

Hälsa och säkerhet, Användning och skötsel och Installationsanvisningar

Whirlpool

SV

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

VIKTIGT ATT LÄSA OCH RESPEKTERA

Innan du använder apparaten ska du läsa dessa säkerhetsanvisningar. Förvara dem så att du har dem nära till hands för framtida bruk.

I dessa instruktioner och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsföreskrifter som alltid måste följas. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för underlåtenhet att följa dessa säkerhetsinstruktioner, för olämplig användning av apparaten eller vid felaktig inställning av kontrollerna.

⚠ Mycket små barn (0–3 år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3–8 år) ska hållas på avstånd från apparaten såvida de inte hålls under uppsikt. Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får endast lov att använda denna apparat om de övervakas eller om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn utan övervakning.

⚠ VARNING: Denna produkt och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Var noga med att inte vidröra värmeelementen. Barn under 8 års ålder ska hållas på avstånd förutom om de hålls under ständig tillsyn.

⚠ Vidrör inte ugnen när pyrolysurengöringen pågår (självrengöringsprogram) – risk för brännskada. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats ut helt). Spill av mat, särskilt fett och olja, ska avlägsnas från ugnspanelerna innan pyrolysurengöringen påbörjas. Inga tillbehör eller material får lämnas kvar i ugnen under pyrolysurengöringen.

⚠ Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysurengöringen - risk för brännskada.

⚠ Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat. Om apparaten är avsedd att användas med termometer, använd endast den termometer som rekommenderas för denna ugn - risk för brand.

⚠ Håll kläder eller andra brännbara material borta från apparaten tills alla komponenter har svalnat helt - risk för brand. Var alltid uppmärksam när du lagar mat som innehåller mycket fett eller olja och vid tillsättning av alkoholhaltiga drycker - risk för brand. Använd handskar för att ta ut kärl och tillbehör. När matlagningen är färdig, öppna luckan försiktigt och låt varm luft eller ånga ta sig ut gradvis innan du sträcker in händerna – risk för brännskador. Täck inte över varmluftsventilerna på framsidan av ugnen - risk för brand.

⚠ Var försiktig när luckan är öppen eller i det nedre läget så att du inte stöter emot luckan.

TILLÅTEN ANVÄNDNING

⚠ FÖRSIKTIGT: Apparaten är inte avsedd att användas med en extern omkopplingsanordning, såsom en timer, eller ett separat fjärrstyrt system.

⚠ Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande typ av användning, som t.ex.: I personalrum i butiker, kontor och andra arbetsplatser I fritidshus Av kunder på hotell, motell och andra inkvarteringsanläggningar.

⚠ Ingen annan användning är tillåten (t.ex. att värma rum).

⚠ Denna apparat är inte avsedd för professionellt bruk. Använd inte apparaten utomhus.

⚠ Förvara inte explosiva eller brandfarliga ämnen (t.ex. bensin- eller sprayburkar) inuti eller nära apparaten - risk för brand.

INSTALLATION

⚠ Apparaten ska hanteras och installeras av minst två personer – risk för skada. Använd skyddshandskar vid uppäckning och installation – risk för skärskada.

⚠ Installation, inklusive vattentillförsel (i förekommande fall), elektriska anslutningar och reparationer ska utföras av behörig tekniker. Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen. Håll barn på säkert avstånd från installationsplatsen. När apparaten har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. Efter installationen ska förpackningsmaterialet (delar av plast, frigolit osv.) förvaras utom räckhåll för barn – risk för kvävning. Apparaten ska kopplas bort från strömförsörjningen innan någon installationsåtgärd utförs – risk för elchock. Under installation, se till att apparaten inte skadar nätkabeln – risk för brand eller elchock. Aktivera inte apparaten förrän installationen har slutförts.

⚠ Utför alla skåputskärningar innan apparaten monteras och ta bort alla träflis och sågspån. Blockera inte minimiutrymmet mellan bänkskivan och den övre kanten av ugnen – risk för brand.

Ta inte ut ugnen från dess polystyrenskum förrän den ska installeras.

⚠ Efter installationen ska inte apparatens undersida längre vara tillgänglig - risk för brännskada.


⚠ Installera inte apparaten bakom en dekorativ lucka - Risk för brand.


ELEKTRISKA VARNINGAR


⚠ Typskylten sitter på framkanten av ugnsutrymmet (syns när luckan är öppen).

⚠ Det måste alltid kunna gå att koppla bort apparaten från elnätet genom att ta ut stickproppen från eluttaget om åtkomligt, eller

med hjälp av en flerpolig strömbrytare som är installerad före eluttaget enligt elektriska bestämmelser. Apparaten måste jordas i enlighet med nationella elektriska säkerhetsstandarder.


 Använd inte förlängningssladdar, grenuttag eller adaptrar. När installationen är klar ska det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna. Använd inte apparaten om du är våt eller barfota. Använd inte denna apparat om elsladden eller stickkontakten är skadad, om den inte fungerar som den ska eller om den har skadats eller fallit ned på golvet.


 Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut mot en likadan av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller liknande kvalificerad tekniker för att undvika fara – risk för elchock.


 Om nätkabeln behöver bytas ut, kontakta ett auktoriserat servicecenter.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL


 **VARNING:** Försäkra dig om att apparaten är avstängd och bortkopplad från elnätet innan något underhållsarbete påbörjas – risk för elstöt. Använd aldrig ångtvätt – risk för elstöt.

 Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.


 Se till att apparaten har svalnat innan du utför någon form av rengöring eller underhåll - risk för brännskador.

 **VARNING:** Stäng av apparaten innan lampan byts ut - risk för elstöt.

ÅTERVINNING AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100 %, vilket framgår av återvinningssymbolen . Därför ska de olika delarna av förpackningen kasseras på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med gällande lokala bestämmelser för avfallshantering.

KASSERING AV GAMLA HUSHÅLLSAPPARATER

Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där apparaten inhandlades. Denna apparat är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på ett korrekt sätt hjälper du till att förhindra negativa konsekvenser på miljön och människors hälsa. Symbolen  på produkten eller i medföljande dokument visar att denna produkt inte får kasseras som hushållsavfall, utan ska lämnas in på en miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

MILJÖRÅD

Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept. Använd mörka eller svartlackerade ugnformar eftersom de absorberar värme mycket bättre. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas även när ugnen är avstängd.

Standardrengöring (PYRO): passar för att rengöra en mycket smutsig ugn. Energibesparande rengöring (PYRO EXPRESS/ECO) – endast på vissa modeller: vars energiåtgång är 25 % lägre än under standardrengöringen. Starta denna rengöring med jämna mellanrum (efter att du tillagat kött 2-3 gånger i rad).

FÖRSÄKRAN OM EKODESIGN

Denna produkt uppfyller de ekologiska designkraven i de europeiska bestämmelserna 65/2014 och 66/2014 enligt den europeiska standarden EN 60350-1.

Tillverkaren, Whirlpool EMEA S.p.A., försäkrar att denna W9 OS2 4S1 P, W9 OM2 4MS2 P, W9 OM2 4MS1 P, W9 OM2 4MS P, W9 OM2 4S1 P, W9 OM2 4MS2 H hushållsapparatsmodell med radioutrustningen Tourmaline WiFi Module är i överensstämmelse med direktiv 2014/53/EU.

Hela texten i denna försäkrans om överensstämmelse finns på följande webbplats: docs.whirlpool.eu

Radioutrustningen använder frekvensbandet 2,4 GHz ISM, maximal överförd radiofrekvent effekt överstiger inte 20 dBm (e.i.r.p.).

I denna produkt ingår viss open source-programvara som har utvecklats av tredje parter. Open source-användningsreglerna finns på följande webbplats: docs.whirlpool.eu

DAGLIG REFERENS GUIDE



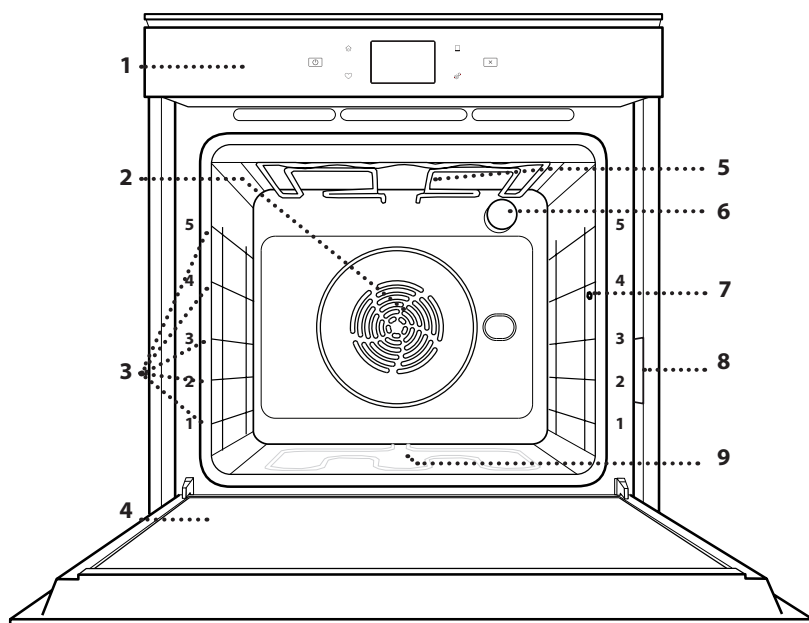
TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

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



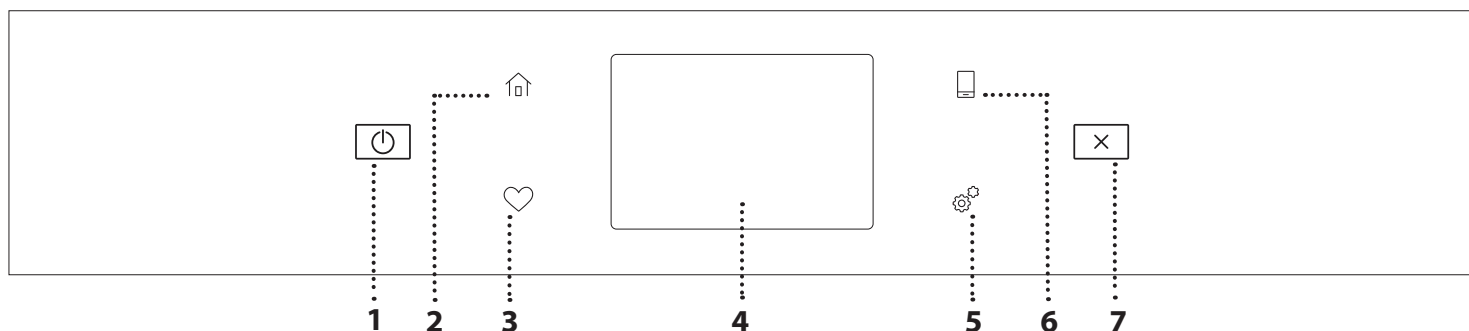
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt ugnselement
(ej synligt)
3. Ugnstegar
(nivån anges på ugnens
framsida)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/
grillelement
6. Lampa
7. Stektermometers
införingspunkt
8. Identifieringsskylt
(ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement
(dolt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av
ugnen.

2. HEM

För att få snabb tillgång till
huvudmenyn.

3. FAVORIT

Visa lista över dina favoritfunktioner.

4. DISPLAY

5. VERKTYG

Välj mellan flera alternativ och
ändra även på inställningarna och
preferenserna för ugnen.

6. FJÄRRSTYRNING

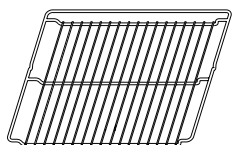
För att aktivera användning av 6th
Sense Live Whirlpool-appen.

7. AVBRYT

För att stoppa ugnsfunktioner
förutom klocka, kökstimer och
reglagelås.

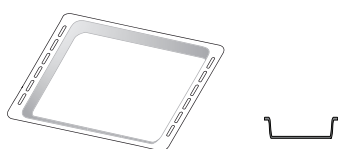
TILLBEHÖR

GALLER



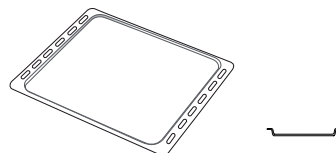
Används för att tillaga mat eller som understöd för ugnsgrovar, bakformar eller andra ugnssäkra kärl

LÅNGPANNA



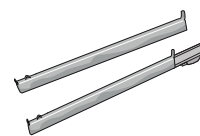
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttsafter placerad under gallret.

BAKPLÅT



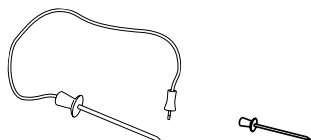
Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

RÖRLIGA SKENOR *



Används för att underlätta in- och uttagning av tillbehör.

INSTICKSTERMOMETER



För att mäta maträttens innertemperatur noggrant under tillagning. Tack vare dess fyra avläsningspunkter och styva stöd kan den användas för kött och fisk, och även för bröd, kakor och bakelser.

* Tillgänglig 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 in det över ugnsstegen och se till att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

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

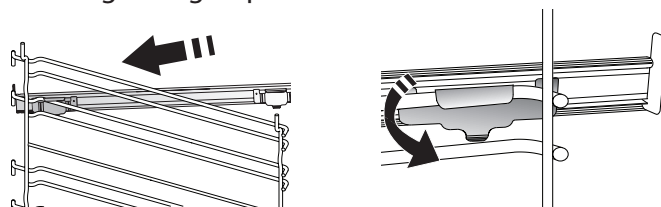
TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

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

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

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

Fäst den rörliga skenans övre klämman 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.



Anmärkning: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

TILLAGNINGSFUNKTIONER



MANUELLA FUNKTIONER

- **SNABB FÖRVÄRMNING**
För snabb förvärmning av ugnen.
- **ÖVER/UNDERVÄRME**
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.
- **GRILLHÄLL**
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.
- **TURBOGRILL**
För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp stesky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **VARMLUFT**
För samtidig tillagning av olika rätter som kräver samma temperatur på flera nivåer (maximalt tre). Denna funktion kan användas för att tillaga olika sorters mat utan att de drar åt sig lukter från varandra.
- **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.
- **KONVEKTIONSBAKA**
För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.
- **SPECIALFUNKTIONER**
 - » **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.
 - » **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.
- » **FÄRDIGMAT**
För att tillaga färdigmat som lagrats i rumstemperatur eller i kylskåp (småkakor, kakmixar, muffins, pastarätter eller produkter av brödtyp). Funktionen tillagar alla rätterna snabbt och milt och kan även användas för att värma upp redan tillagad mat. Ugnen behöver inte förvärmas. Följ anvisningarna på matförpackningen.
- » **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.
- » **EKO VARMLUFT**
För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermitterant 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.
- **FROZEN BAKE**
Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.



6th SENSE

Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



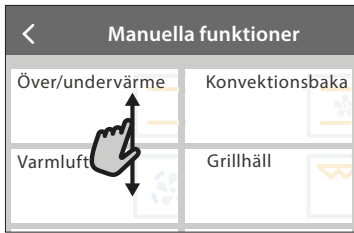
För att välja eller bekräfta:

Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



För att skrolla genom en meny eller lista:

Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.



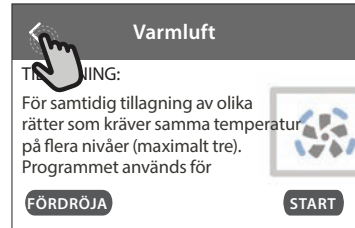
För att bekräfta en inställning eller gå till nästa skärm:

Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".



För att gå tillbaka till föregående skärm:

Tryck på < .



IBRUKTAGNING

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på  för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Tryckning  kommer att för dig tillbaka till föregående skärm.

2. VÄLJ INSTÄLLNINGSLÄGE

När du har valt språk uppmanar skärmen dig om att du måste välja mellan "STORE DEMO" (användbar för återförsäljare, enbart för visningsändamål) eller fortsätta genom att trycka på "NÄSTA".

3. STÄLLA IN WIFI

6th Sense Live-funktionen tillåter dig att fjärrstyra ugnen från en mobil enhet. För att du ska kunna fjärrstyra produkten måste du först och främst slutföra anslutningsprocessen. Denna process är nödvändig för att registrera din produkt och ansluta den till ditt hemnätverk.

- Tryck på "STÄLL IN NU" för att fortsätta med anslutningsprocessen.

I annat fall, tryck "HOPPA ÖVER" för att ansluta din produkt senare.

FÖR SÅ HÄR FÖR ATT UPPRÄTTA ANSLUTNINGEN

För att använda denna funktion behöver du: En smartphone eller surfplatta och en trådlös router ansluten till internet. Använd din smarta enhet för att kontrollera att signalen på ditt trådlösa hemnätverk är stark nära produkten.

Minimikrav.

Smart enhet: Android med en 1280x720- (eller högre) skärm eller iOS.

Kontrollera appkompatibiliteten med Android- eller iOS-versioner på appbutikerna.

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Ladda ner 6th Sense Live-appen

Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. 6th Sense Live appen kommer att guida dig genom alla steg som listas här. Du kan ladda ned 6th Sense Live appen från iTunes Store eller Google Play Store.

2. Skapa ett konto

Om du inte redan har gjort måste du skapa ett konto. Detta gör så att du kan ansluta dina produkter och även visa och styra dem på avstånd.

3. Registrera din produkt

Följ instruktionerna i appen för att registrera din produkt. Du kommer att behöva till Smart Appliance Identifier (SAID) nummer för att slutföra registreringsprocessen. Du hittar den unika koden på identifieringsskylten på produkten.

4. Ansluta till WiFi

Följ inställningsförfarandet scanna-för att ansluta. Appen kommer att guida dig genom processen för att ansluta din produkt till det trådlösa nätverket i ditt hem.

Välj "MANUELL" och tryck sedan på "Inställning av WPS" om din router stödjer WPS 2.0: Tryck på WPS-knappen på din trådlösa router för att upprätta en anslutning mellan de två produkterna.

Vi behov kan du även ansluta produkten manuellt med "Search for a network" ("Leta efter ett nätverk").

SAID-kod används för att synkronisera en smart enhet med din produkt.

MAC-adressen visas för WiFi-modulen.

Anslutningsprocessen behöver endast utföras igen om du ändrar dina routerinställningar (t.ex. nätverksnamn eller lösenord eller dataleverantör)

. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck på "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck på "STÄLL IN" för att bekräfta.

4. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

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

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagsinställning.

5. 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 upp ugnen till 200 °C i ungefär en timme.

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

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

- Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och 6th Sense-funktioner.

- Tryck på huvudfunktionen du behöver för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

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

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Skrolla genom föreslagna värden och välj det som du behöver.

Om funktionen tillåter det kan du trycka på  för att aktivera förvärmning.

TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidsinställt läge är ugnen igång så länge som du har valt. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden, tryck på "Ställ in tillagningstid".
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att avbryta en inställd tidslängd och hantera slutet av tillagningen manuellt trycker du på tidslängdsvärdet och väljer "STOPP".

3. STÄLL IN 6th SENSE-FUNKTIONER

6th Sense-funktionerna gör att du kan tillaga ett brett urval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

- Välj ett recept från listan.

Funktioner visas efter matkategori i "6th SENSE MAT"-menyn (se berörda tabeller) och efter receptegenskaper i "LIFESTYLE"-menyn.

- När du har valt en funktion indikerar du helt enkelt matens egenskaper (mängd, vikt etc.) som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

Vissa av 6th Sense-funktionerna kräver att du använder instickstermometern. Koppla in den före du väljer funktionen. För de bästa resultaten med instickstermometern, följ förslagen i den relevanta sektionen.

- Följ anvisningarna på skärmen som leder dig igenom tillagningsprocessen.

4. STÄLL IN FÖRDRÖJNING START-/STOPPTID

Du kan fördröja tillagning före du startar en funktion: Funktionen startar eller slutar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJA" för att ställa in start- och stopptiden du behöver.
- När du har ställt in nödvändig fördröjning trycker du på "FÖRDRÖJ START" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startas automatiskt efter tidsperioden som har beräknats.

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.

- För att aktivera funktionen direkt och avbryta programmerad fördröjningstid, tryck på .

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

- Tryck på  för att när som helst stoppa den aktiva funktionen.

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att starta tillagningen.

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.

7. PAUSA TILLAGNING

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 anges på displayen.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.



Innan tillagningen avslutas kan ugnen uppmana dig om att kontrollera maten på samma sätt.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit efter att tillagningen har avslutats.


- Tryck på  för att spara den som en favorit.
- Välj "Extra bryning" för att starta en fem minuters bryningscykel.
- Tryck på  för att förlänga tillagningen.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.


Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

Så fort en funktion har avslutats, tryck på  för att spara den som en favorit. Detta gör så att snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar. Displayen tillåter dig att spara funktionen genom att ange upp till 4 favoritmåltider inklusive frukost, lunch, snack och middag.

- Tryck på ikonerna för att välja minst en.
- Tryck på "FAVORIT" för att spara funktionen.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på  : Funktionerna kommer att delas in efter olika måltider och vissa förslag kommer att erbjudas.

- Tryck på måltidsikonen för att visa relevanta listor
- Skrolla genom föreslagen lista.
- Tryck på receptet eller funktionen du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera tillagningen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA



På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på "REDIGERA".
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "NÄSTA": Displayen visar de nya attributen.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

I skärmen med favoriter kan du även radera funktioner som du har sparad:


- Tryck på  på funktionen.
- Tryck på "TA UT".

Du kan även ändra klockslaget för när de olika måltiderna ska visas:

- Tryck på  .
- Välj  "Preferenser".
- Välj "Klockslag och datum".
- Tryck på "Dina tidpunkter för måltid".
- Skrolla genom listan och tryck på relevant klockslag.
- Tryck på relevant måltid för att ändra den.

Det är möjligt att kombinera en tidsperiod endast med en måltid.

10. VERKTYG

Tryck när som helst på  menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

AKTIVERA FJÄRRSTYRNING



För att aktivera användning av 6th Sense Live Whirlpool-appen.

KÖKTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på  .
- Tryck på  .

En akustisk signal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

- Tryck på "AVVISAS" för att avbryta timern eller ställa in en ny varaktighet på timern.
- Tryck på "STÄLL IN NY TIMER" för att ställa in timern igen.

BELYSNING

För att tända eller släcka ugnslampan.

PYRO-SJÄLVRENGÖRING

För att ta bort matlagningsstänk med hjälp av en högtemperaturcykel (över 400 °C). Tre självrengöringscykler med olika varaktigheter finns tillgängliga: Hög, Medium, Låg. Vi rekommenderar att du använder den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.


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

- Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnstegarna) 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.
- För optimal rengöring, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.
- Välj en av de tillgängliga cyklerna enligt det du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera den valda funktionen. Luckan kommer att låsas automatiskt och ugnen kommer att starta självrengöringscykeln. 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.

När du valt cykel kan du fördröja starten av den automatiska rengöringen. Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in sluttiden som indikerat i den berörda sektionen.

INSTICKSTERMOMETER

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. Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll insticksdelen så borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Tryck på . Du kan välja mellan de manuella (efter tillagningsmetod) och 6th Sense- (efter typ av mat) funktionerna om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

När en tillagningsfunktion har blivit startad kan den avbrytas genom att avlägsna instickstermometern. Koppla alltid ur och ta bort instickstermometern från ugnen när du tar ut maten.

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

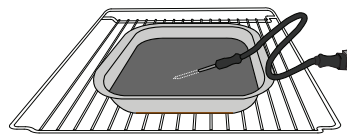
Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Kabeln är semistyv och kan formas enligt behov för att sätta in instickstermometern i maten på det effektivaste sättet. SÄKERSTÄLL att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

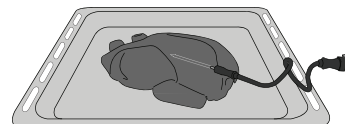
KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För kyckling ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.

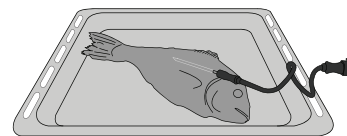
UGNSBAKNING: För in spetsen djupt i degen genom att forma kabeln så att du får en optimal vinkel för instickstermometern. Om du använder instickstermometern med 6th Sense-funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.



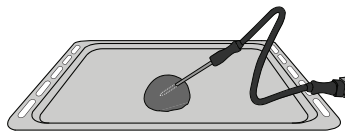
Lasagne



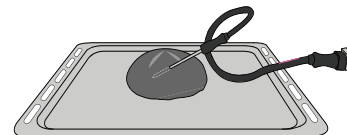
Hel kyckling



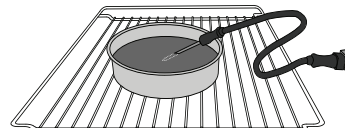
Fisk



Bullar



Storbröd



Tårta

LJUD AV

Tryck på ikonen för att stänga av ljudet och slå på alla ljud och larm.

REGLAGELÅS

"Reglagelåset" tillåter dig att låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

För att aktivera låset:

- Tryck på  ikonen.

För att inaktivera låset:

- Tryck på displayen.
- Svep upp på meddelandet som visas.

FLER LÄGEN

För att välja Sabbatsläge och få tillgång till Effektstyrning.

PREFERENSER

För att ändra flera ugnsställningar.

WIFI

För att ändra inställningarna eller konfigurera ett nytt hemnätverk.

INFO

För att stänga av "Spara Demoläge", återställa produkten och erhålla mer information om produkten.

TILLAGNINGSTABELL

| RECEPT | FUNKTIONER | FÖRVÄRMNING | TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ | 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, quiche) | | 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

Grillhäll

Turbogrill

MaxiCooking

Cook 4

Eko Varmluft

| RECEPT | FUNKTIONER | FÖRVÄRMNING | TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ | TIDSLÄNGD (Min.) | GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR |
|--|----------------|-------------|-----------------------------|------------------|---------------------------|
| Lasagne / Brylépudding / Baked pasta / Cannelloni | | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Lamm / Kalv / Nöt / Fläskkött 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 | |
| Tårtor | Tårtor | Ja | 170 | 50 - 70 | |
| Runda pizzor | Rund pizza | Ja | 210 | 40 - 60 | |
| Komplett måltid: Frukttårtor (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1) | | Ja | 190 | 40 - 120 * | |
| Komplett måltid: Frukttårtor (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).

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNÄ

Tabellerna listar: recept, om förvärmning behövs, temperatur (°C), grillnivå, tillagningstid (minuter), tillbehör och förslagen nivå för tillagning.

Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inkluderar 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 rekommenderade värdena och ändra sedan till högre värden om maten inte är helt färdig. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall. Du kan även använda formar och tillbehör i pyrexglas eller keramik, men tillagningstiderna blir då en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden som finns i tillagningstabellen, speciellt vad gäller val av (medföljande) tillbehör och på vilken ugnsfals de skall placeras.

FUNKTIONER

Över/
undervärme

Varmluft

Konvektionsbaka

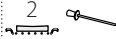
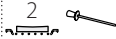
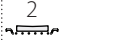
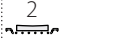
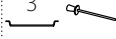

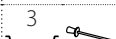
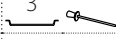
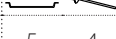

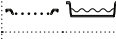
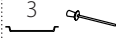
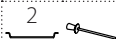
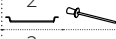
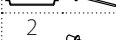
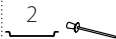
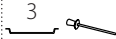

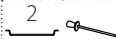
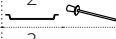
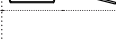
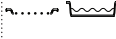


Grillhäll

Turbogrill

MaxiCooking

Cook 4

Eko Varmluft

| | Livsmedelskategorier | Nivå och tillbehör | Mängd | Tillagningsinformation |
|---|---|--|--|--|
| GRYTA OCH UGNSBAKAD PASTA | Färsk(a) | Lasagne  | 500-3000 g * | Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering |
| | | Cannelloni  | 500-3000 g * | |
| | Fryst | Lasagne  | 500 - 3000 g | |
| | | Cannelloni  | 500 - 3000 g | |
| KÖTT | Nöt | Rostbiff  | 600-2000 g * | Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning |
| | | Hamburger  | 1,5 - 3 cm | Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 3/5 av tillagningstiden. |
| | | Långkok  | 600-2000 g * | Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning |
| | Fläskstek  | 600-2500 g * | | |
| | Fläsk | Fläsklägg  | 500-2000 g * | Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden |
| | | Revbensspjäll  | 500 - 2000 g | |
| | | Korvar och Frankfurtare  | 250 g | |
| | Dana eti  | 600-2000 g * | Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning | |
| | Lamm | Grillat lamm  | 600-2500 g * | Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning |
| | | Lamrack  | 500-2000 g * | |
| | | Lammlägg  | 500-2000 g * | |
| | Kyckling | Grillad kyckling  | 600-3000 g * | Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp |
| | | Fylld grillad kyckling  | 600-3000 g * | |
| | | Kyckling i bit  | 600-3000 g * | Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt i crisppannan med skinnen nedåt |
| | | Filé - bröst  | 1 - 5 cm | |
| | Grillad kalkon och gås | Grillad gås  | 600-3000 g * | Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak |
| Fylld grillad gås  | | 600-3000 g * | | |
| Kalkondelar  | | 600-3000 g * | | |
| Filé - Bröst  | | 1 - 5 cm | Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden | |
| Grillspett  | 1 galler | Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 1/2 av tillagningstiden | | |

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsfast form eller kakform på galler



Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler



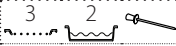
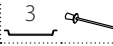
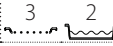
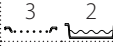


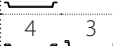
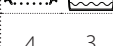










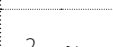
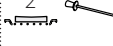
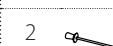







Långpanna/Bakplåt






















Långpanna med 500 ml vatten



Instickstermometer

| | Livsmedelskategorier | Nivå och tillbehör | Mängd | Tillagningsinformation | |
|---|--|--|--|---|---|
| FISK | Grillad hel fisk | Hel fisk  | 0,2 - 1,5 kg * | Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak | |
| | | Fisk i saltskorpa  | 0,2 - 1,5 kg * | | |
| | Grillade filéer | Färska filéer  | 0,5 - 3 cm | | |
| | | Frusna filéer  | 0,5 - 3 cm | | |
| | Grillad fisk och skaldjur | Kammusslor  | en bricka | | Täck med brödsmlur och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja |
| | | Gratäng musslor  | en bricka | | |
| Räkor  | | en bricka | Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak | | |
| | Räkor  | en bricka | | | |
| GRÖNSAKER | Grillade grönsaker | Potatis  | 500 - 1500 g | Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen | |
| | | Fyllda grönsaker  | 100 - 500 g vardera | Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak | |
| | | Andra grönsaker  | 500 - 1500 g | | |
| | Graten sebze | Potatis  | 1 bricka | Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen | |
| | | Tomater  | 1 bricka | Täck med brödsmlur och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja | |
| | | Paprika  | 1 bricka | Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bestro med ost för att få en perfekt bryning | |
| | | Broccoli  | 1 bricka | | |
| | | Blomkål  | 1 bricka | Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering | |
| | | Övriga  | 1 bricka | | |
| | | | | | |
| Jäsningstårter | Sockerkaka i form  | 500-1200 g * | Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform | | |
| | Frukttårta i form  | 500-1200 g * | Gör en kaksmet enligt ditt favoritrecept genom att använda riven eller hackad färsk frukt. Häll i en smord och bröad bakform | | |
| | Choklادتårta i form  | 500-1200 g * | Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform | | |
| | Sockerkaka i långpanna  | 500-1200 g * | Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en bakplåtspappersbeklädd och smord bakform | | |
| TÅRTOR och BAKVERK | Kakor | Kakor  | 200 g - 600 g | Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och forma den som du önskar. Lägg ut kakorna på en bakplåt | |
| | | Croissanter (färska)  | en bricka | | |
| | | Smördeg  | en bricka | Fördela jämnt på bakplåten. Låt svalna innan servering | |
| | Bakverk och fyllda pajer | Tårta i form  | 400 - 1600 g | Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och lägg in den i en form. Fyll med marmelad och sätt in den i ugnen | |
| | | Strudel  | 400 - 1600 g | Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Sätt lite smöt i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna | |
| | | Fruktfylld paj  | 500 - 2000 g | Fyll en pajform med degen och strösla ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel | |
| | SALTA PAJER  | 800 - 1200 g | Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll bakverket enligt ditt favoritrecept | | |


| | Livsmedelskategorier | Nivå och tillbehör | Mängd | Tillagningsinformation |
|-------|---|---|-----------------------|--|
| BRÖD | Bullar | 3  | 60 - 150 g vardera * | Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning |
| | Medelstorlek på bröd | 3  | 200 - 500 g vardera * | Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt |
| | Smörgåslimpa i form | 2   | 400 - 600g vardera * | Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning |
| | Storbröd | 2  | 700-2000 g * | Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt |
| | Baget | 3  | 200 - 300g vardera * | Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning |
| | Specialbröd | 2  | - | Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt |
| PIZZA | Pizza tunn | 2  | rund - bricka | Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa genom att använda den dedikerade ugnsfunktionen. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka |
| | Pizza tjock | 2  | rund - bricka | |
| | Fryst pizza | 2  | 1 - 4 lager | Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på ugnsgallret |
| | | 4  1  | | |
| | 5  3  1  | | | |
| | 5  4  2  1  | | | |

TILLBEHÖR

 Galler

 Ugnsgallret eller kakform på galler

 Långpanna/bakplåt eller ugnsgallret på galler

 Långpanna/Bakplåt

 Långpanna med 500 ml vatten

 Instickstermometer

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 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.

- Om det sitter envist smuts på de inre väggarna rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

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

BYTE AV LAMPA

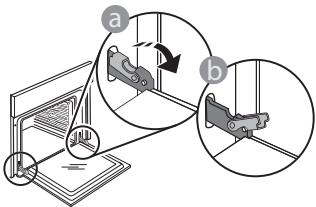
- Skilj ugnen från elnätet.
- Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
- Anslut ugnen till elnätet igen.

Anmärkning: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i

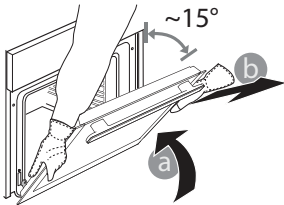
produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

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

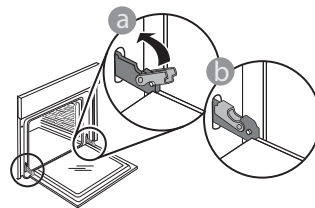


- Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

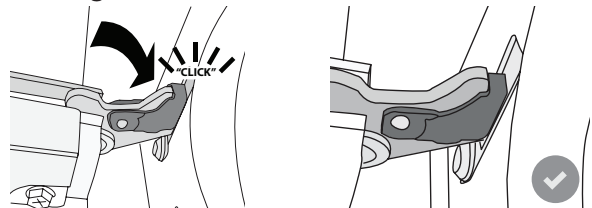


Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

- 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.



- 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.

WIFI FAQs

Vilka WiFi-protokoll stöds?

WiFi-adaptorn som är installerad stödjer WiFi b/g/n i europeiska länder.

Vilka inställningar måste konfigureras i routerns mjukvara?

Följande inställningar i routern krävs: 2,4 GHz aktiverad, WiFi b/g/n, DHCP och NAT aktiverad.

Vilken version av WPS stöds?

WPS 2.0 eller högre. Kontrollera routerns dokumentation.

Finns det några skillnader mellan att använda en smartphone (eller surfplatta) eller Android eller iOS?

Du kan använda det operativsystemet du föredrar, det spelar ingen roll.

Kan jag använda 3G-anslutning i stället för en router?

Ja med molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter.



Hur kan jag kontrollera att internetanslutningen i mitt hem fungerar och att den trådlösa funktionen är aktiverad?

Du kan leta efter ditt nätverk på din smarta enhet. Inaktivera andra dataanslutningar innan du försöker.

Hur kan jag kontrollera om min produkt är ansluten till mitt trådlösa nätverk i hemmet?

Öppna routerkonfigurationen (se routerns manual) och kontrollera om produktens MAC-adress är listad på sidan för den trådlöst anslutna enheten.

Var hittar jag produktens MAC-adress?

Tryck på  och tryck sedan på  WiFi eller titta på din produkt: Det finns en etikett som visar SAID- och MAC-adresser. Mac-adressen MAC-adress består av en kombination av siffror och bokstäver som börjar med "88:e7".

Hur kan jag kontrollera om enhetens trådlösa funktion är aktiverad?

Använd din smarta enhet och 6th Sense Live-appen för att kontrollera om produktens nätverk är synligt och anslutet till molnet.

Finns det något som kan förhindra signalen från att nå produkten?

Kontrollera att enheterna som du har anslutit inte använder upp all tillgänglig bandbredd.

Säkerställ att dina WiFi-aktiverade enheter inte överskrider maximalt antal som routern tillåter.

Hur långt från ugnen bör routern vara?

Normalt är WiFi-signalen stark nog för att täcka några rum, men det beror mycket på vad väggarna är gjorda av för material. Du kan kontrollera signalstyrkan genom att placera din smarta enheten bredvid produkten.

Vad kan jag göra om min trådlösa anslutning inte når produkten?

Du kan använda specifika enheter för att utöka WiFi-täckningen i ditt hem, såsom åtkomstpunkter, WiFi-repeaters och kraftledningsbryggor (följer inte med produkten).

Hur hittar jag namnet på och lösenordet till mitt trådlösa nätverk?

Se routerns dokumentation. Det finns vanligtvis en etikett på routern som visar informationen du behöver för att nå enhetens inställningssida med användning av en ansluten enhet.

Vad kan jag göra om min router använder grannskapets WiF-kanal?

Tvinga routern att använda WiFi-kanalen i ditt hem.

Vad gör jag om dyker upp på displayen eller om produkten inte lyckas upprätta en stabil anslutning till min hemmarouter?

Produkten kan ha anslutits korrekt till produkten men kan inte ha ingen åtkomst till internet. För att ansluta till internet behöver du kontrollera routerns och/eller bärarens inställningar.

Routerinställningar: NAT måste vara på, brandvägg och DHCP måste vara korrekt konfigurerade. Lösenordskryptering som stöds: WEP, WPA, WPA2. Se routerns manual för att testa en annan krypteringstyp.

Bärarens inställningar: Om din internetleverantör har fastställt antal MAC-adresser som kan ansluta till internet kan du eventuellt inte ansluta din produkt till molnet. MAC-adressen på din enhet är dess unika identifierare. Fråga din internetleverantör om hur du kan ansluta enheter förutom datorer till internet.

Hur kan jag kontrollera om data överförs?

Stäng av strömmen, vänta 20 sekunder och starta sedan ugnen när du har ställt in nätverket: Kontrollera att appen visar UI-status på produkten.

Det tar flera sekunder för vissa inställningar att visas i appen.










Hur kan jag ändra mitt Whirlpool-konto men hålla mina produkter anslutna?

Du kan skapa ett nytt konto, men kom ihåg att ta bort dina produkter från ditt gamla konto innan du flyttar dem till ditt nya.

Jag har bytt router – vad måste jag göra?

Du kan antingen behålla samma inställningar (nätverksnamn och lösenord) eller radera föregående inställningar från produkten och konfigurera inställningarna igen.

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". Tryck på  , tryck på  och välj sedan "Factory Reset" (Fabriksåterställning). Alla sparade inställningar raderas. |
| Strömmen hemma försvinner. | Fel effektinställning. | Verifiera att ditt hemmaelnät har ett nominellt värde på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. För att ändra den, tryck på  , välj  "Fler lägen" och välj sedan "Effektstyrning". |
| Ugnen värms inte upp. | Demoläge körs. | Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Spara Demoläge" för att avsluta. |
| Ikonen  visas på displayen. | WiFi-routern är av. Routerns inställningsegenskaper har ändrat. Den trådlösa anslutningen når inte produkten. Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket. Anslutningen stöds inte. | Verifiera att WiFi-routern är ansluten till internet. Verifiera att WiFi-signalstyrkan i närheten av produkten är god. Försök att starta om routern. Se paragrafen "FAQ WiFi" Om ditt trådlösa hemnätverks egenskaper har ändrat, utför parning till nätverket: Tryck på  , tryck på  "WiFi" och välj sedan "Koppla till nätverk". |
| Anslutningen stöds inte. | Fjärrstyrningsaktivering inte tillåtet i ditt land. | Verifiera före du köper att ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska apparater. |

