

DAGLIG INFORMATIONSBOK



TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

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

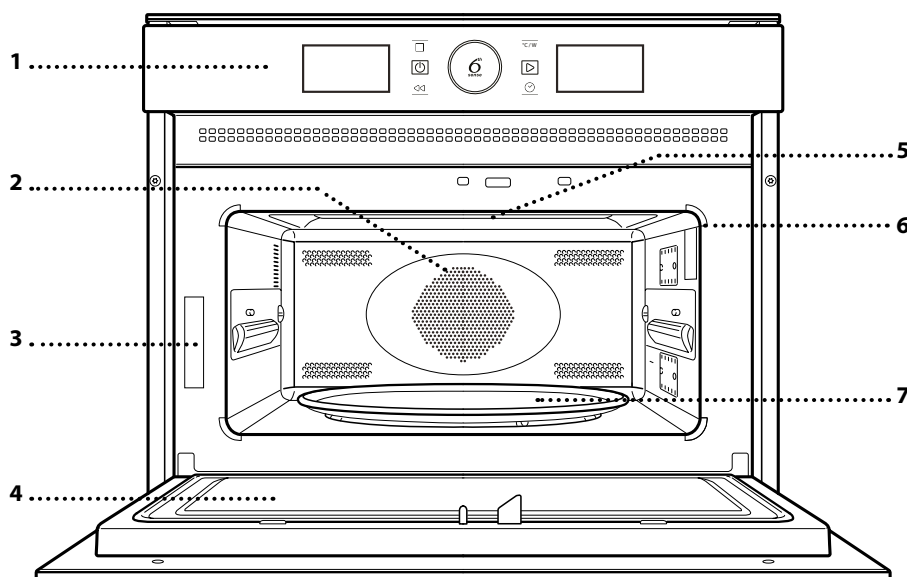


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.whirlpool.eu och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



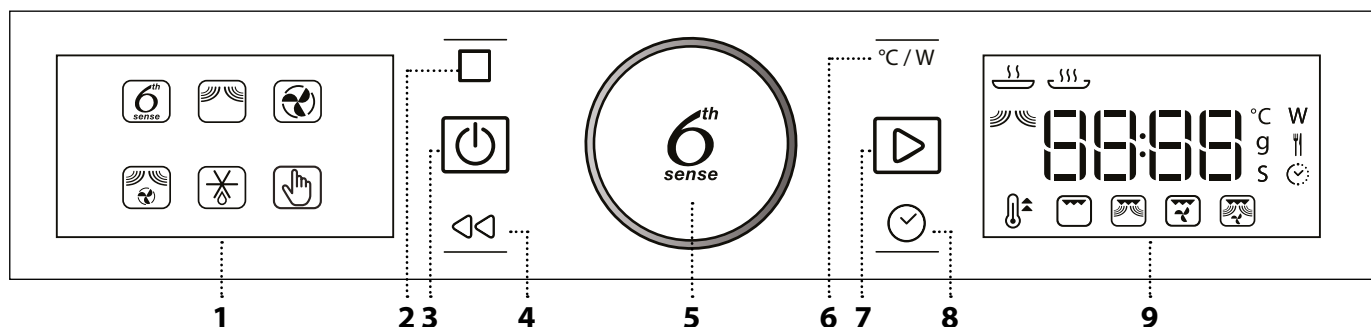
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Runt värmeelement (dolt)
3. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/ grillelement
6. Lätt
7. Roterande glasplatta

KONTROLLPANEL



1. VÄNSTER DISPLAY

2. PAUS

För att pausa tillagningen


3. PÅ/AV

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

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm.

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 återkomst till och bekräfta funktioner eller parametrar och för att starta tillagningsprogrammet.

6. EFFEKT

För att justera temperaturen, grillnivån eller mikrovågseffekten.

7. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar

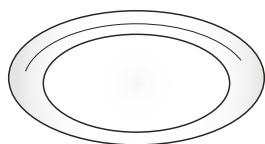
8. TID

För att ställa tiden samt för att ställa in och justera tillagningstiden.

9. HÖGER DISPLAY

TILLBEHÖR

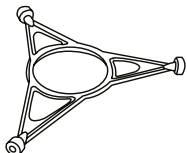
ROTERTANDE GLASPLATTA



Placerad på dess stöd kan den roterande glasplattan användas med alla tillagningsmetoder. Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag till andra behållare eller tillbehör,

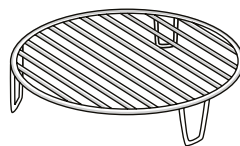
med undantag för den rektangulära bakplåten.

RULLSTÖD



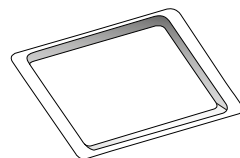
Använd endast stödet till den roterande glasplattan. Ställ inte andra tillbehör på stödet.

BAKGALLER



Används för att placera maten närmare grillen, för en perfekt bryning av maten. Placera gallret på den roterande glasplattan och se till att det inte kommer i kontakt med andra ytor.

REKTANGULÄR BAKPLÅT



Använd endast bakplåten med funktioner som tillåter tillagning med varmluft.

Den får aldrig användas i kombination med mikrovågor.

Sätt in plattan horisontellt, låt

den vila på gallret i ugnsutrymmet.

Observera: Du behöver inte ta bort den roterande glasplattan och dess stöd när du använder den rektangulära bakplåten.

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.

På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpliga för mikrovågsugnar och tål ugnstemperaturer innan du köper dem.

Metallbehållare för mat eller dryck ska aldrig användas vid tillagning i mikrovågsugn.

Se alltid till att livsmedel och tillbehör inte kommer i kontakt med innerväggarna i ugnen.

Kontrollera alltid att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen. Se till att den roterande glasplattan inte hamnar utanför avsedd plats när du sätter i eller tar ut andra tillbehör.

FUNKTIONER



6th SENSE-FUNKTIONER

Med 6th Sense-funktionerna behöver du bara välja matens typ och vikt eller mängd för att uppnå bästa möjliga resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och fortsätter att ändra dem medan tillagningen fortskrider.

6th SENSE VÄRMNING

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat.

KATEGORI	MAT	VIKT
	MIDDAGSRÄTT	250 g - 500 g
	FRYST MATPORTION	250 g - 500 g
	FRYST LASAGNE	250 g - 500 g
	SOPPOR	200 g - 800 g
	DRYCKER	1 - 5 dl

6th SENSE TILLAGNING

För snabb tillagning av mat och för optimala resultat. Använd ett värmetåligt kärl lämpligt för användning i mikrovågsugn.

KATEGORI	MAT	VIKT
	BAKAD POTATIS (Vänd när du uppmanas till det)	200 g - 1 kg
	FÄRSKA GRÖNSAKER (Skär i bitar av samma storlek och tillsätt 2 till 4 matskedar vatten. Täck med lock)	200 g - 800 g
	FRYSTA GRÖNSAKER (Vänd när du uppmanas till det. Täck med lock)	200 g - 800 g
	KONSERVERADE GRÖNSAKER	200 g - 600 g
	POP CORN	100 g



MIKROVÅGOR

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

EFFEKT	REKOMMENDERAS FÖR
900 W	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt
750 W	Koka grönsaker
650 W	Tillaga kött och fisk
500 W	Tillaga köttsåser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutbereda köttpajer eller ugnsbakad pasta
350 W	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad
160 W	Upptining av djupfrysta livsmedel eller mjuka upp smör och ost
90 W	Mjuka upp glass



VARMLUFT

För tillagning av rätter på ett sätt som ger liknande resultat som med en konventionell ugn. Bakplåten eller annat kärl som lämpar sig för ugnsbruk kan användas för att laga vissa livsmedel.

Rekommenderade tillbehör: Rektangulär bakplåt, galler



VARMLUFT + MIKRO

För att laga ugnsrätter på kort tid.

Nödvändiga tillbehör: Galler



JET DEFROST

För snabb upptining av olika slags mat genom att helt enkelt ange dess vikt. Maten ska placeras direkt på den roterande glasplattan. Vänd maten när ugnen uppmanar dig till det.

KATEGORI	MAT	VIKT
	KÖTT (köttfärs, kotletter, biffar, stekar)	100 g - 2 kg
	KYCKLING (kyckling hel, delar eller filéer)	100 g - 2,5 kg
	FISK (hel, i skivor eller filéer)	100 g - 2 kg
	GRÖNSAKER (blandade grönsaker, ärtor, broccoli osv.)	100 g - 2 kg
	BRÖD (limpor, bullar, kuvertbröd)	100 g - 1 kg



MANUELLA FUNKTIONER

SNABB UPPVÄRMNING

För att snabbt värma upp ugnen innan tillagningen. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.

GRILL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att vända maten under tillagningen. För bästa resultat, förvärm grillen i 3-5 minuter.

Nödvändiga tillbehör: Galler

GRILL + MIKRO

För snabb matlagning och gratinering av rätter där man kombinerar mikrovågs- och grillfunktionen.

Nödvändiga tillbehör: Galler

TURBO GRILL

För perfekta resultat, kombinera grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att vända maten under tillagningen.

Nödvändiga tillbehör: Galler

TURBOGRILL + MIKRO

För snabb matlagning och bryning av maten genom att kombinera mikrovågs-, grill- och varmluftsfunktionerna.


Nödvändiga tillbehör: Galler

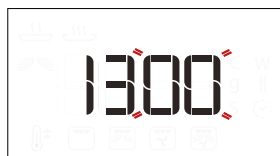
ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN


. 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 tiden och tryck sedan på  för att bekräfta.





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

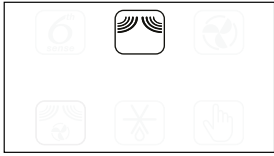
Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på  och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.


Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

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 välja bland tillgängliga underfunktioner på displayen till höger och tryck sedan på  för att bekräfta.

2. STÄLLA IN EN FUNKTION

. AUTOMATISKA FUNKTIONER / JET DEFROST MATKLASS

När du valt en av de automatiska funktionerna behöver du välja en kategori för den mat du ska tillaga.





När  ikonen blinkar, vrid på *ratten* för att välja önskad kategori och tryck sen på  för att bekräfta.

VIKT

För att uppnå bästa resultat kräver de automatiska funktionerna (och Jet Defrost) att du anger matens vikt genom att välja bland standardinställningarna: ugnen räknar då ut den idealiska tiden för tillagning av varje matkategori.




När standardinställningarna visas på displayen och  ikonen blinkar, vrid på *ratten* för att ställa in vikten och tryck sen på  för att bekräfta.


.MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

MIKROVÅGSEFFEKT / TEMPERATUR




När ikonen **W** blinkar på displayen, vrid *ratten* för att justera inställd effekt och tryck sedan på  för att bekräfta och ändra nästa inställning (om möjligt).

Observera: När väl funktionen aktiverats kan effekten ändras genom att trycka på  för att få tillgång till inställningsmenyn och sen trycka på *ratten* för att ändra inställningen.

GRILLEFFEKT

Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 1 (låg), 2 (mellan), 3 (hög). Standardvärdet visas mellan två blinkande symboler "- -".





Vrid *ratten* för att ställa in önskad grillnivå och tryck sedan på  för att bekräfta.

TIDSLÄNGD




När ikonen  blinkar på displayen, använd *ratten* 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.

Obs: Under tillagning kan du justera tillagningstiden genom att vrida på *ratten*; varje gång du trycker på , ökar tillagningstiden med 30 sekunder.

SNABBVÄRME

Välj funktionen, vrid sedan *ratten* för att ställa in önskad måltemperatur och tryck på  för att bekräfta och starta funktionen.




När ugnen når måltemperaturen avges en summer.

Observera: Vi råder till att inte lägga in maten i ugnen förrän denna funktion har slutförts.


3. AKTIVERA FUNKTIONEN

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

Varje gång som knappen  trycks in igen ökar tillagningstiden med ytterligare 30 sekunder.

Observera: Du kan trycka på  när som helst för att stoppa funktionen som är aktiv för tillfället.


. JET START

När ugnen är avstängd, kan man trycka på  för att aktivera tillagning med mikrovågsfunktionen inställd på full effekt (900 W) i 30 sekunder.

. KNAPPLÅS

Den här funktionen aktiveras automatiskt för att förhindra att ugnen slås på av misstag.



Öppna och stäng luckan och tryck sedan på  för att starta funktionen.

4. PAUS

Om du vill pausa en aktiv funktion, t.ex. för att röra om eller vända maten, behöver du bara öppna luckan.


För att starta den igen, stäng luckan och tryck på .

AUTOMATISK PAUS

(RÖR OM ELLER VÄND MATEN)

Vissa funktioner kommer att pausa för att tillåta att du vänder eller rör om i maten.




Öppna luckan när ugnen har pausat tillagningen. Utför åtgärden som ugnen uppmanar dig att göra innan du stänger luckan igen och trycker på  för att fortsätta tillagningen.

5. TILLAGNINGSTIDENS 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 .

. NEDKYLNING

När en funktion med varmluft har avslutats kan det hända att apparaten kör en nedkylningsprocedur. På displayen visas "Cool On". Efter denna procedur stängs ugnen av automatiskt.

Observera: Om luckan öppnas avbryts nedkylningsförfarandet. Om nödvändigt aktiveras det igen när luckan stängs.


. TANGENTLÅS

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 hålla knappen  intryckt.

TILLAGNINGSTABELL

MAT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMP. (°C)	EFFEKT (W)	TIDSLÄNGD	TILLBEHÖR
Tårtor		-	160 - 180	-	30 - 60	
		-	160 - 180	90	25 - 50	
Fyllda pajer (ostkaka, äppelstrudel, äppelpaj)		Ja	160-190	-	35 - 70	
Kakor		Ja	170-180	-	10 - 20	—
Marängar		Ja	100-120	-	40 - 50	—
Brödbullar		Ja	210-220	-	10 - 12	—
Limpa bröd		Ja	180-200	-	30 - 35	—
Pizza/Paj		Ja	190-220	-	20 - 40	—
Matpajer (grönsakspaj, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40 - 55	
Lasagne/ugnsbakad pasta		-	-	350 - 500	15 - 40	
Lammstek / kalv / rostbiff (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70 - 80*	
		-	160-180	160	50 - 70*	
Rostbiff - medium (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40 - 60*	
Grillad kyckling / kanin / anka (hel 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50 - 70*	
		-	210-220	350	45 - 60*	
Kyckling / kanin / anka (filéer / bitar 0,4-1 kg)		-	-	350 - 500	20 - 40*	
Ugnsstekt fisk (hel)		-	-	160 - 350	20 - 40	
Fiskfiléer / skivor		Ja	-	-	15 - 30*	
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergin)		-	-	500 - 650	25 - 50	
Rostat bröd		-	-	-	3 - 6	
Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare		-	-	-	20 - 40*	
Ugnsbakad potatis		-	-	350 - 500	20 - 40*	
Bakad frukt		-	-	160 - 350	15 - 25	
Gratinerade grönsaker		-	-	-	15 - 25	

* Vänd maten efter halva tiden.

FUNKTIONER	Varmluft 	Varmluft + Mikro 	Grill 	Grill + Mikro
TILLBEHÖR	Värmetålig platta/behållare som lämpar sig för användning i mikrovågsugn 	Bakgaller 	Rektangulär bakplåt —	

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.


INRE OCH 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.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Med jämna mellanrum, eller vid spill, ta bort den roterande glasplattan och sitt stöd för att rengöra ugnens botten för att ta bort alla matrester.
- Grillen behöver inte rengöras eftersom den intensiva hettan bränner bort all smuts. Använd denna funktion på en regelbunden basis.


TILLBEHÖR

Alla tillbehör kan maskindiskas.


FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. 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.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller håll  .
Displayen visar bokstaven "F" följt av en bokstav eller ett nummer.	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer bokstaven "F".

PRODUKTBLAD

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

HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

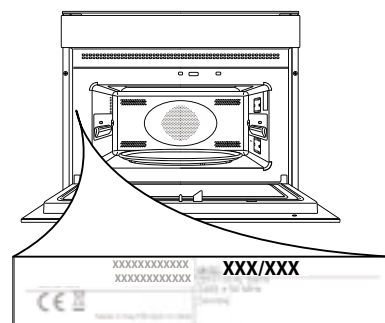
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats docs.whirlpool.eu (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> Du kan även kontakta vår kundservice

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

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



400011091764

Tryckt i Italien