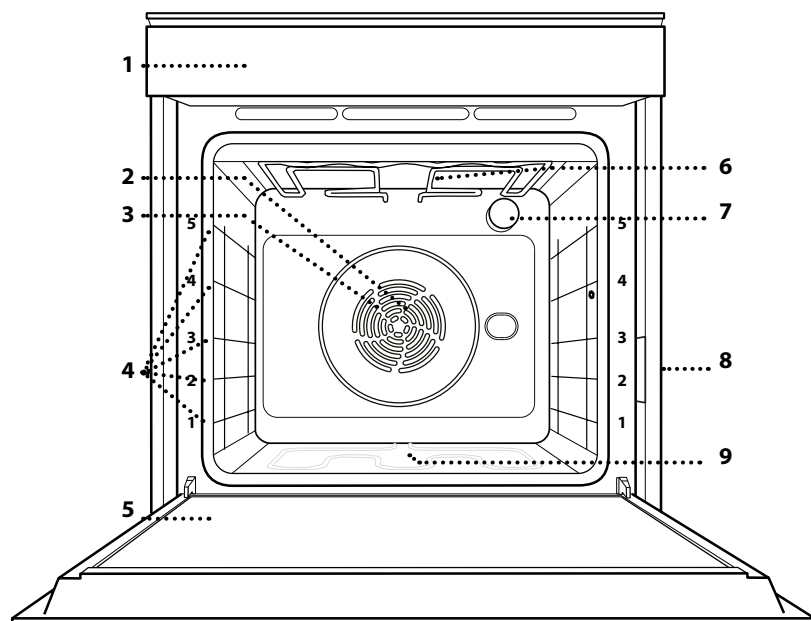


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.whirlpool.eu och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



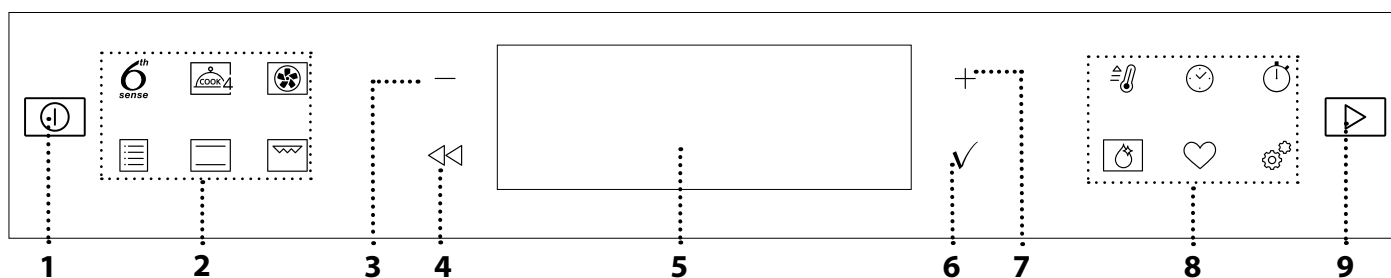
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

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 menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

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

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

För att omedelbart starta en funktion.

6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

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

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER

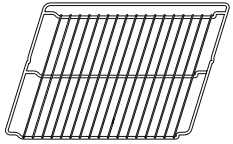
För att få snabb åtkomst till funktioner, varaktighet, inställningar och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

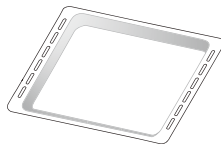
TILLBEHÖR

GALLER



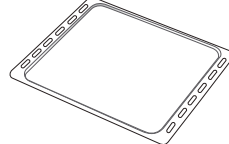
Används för att tillaga mat eller som understöd för ugnssformar, bakformar eller andra ugnssäkra kärl

DROPPBRICKA



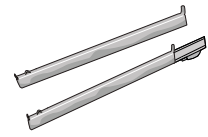
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttssaft placerad under gallret.

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 ugnsstegarna 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.

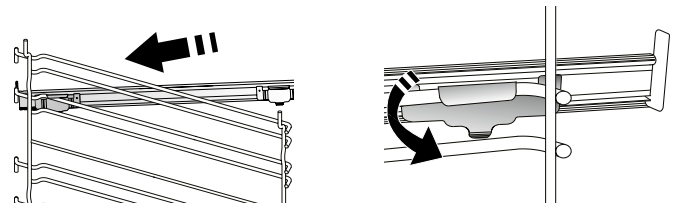
TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

- För att ta bort ugnsstegarna, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Ugnsstegarna kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka ugnsstegarna, passa först in dem i deras övre fästen. 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 ugnsstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

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



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER

6th
sense

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.



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.



VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Denna funktion kan användas för att tillaga olika sorters mat utan att de drar åt sig lukter från varandra.



VANLIGA FUNKTIONER

• ÖVER- OCH UNDERVÄRME & FLÄKT

För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.

• 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.

• FRYSSBAK

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

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning. Det är bra att ösa maträtten då och då för att den inte ska torka 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 FÖRVÄRMNING

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.



SMART CLEAN

Effekten av vattenångan som frisläpps under denna speciella rengöringscykel med låg temperatur underlättar borttagande av smuts. Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.



FAVORIT

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.



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.

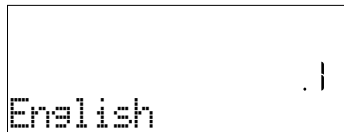
När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till DEMO i menyn INSTÄLLNINGAR och väljer Av.

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

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".

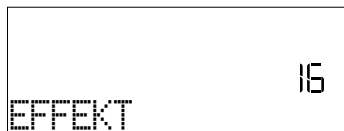


Tryck på **+** eller **-** för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Bekräfta ditt val genom att trycka på **✓**.

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

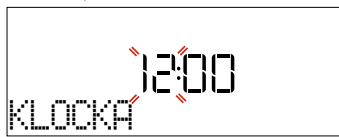
Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Tryck **+** eller **-** för att välja 16 "Hög" eller 13 "Låg" och tryck **✓** för att bekräfta.

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").

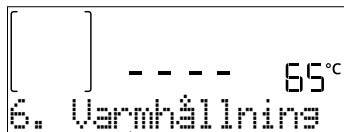
Observera: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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

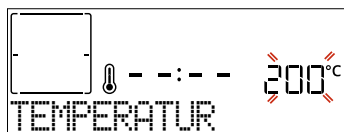
Välj funktion genom att trycka på ikonerna för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja något från en menu (displayen kommer att visa första tillgängliga artikel), tryck **+** eller **-** för att välja önskad artikel och tryck **✓** sedan för att bekräfta.



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

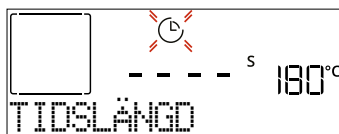


När värdet blinkar på displayen, använd **+** eller **-** för att ändra det. Tryck sedan på **✓** för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

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

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

TIDSLÄNGD



När ikonerna **⌚** 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.

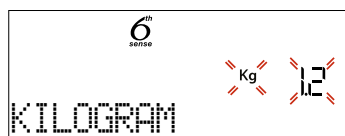
Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på **+** 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 tillagningssläge, effekt, temperatur och tidslängd för maträtterna eller bakningen automatiskt.

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

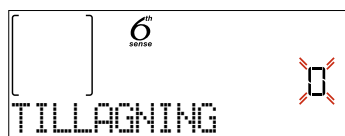
VIKT / HÖJD (RUND-BRICKA-LAGER)



Följ anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. Tryck på **+** eller **-** för att ange det värde som krävs, 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 i vissa 6th Sense-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) and hög (+1).

3. STARTA FUNKTIONEN

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

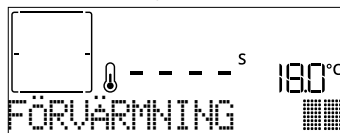
Om du trycker på  under fördröjningsfasen visas en fråga om du vill hoppa över denna fas och starta funktionen direkt.

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, ställ in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på **✓** eller .

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.



När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan, utför åtgärden som visas på displayen och stäng luckan igen. Tryck sedan på  för att återuppta tillagningen.

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

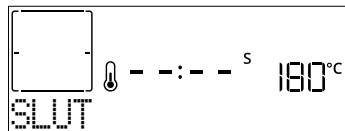


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Titta till maten, stäng luckan och tryck på  eller **✓** för att återuppta tillagningen.

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

6. TILLAGNINGENS SLUT

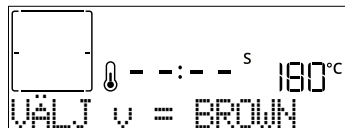
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



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.

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. 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.

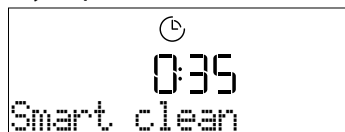
För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på : På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.



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

. SMARTCLEAN-FUNKTION

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.

. 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.

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

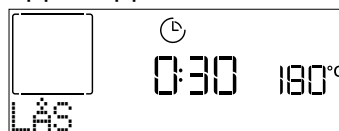
Tryck på för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

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 ikonerna 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 .

TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER			FÖRESLAGEN MÄNGD	VÄND ELLER RÖR OM (AV TILLAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
GRYTOR OCH PASTALÅDOR	Lasagne	-	0,5-3 kg	-	2 
KÖTT	Oxkött-ugnsstek	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	-	1 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	1 bricka	-	3 
		Tomater	1 bricka	-	3 
		Paprika	1 bricka	-	3 
		Brokoli	1 bricka	-	3 
		Blomkål	1 bricka	-	3 
		Övrigt	1 bricka	-	3 
KAKOR & BAKVERK	Kaka som jäser i formen	Sockerkaka	0,5-1,2 kg	-	3 
		Kakor	0,2-0,6 kg	-	5 
	Bakverk & pajer	Petit-choux	1 bricka	-	5 
		Mördegstårta	0,4 - 1,6kg	-	3 
		Äppelstrudel	0,4 - 1,6kg	-	5 
		Fruktpaj	0,5-2 kg	-	3 
SALTA KAKOR/ TÅRTOR			0,8-1,2 kg	-	2 
BRÖD	Bullar		60 - 150 g vardera	-	3 
	Formbakad limpa		400 - 600g vardera	-	2 
	Stora bröd		0,5 - 2,0 kg	-	2 
	Baguetter		200 - 300g vardera	-	3 
PIZZA	Tunn		rund - bricka	-	2 
	Pan		rund - bricka	-	2 
					2 
	Fryst		1 - 4 lager	-	4 2  
					5 3 1   

TILLBEHÖR



Galler

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

Långpanna/Bakplåt

Långpanna med
500 ml vatten

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Jästa tårter/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Kakor		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Maränger		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (tunn, tjock, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Matpajer (grönsakspajer, quicher)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Vol-au-vent/Mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKTIONER



Över/
undervärme



Varmluft



Över- och
undervärme &
fläkt



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco Varmluft

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

* 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).

TILLBEHÖR					
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form 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.

YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. 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 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.

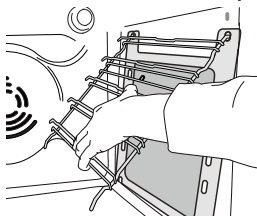
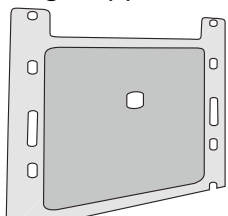
- Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna. (Endast på vissa modeller).
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

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.

RENGÖRING AV DE KATALYTISKA PANELERNA (ENDAST PÅ VISSA MODELLER)

Denna ugn kan förses med en särskild katalytisk beklädnad som underlättar rengöringen av ugnsutrymmet tack vare deras självrengörande beläggning, vilken är porös och kapabel att absorbera fett och smuts. Dessa paneler är monterade på sidostegarna: När sidostegarna placeras och sedan monteras tillbaka ska man kontrollera att hakarna längst upp är införda i de avsedda hålen i panelerna.



För bästa bruk av de katalytiska panelernas självrengörande egenskaper rekommenderar vi att värma ugnen till 200°C i ungefär en timme med funktionen "Över/underv.& fläkt". Ugnen ska vara tom när detta görs. Låt sedan ugnen svalna innan kvarvarande matrester avlägsnas med en icke-repande svamp.

Observera: Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, hårda borstar, stålull eller ugnrensningsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring.

Kontakta vår kundservice om du behöver ersättningspaneler.

BYTE AV LAMPA

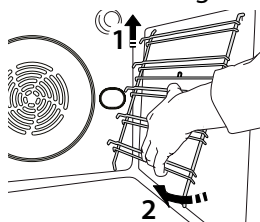
1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

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.

SÄNKA DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST PÅ VISSA MODELLER)

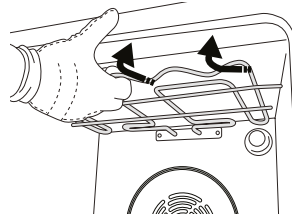
1. Ta bort sidostegarna.



2. Dra ut grillelementet en aning, och sänk det.

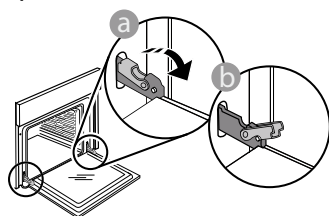


3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

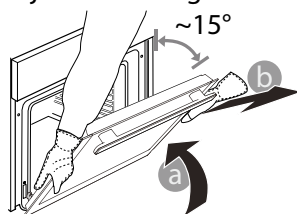


TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

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

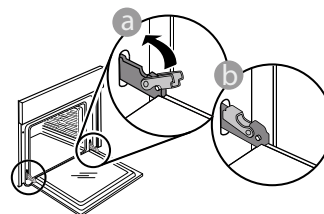


2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna–håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lagg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

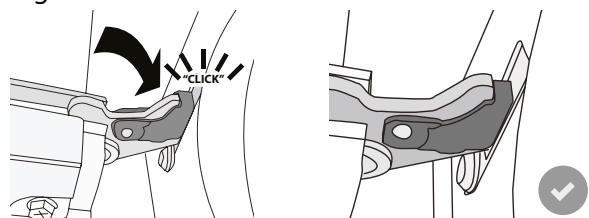


3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

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 ström finns och att 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.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Ugnen värms inte upp. Funktionen startar inte.	Demoläge är igång.	Använd DEMO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Ljuset stängs av.	Ekoläget är aktivt.	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Luckan stängs inte korrekt.	Säkerhetsspärrarna är i fel läge.	Se till att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa anvisningarna för avlägsnande och återställning av dörren i avsnittet "Rengöring och underhåll".

PRODUKTBLAD

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Produktbladet med energiförbrukningen för denna apparat kan laddas ner från Whirlpools webbplats **docs.whirlpool.eu**

HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

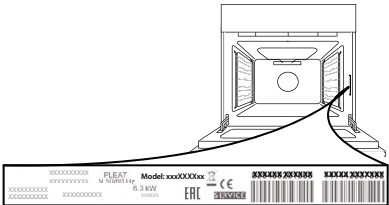
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats **docs.whirlpool.eu** (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.

> Du kan även kontakta vår kundservice.



KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantiboken. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400011349720

Tryckt i Italien