



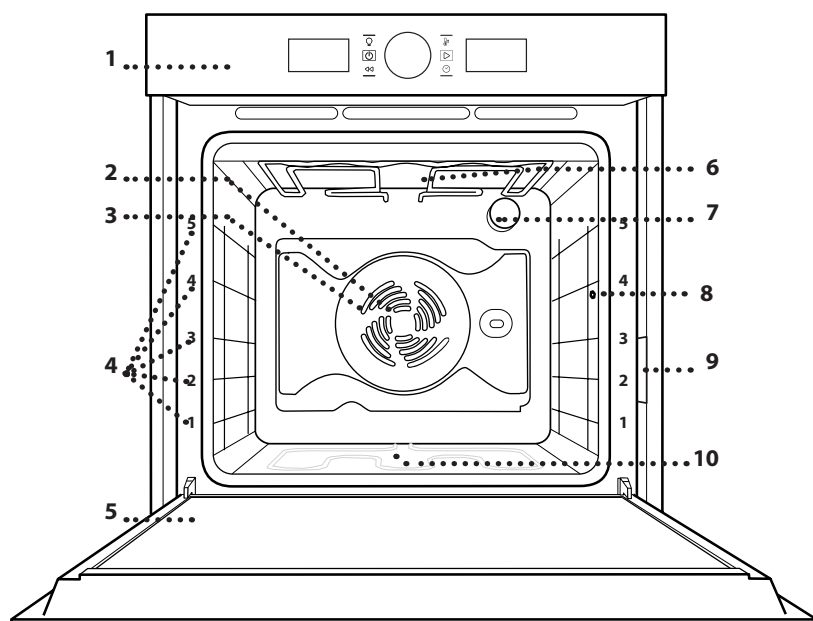
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

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



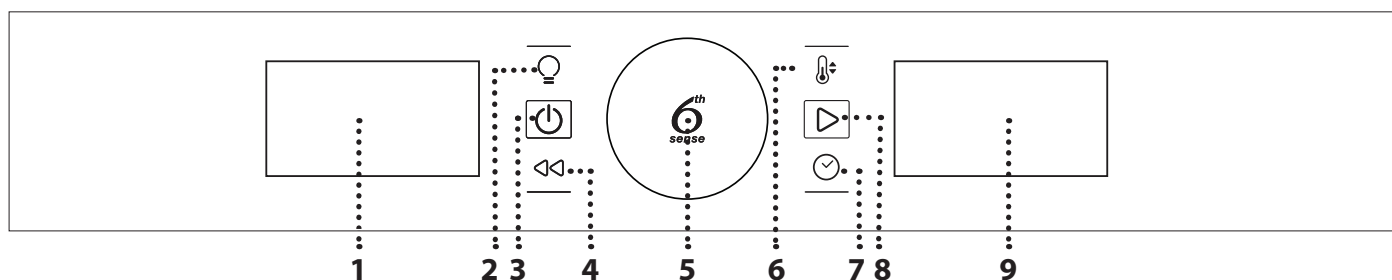
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

KONTROLLPANEL



1. VÄNSTER DISPLAY

2. LÄTT

För att tända och släcka lampan.

3. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiv funktion när som helst.

4. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående meny när man gör inställningar.

5. RATT / 6TH SENSE-KNAPP

Vrid på reglaget för att rulla funktionerna och ställa in alla tillagningsparametrar. Tryck på  för att välja, ställa in, få åtkomst till och bekräfta funktioner eller parametrar och för att starta tillagningsprogrammet.

6. TEMPERATUR

För att ställa in temperaturen.

7. TID

För att ställa in eller ändra tiden och justera tillagningstiden.

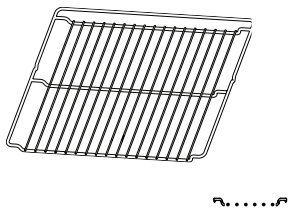
8. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar.

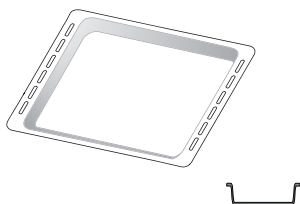
9. HÖGER DISPLAY

TILLBEHÖR

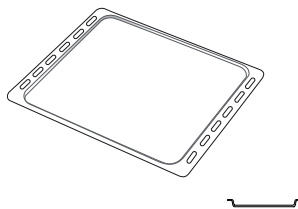
GALLERHYLLA



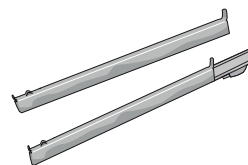
LÅNGPANNA



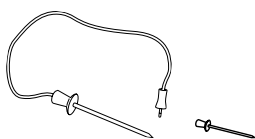
BAKPLÅT



GLIDSKENOR * (ENDAST FÖR VISSA MODELLER)



STEKTERMOMETER (ENDAST FÖR VISSA MODELLER)



Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

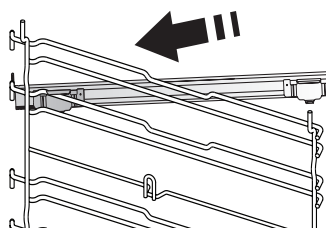
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

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.

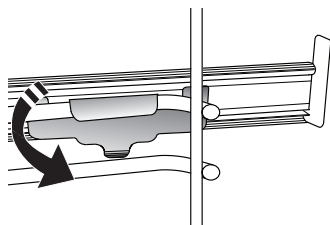
MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

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 sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Se till att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

För att ta bort sidostegarna, lyft upp dem och ta försiktigt ut den undre delen från 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.

FUNKTIONER



ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.



GRILL

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



VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.



ÖVER/UNDERV.& FLÄKT

För att laga kött, baka tårter med fyllningar eller steka fyllda grönsaker på en enda fals. Denna funktion använder mild, intermittent luftcirkulation för att förhindra att maten torkar ut.



6TH SENSE-FUNKTIONER



GRYTOR

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.



KÖTT

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för kött. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut.



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.



BRÖD

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bröd.



PIZZA

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av pizza.



BAKVERK

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av tårter.



SPECIALFUNKTIONER



SNABBUPPVÄRMNING

För snabb förvärmning av ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen funktionen "Över/undervärme" automatiskt. Vänta tills förvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.



TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten. Det roterande grillspettet (om sådant finns) kan användas med den här funktionen.



EKO VARMLUFT*

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent 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.



VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.



JÄSNING

För optimal jäsning av söt eller salt deg. För att garantera bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.



SMARTCLEAN

(ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Håll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på ugnen för första gången.



De två siffrorna för timmen börjar blinka: Vrid ratten för att ställa in timmen och tryck på för att bekräfta.



De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid ratten för att ställa in minuterna och tryck på för att bekräfta.

Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan. Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

2. INSTÄLLNINGAR

Om så önskas går det att ändra standardmåttenheten, temperaturen (°C) och märkström (16 A). Med avstängd ugn, tryck på och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Vrid på väljarratten för att välja måttenhetsen och tryck sedan på för att bekräfta.



Vrid på väljarratten för att välja den nominella strömmen och tryck sedan på för att bekräfta.

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

3. 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 värma 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. "Forced Air" ("Varmluft") eller "Convection Bake" ("Över/underv.& fläkt")).

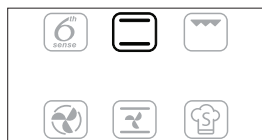
Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att man vädrar rummet efter att ha använt apparaten för första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen. Tryck på och håll den intryckt för att sätta på ugnen. Vrid ratten för att visa de tillgängliga huvudfunktionerna på vänster display. Välj en och tryck på .



För att välja en underfunktion (om tillgänglig), välj en huvudfunktion och tryck sedan på för att bekräfta och gå till funktionsmenyn.



Vrid ratten för att visa de tillgängliga underfunktionerna på höger display. Välj en och tryck på för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



När ikonen °C/°F blinkar på displayen, vrid på ratten för att ändra värdet och tryck på för att bekräfta och fortsätta ändra efterföljande inställningar (om möjligt).

Du kan även ställa in grillnivån (3 = hög, 2 = medel, 1 = låg) samtidigt.



Anm.: När funktionen har startat kan du ändra temperaturen eller grillnivån genom att trycka på eller vrida på ratten.

TIDSLÄNGD



När ikonen blinkar på displayen, använd justeringsratten 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: Tryck på för att bekräfta och starta funktionen.

I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Vrid ratten för att ändra timmen och tryck på för att bekräfta.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Där det går att ändra sluttiden kommer displayen att visa klockslaget som funktionen förväntas vara klar på medan ikonen blinkar.



Om nödvändigt, vrid ratten för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på för att bekräfta och starta 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.

Under väntetiden kan du använda ratten för att ändra den programmerade sluttiden.

Tryck på eller för att ändra inställningen för temperatur och tillagningstid. Tryck sedan på för att bekräfta.

Observera: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på för att aktivera funktionen.

Du kan när som helst trycka på och hålla den intryckt för att pausa funktionen som är aktiv för tillfället.

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.



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på .

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 pausas.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av ratten.

5. TILLAGNINGENS SLUT

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

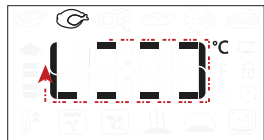


För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid ratten för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

. 6th SENSE-FUNKTIONER

TEMPERATURÅTERSTÄLLNING

Om temperaturen inuti ugnen sjunker under ett tillagningsprogram på grund av att luckan öppnas, aktiveras en specialfunktion automatiskt för att återställa den ursprungliga temperaturen. Medan temperaturen återställs visar displayen en animerad "orm" tills den inställda temperaturen har uppnåtts.



Medan ett programmerat tillagningsprogram pågår kommer tillagningstiden att öka, baserat på hur länge luckan öppnas, för att garantera optimalt resultat.

. SPECIALFUNKTIONER

SMARTCLEAN

För att aktivera "SmartClean"-funktionen, lägg 200 ml vatten på ugnens botten när ugnen är kall och stäng sedan ugnsluckan.

Välj specialfunktionerna , välj i menyn genom att vrida på ratten och bekräfta sedan med .

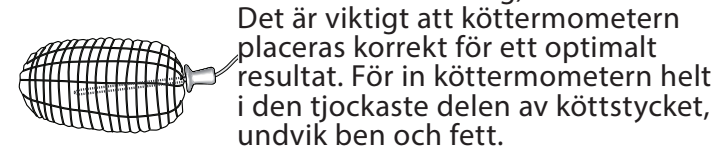
Tryck på för att starta rengöringscykeln omedelbart, eller tryck på för att ställa in avslutningstiden/fördröjd start.

Ta bort allt vatten som är kvar i ugnen när programmet är färdigt efter att ugnen har svalnat och rengör med en svamp fuktad med hett vatten (om du väntar mer än 15 minuter går det inte att rengöra lika bra).

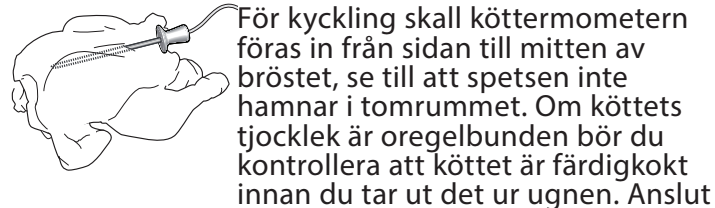
Observera: Rengöringsprogrammets tid och temperatur kan inte ställas in.

. ANVÄNDA KÖTTERMOMETERN (I FÖREKOMMANDE FALL)

Med den medföljande kötttermometern kan man mäta matens exakta inre temperatur under tillagningen. Kötttermometern kan bara användas i vissa tillagningsfunktioner (över- och undervärme, varmluft, över- och undervärme & fläkt, Turbogrill, 6th Sense Kött och 6th Sense Maxicooking).



Det är viktigt att kötttermometern placeras korrekt för ett optimalt resultat. För in kötttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett.



För kyckling skall kötttermometern föras in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet. Om köttets tjocklek är oregelbunden bör du kontrollera att köttet är färdigkokt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut

ändan på termometern i hålet i ugnens högra innerpanel. När kötttermometern ansluts till

ugnsutrymmet avges en summer och displayen visar ikonen och måltemperaturen.



Om kötttemperaturen ansluts medan en funktion väljs växlar displayen till kötttermometers standardmåltemperatur.

Tryck på för att starta inställningen. Vrid på ratten för att ställa in kötttermometers måltemperatur. Tryck på för att bekräfta.



Vrid på ratten för att ställa in önskad ugnstemperatur. Tryck på eller för att bekräfta och starta tillagningsprogrammet.

Under tillagningsprogrammet visar displayen kötttermometers måltemperatur. När köttet uppnår den inställda måltemperaturen stoppar tillagningsprogrammet och displayen visar "End". För att starta om tillagningsprogrammet från "End", vrid på ratten för att justera kötttermometers måltemperatur enligt beskrivningen ovan. Tryck på eller för att bekräfta och starta om tillagningsprogrammet.

Observera: Under ett tillagningsprogram med kötttermometer kan man vrida på ratten för att ändra kötttermometers måltemperatur. Tryck på för att justera ugnstemperaturen.

Kötttermometern kan sättas in när som helst, även under ett tillagningsprogram. I så fall är det nödvändigt att ställa in tillagningsfunktionens parametrar igen.

Om kötttermometern inte är kompatibel med en funktion stänger ugnen av tillagningsprogrammet och avger en varningssignal. Koppla i så fall bort kötttermometern eller tryck på för att ställa in en annan funktion. Fördröjd start och föruppvärmning är inte kompatibla med kötttermometern.

. KNAPLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.

Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

GODA RÅD

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.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen "Varmluft" kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

MEAT (KÖTT)

Använd alla slags ugnsfasta formar eller pyrexformar som passar till storleken på köttstycket som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

EFTERRÄTTER

Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj varmluftsfunktionen och placera kakformarna på avstånd från varandra på gallren för att hjälpa optimal cirkulation av varmluften.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om tandpetaren kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv. & fläkt". Om bakverket får en fuktig botten, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

PIZZA

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den bakats 2/3 av tiden.

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING.	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa tårter/sockerkakor		-	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4 1  
Tårter med fyllning (cheesecake, äppelstrudel, äppelpaj)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1  
Kakor/småkakor		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1  
Petit-chouer		-	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 (Tunn, tjock, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
Brödlimpa 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Småbröd		-	180 - 220	30 - 50	3 
Bröd		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1  
Frost pizza		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
Kött- och grönsakspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
Vol-au-vent/Mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
Lasagne/pajer		-	190 - 200	40 - 65	3 
Tillagad pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING.	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lamm / kalv / nöt / fläsk 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Ugnsstekt fläskstek med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkon / Gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (filé eller 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
Ugnsstekt kyckling 1-1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70**	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2 (medel)	35 - 50**	3
Lammlägg/Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90**	3
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55**	3
Grönsaksgratäng		—	3 (Hög)	10 - 25	3
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120*	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 120*	3

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

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

*** Vänd maten efter halva tiden

Observera: 6th Sense-funktionen "Bakverk" använder bara över- och undervärme, utan varmluft. Ingen uppvärmning behövs.

FUNKTIONER						
	Conventional (Över/undervärme)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Varmluft)	Convection Bake (Över/underv. & fläkt)	Eco Forced Air (Eko Varmluft)
AUTOMATISKA FUNKTIONER						
	Grytor	Kött	Maxi Cooking	Bröd	Pizza	Bakverk
TILLBEHÖR						
	Galler	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

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.

Används skyddshandskar.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

- 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 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.
- Aktivera funktionen "SmartClean" (i förekommande fall) för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

TILLBEHÖR

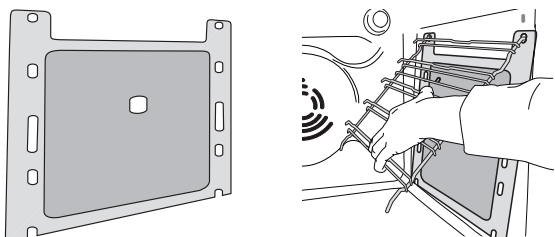
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

RENGÖRA DE KATALYTISKA PANELERNA

(ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

Denna ugn är försedd med särskilda katalytiska paneler 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 apparaten svalna innan eventuella kvarvarande matrester avlägsnas med en icke-reparande svamp.

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

Kontakta vår kundservice om du behöver ersättningspaneler.

ATT BYTA GLÖDLAMPA

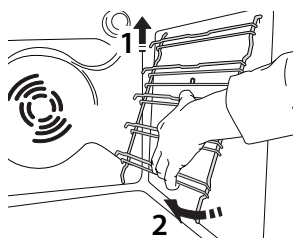
1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampen och skruva fast kåpan på lampan igen.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Anmärk: Använd endast 25-40 W/230 ~ V typ E-14, T300°C glödlampor, eller 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C halogenlampor. Glödlampen 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.

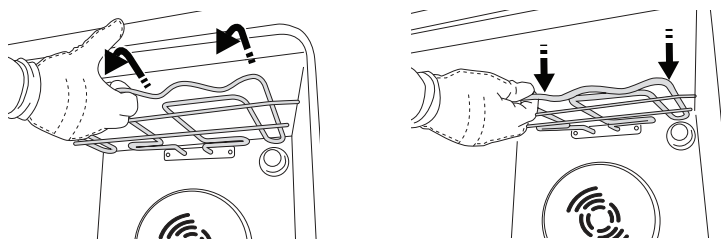
- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

SÄNKA VÄRMEELEMENTET (ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

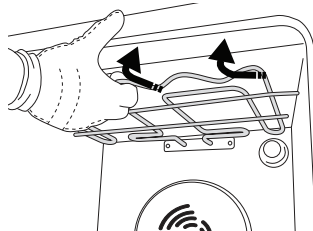
1. Ta bort sidostegarna.



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



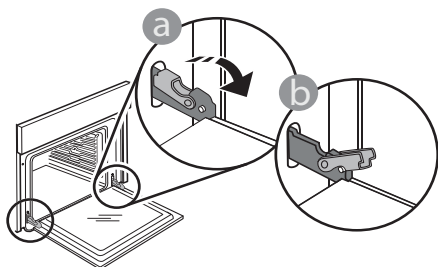
3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.



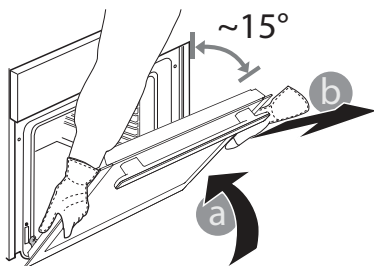
TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

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

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

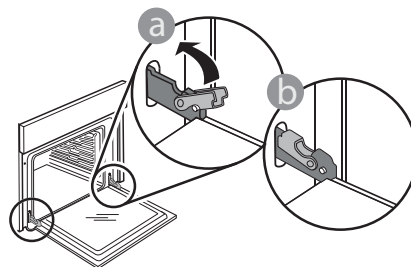


Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

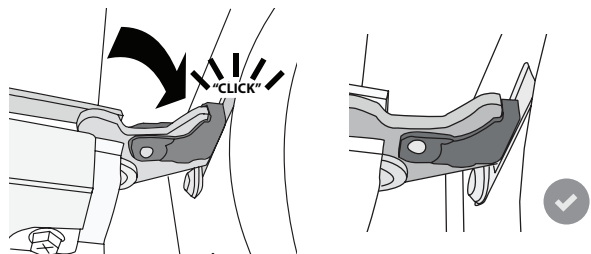


3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Se till att sänka dem helt.



Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar korrekt.

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.	Programvaruproblem.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta ditt närmsta kundtjänstcenter



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.

