

# 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](http://www.whirlpool.eu/register)

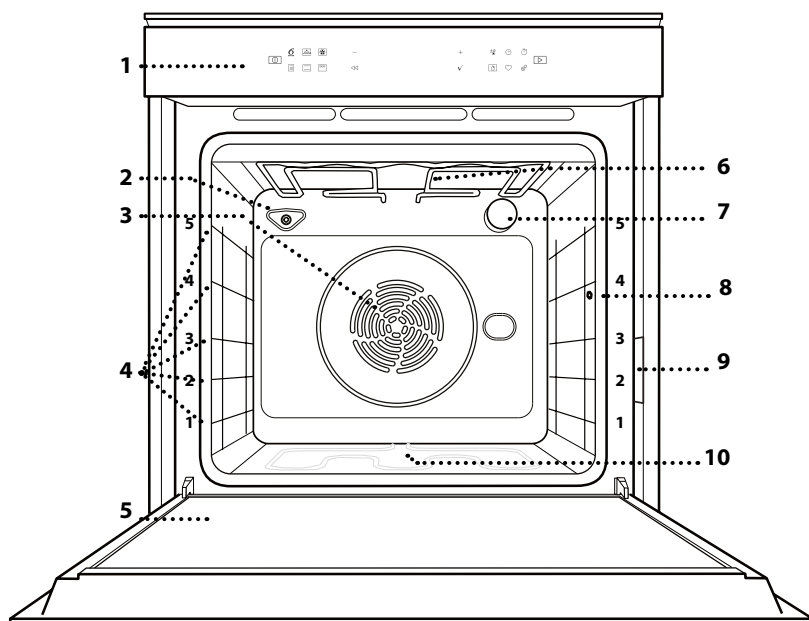


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



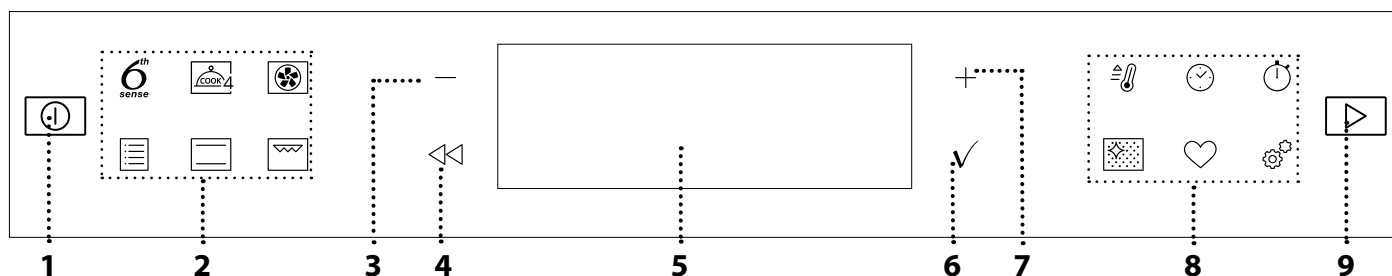
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. 6<sup>th</sup> Sense Fuktighetsensor
3. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
4. Ugnstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grillelement
7. Lampa
8. Stektermometerens införingspunkt
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. 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

### 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

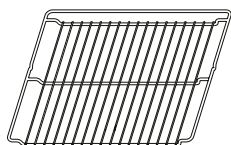
För att få snabb åtkomst till funktioner, varaktighet, inställningar och favoriter.

### 9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

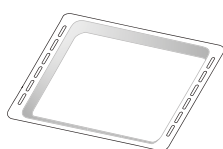
# TILLBEHÖR

## GALLERHYLLA



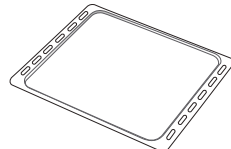
Används för att tillaga mat eller som stöd till ugnstformar, bakformar och andra ugnssäkra kärl.

## DROPPBRICKA



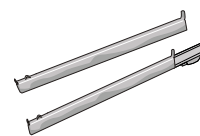
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttsafter placerad under gallet.

## BAKPLÅT



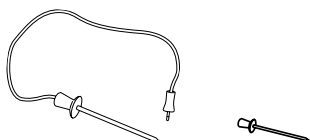
Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

## RÖRLIGA SKENOR \*



Används för att underlätta in- och uttagning av tillbehör.

## KÖTTERMOMETER



Används för att mäta matens innetemperatur under tillagning.

\* 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 gallet vågrätt genom att skjuta det över ugnstegen och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

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

## TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

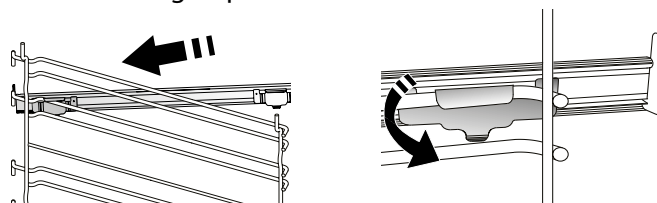
- För att ta bort ugnstegen, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Ugnstegen kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka ugnstegen, passa först in dem i deras övre fästen. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

## MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnstegen ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

Fäst den rörliga skenans övre klämman på ugnstegen 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.

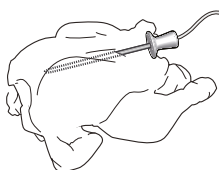


Anmärkning: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

## ATT ANVÄNDA KÖTTERMOMETERN



Sätt in termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För kyckling ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.



Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnutrymmets högra sida.

## FUNKTIONER



### 6<sup>th</sup> 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.



### 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.



### TRADITIONELL TILLAGNING

#### • ÖVER/UNDERV

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 stesky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

#### • FRYSBÄK

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infrysad färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

#### • SPECIALFUNKTIONER

##### » MAX COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Det är bra att ösa köttet då och då för att förhindra att det torkar ut.

##### » JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

##### » UPPTINING

För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

##### » VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

##### » ECO VARMLUFT

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



### ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.



### GRILL

För grillning av stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp stesky: 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.



### AUTOMATISK PYROLYSRENGÖRING

För att ta bort matlagningsstänk med hjälp av en högtemperaturcykel. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att du använder den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.



### 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".

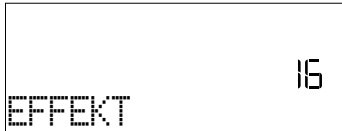


Tryck på + eller - för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓.

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

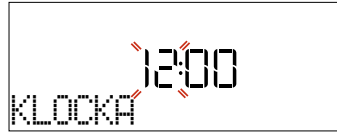
Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



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").

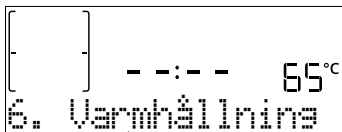
Observera: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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

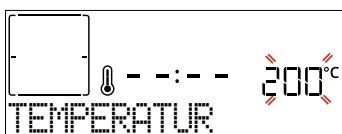
Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja något från en menu (displayen kommer att visa första tillgängliga artikel), tryck + eller - för att välja önskad artikel och tryck ✓ sedan för att bekräfta.



## 2. STÄLLA IN FUNKTION

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



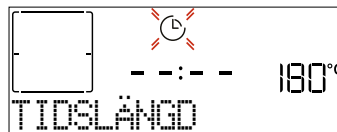
När värdet blinkar på displayen, använd + eller - för

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

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


### AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJD 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.

### 6<sup>th</sup> SENSE

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

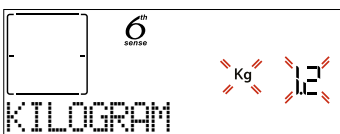
Dessutom, tack vare en särskild sensor som känner igen matens fuktiga innehåll, tillåter några av 6th Sense-funktionerna dig att uppnå optimal tillagning av alla sorters mat utan några särskilda inställningar: sensorn avslutar tillagningen vid rätt ögonblick. Först under de sista tillagningsminuterna börjar en nedräkning som anger återstående tillagningstid synas på displayen.

Öppna inte luckan under tiden tillagning med sensor pågår: Om den öppnas avaktiveras sensorn. Tillagningen kan fortsättas genom användning av traditionellt (manuellt) läge.

Stäng sedan luckan igen och tryck på  för att fortsätta tillagningen.

Vid behov, i recept som inte använder sensor anger du bara matens kännetecken för att uppnå ett optimalt resultat.

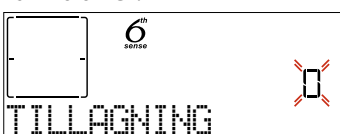
### VIKT / HÖJD (RUND-BRICKA-LAGER)




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.

### FÄRDIGLAGNING / BRYNING

Det går att justera tillagningsnivån med vissa 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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 .

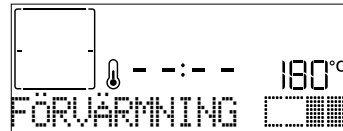
Om du trycker på  under fördröjningsfasen hoppar ugnen över denna fas och startar funktionen direkt.

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.

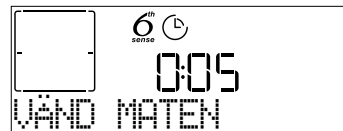
Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.

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

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

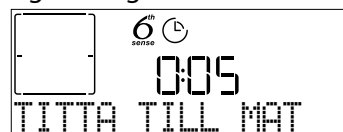
### 5. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa 6<sup>th</sup> Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning.



När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan och utgör åtgärden som visas på displayen, stäng luckan och återuppta sedan tillagningen.


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



När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och

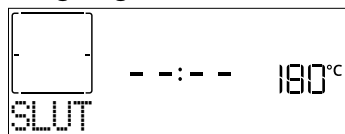




informationen visas på displayen. Stäng luckan och tryck på för att återuppta tillagningen.

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

## 6. TILLAGNINGENS SLUT

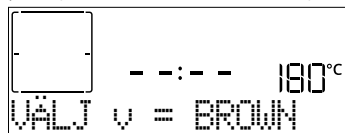
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.





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

## BROWNING (BRYNA)

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

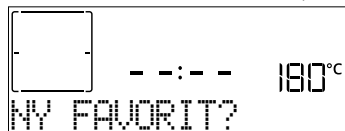




När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på  om du önskar starta en fem minuters bryningscykel.





 Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ugnens off-knapp.

## . FAVORITER


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.


## . AUTOMATISK RENGÖRING – PYRO

**Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen.  
Håll barn och djur borta från ugnen under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats).**

Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnsstegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är installerad under en spishäll måste du se säkerställa att alla gasbrännare eller elplattor är avstängda medan den automatiska rengöringscykeln körs. Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre dörrglaset innan du använder den pyrolysfunktionen för ett optimalt rengöringsresultat. Vi rekommenderar att bara köra pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen. Tryck på  för att visa "RENGÖRING" på displayen.









Tryck  eller  för att välja önskad cykel, tryck sedan  för att bekräfta. Så snart en cykel har valts tryck  eller  för att, om så önskas, ställa in sluttid (startfördröjning), tryck sedan  för att bekräfta.

Rengör luckan och avlägsna allt tillbehör omedelbart, stäng sedan luckan och tryck  när det är klart: Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, och luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.



## . 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.

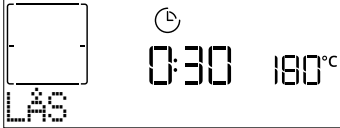
Tryck på  för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

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 ikonen  visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på  för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

**. LÅS**

För att låsa knappsatsen, tryck på  $\llcorner$  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  $\text{⓪}$ .

**. ANVÄNDA KÖTTERMOMETERN (I FÖREKOMMANDE FALL)**

Med stektermometern kan du mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts.

När termometern har satts in avges en ljudsignal och "Termom. Inkoppl." visas på displayen.

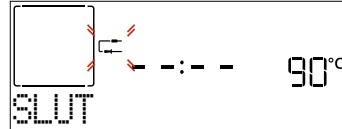


Välj den funktion du behöver bland de kompatibla

(Över/undervärme, varmluft, fläktförsedd, turbogrill, ECO varmluft, maxi cooking, 6<sup>th</sup> Sense-funktioner): Displayen kräver inställning av termometerns måltemperatur: Tryck + eller - för att ställa in den och tryck  $\checkmark$  för att ställa in följande tillagningsparametrar. Eftersom tillagningen är programmerad att vara klar när önskad temperatur har uppnåtts går det inte att ställa in tillagningstiden eller ställa in en bestämd sluttid för tillagningen. Belysningen förblir tänd till dess att termometern tas bort.

Om termometern avlägsnas under tillagningen, kommer tillagningen att fortsätta i traditionellt läge (utan tidsinställning).

En ljudsignal avges och displayen visar när termometern har nått önskad temperatur.



Observera: För att därefter ändra inställningar, tryck + eller - för temperatur eller tryck  $\llcorner$  för övriga inställningar. En ljudsignal och ett meddelande talar om ifall användning av termometern inte är kompatibel med den valda funktionen. Om detta är fallet, avlägsna termometern.

6<sup>th</sup>  
sense**TILLAGNINGSTABELL**

LIVSMEDELSKATEGORIER		MÄNGD	VÄND (AV TILL- LAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR	
LASAGNE	-	0,5-3 kg	-	2 	
KÖTT	Oxkött-ugnsstek	Stek	0,6-2 kg	3 	
		Hamburgare	1,5 - 3 cm	3/5 	
		Stek - lång tillagningstid	0,6-2 kg	-	3 
	Fläskkött - stek	Stekar	0,6-2,5 kg	-	3 
		Fläsklägg	0,5-2,0 kg	-	3 
		Korv	1,5 - 4 cm	2/3	5 
	Kalvstek		0,6-2,5 kg	-	3 
	Lammstek	Stekar	0,6-2,5 kg	-	2 
		Lammlägg	0,5-2,0 kg	-	2 
	Kyckling - hel	Hel	0,6-3 kg	-	2 
		Hel - med fylln.	0,6-3 kg	-	2 
		Filéer & bröst	1 - 5 cm	2/3	5 
	Hel kalkon	Hel	0,6-3 kg	-	2 
		Hel-fylld	0,6-3 kg	-	2 
Grillspett		1 galler	1/2	5 	
FISK	Filéer	0,5 - 3 cm	-	3 	
	Frysta filéer	0,5 - 3 cm	-	3 	

LIVSMEDELSKATEGORIER		MÄNGD	VÄND (AV TILL-LAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR		
GRÖNSAKER	Ugnstekta grönsaker	Potatis	0,5 - 1,5 kg *	-	3	
		Potatis - fryst	0,5 - 1,5 kg *	-	4	
		Grönsaker - fyllda	0,1 - 0,5 kg per styck	-	3	
		Ugnstekta grönsaker	0,5-1,5 kg	-	3	
	Grönsaksgratäng	Potatis	1 bricka	-	3	
		Tomater	1 bricka	-	3	
		Paprika	1 bricka	-	3	
		Broccoli	1 bricka	-	3	
		Blomkål	1 bricka	-	3	
		Övrigt	1 bricka	-	3	
KAKOR & BAKVERK	Kaka som jäser i formen	Sockerkaka	0,5-1,2 kg	-	2	
	Muffins & Cupcakes		40 - 80 g vardera *	-	3	
	Bakverk & pajer	Kakor	0,3 - 0,6 kg *	-	3	
		Petit-choux	1 bricka	-	3	
		Mördegstårta	0,4 - 1,6 kg *	-	3	
		Äppelstrudel	0,4-1,6 kg	-	3	
Fruktpaj	0,5-2 kg	-	2			
PAJER	Quiche lorraine		0,8 - 1,2 kg *	-	2	
	Pajer		0,8 - 1,2 kg *	-	2	
BRÖD	Bullar		60 - 150 g vardera *	-	3	
	Medelstora		200 - 500 g vardera *	-	3	
	Formbakad limpa		400 - 600 g vardera *	-	2	
	Stora bröd		0,7 - 2,0 kg *	-	2	
	Baguetter		200 - 300 g vardera *	-	3	
	Specialbröd		1 bricka *	-	2	
PIZZA & FOCACCIA	Tunn		rund - bricka *	-	2	
	Pan		rund - bricka *	-	2	
	Fryst				-	2
				1 - 4 lager *	-	4  1
					-	5  3  1
	Focaccia	Tunn	1 bricka *		-	5  4  2  1
Pan		1 bricka *		-	2	

\* Föreslagen mängd.

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsfast form eller kakform på galler



Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler



Långpanna/Bakplåt



Långpanna med 500 ml vatten



Kötttermometer



## TILLAGNINGSTABELL

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

FUNKTIONER

  
Över/  
undervärme


  
Varmluft


  
Konvektionsbaka


  
Grill


  
Turbogrill


  
MaxiCooking


  
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)		Ja	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 ***	
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	
Gratinerade grönsaker		-	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).

#### 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 formor och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsfast form eller kakform på galler



Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler



Långpanna/Bakplåt



Långpanna med 500 ml vatten



Kötttermometer (om sådan medföljer)

# 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.

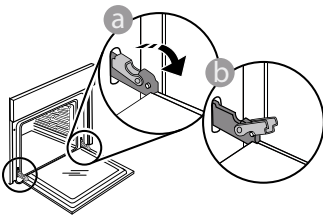
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

## TILLBEHÖR

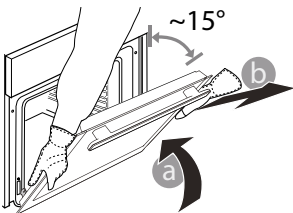
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning och hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

## TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

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

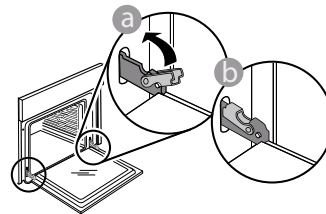


2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna—håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

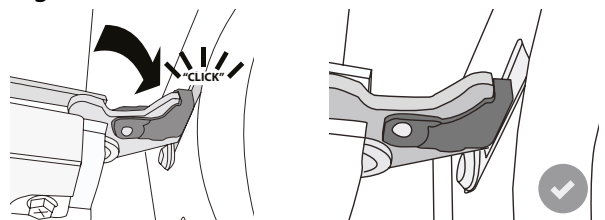


Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

3. 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.



4. 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.

## BYTE AV LAMPA

- Skilj ugnen från elnätet.
- 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 du har satt tillbaka lamplocket.


## 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.	Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om problemet kvarstår. Välj alternativet FABRIKSÅTERST. via INSTÄLLNINGAR. Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
En 6 <sup>th</sup> sense-tillagningsfunktion avslutas utan att en nedräkning visas i displayen. Tillagningen avslutas innan nedräkningen har avslutats.	Matmängd som avviker från den rekommenderade mängden. Öppen lucka under tillagning.	Öppna luckan och kontrollera om maten är färdigtillagad. Om det behövs, färdigtillaga maten genom att välja en traditionell funktion.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Använd DEMO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Ljuset stängs av.	Ekoläget är aktivt.	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Ugnsluckan öppnas inte.	Rengöringscykel pågår.	Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.
Strömmen hemma försvinner.	Fel effektinställning.	Verifiera att ditt hemmaeltnät har ett nominellt värde på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.

## PRODUKTBLAD

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

## HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

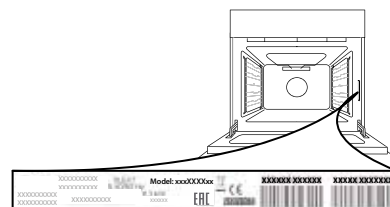
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> Du kan även kontakta vår kundservice.

## KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

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



**400011261990**

Tryckt i Italien