

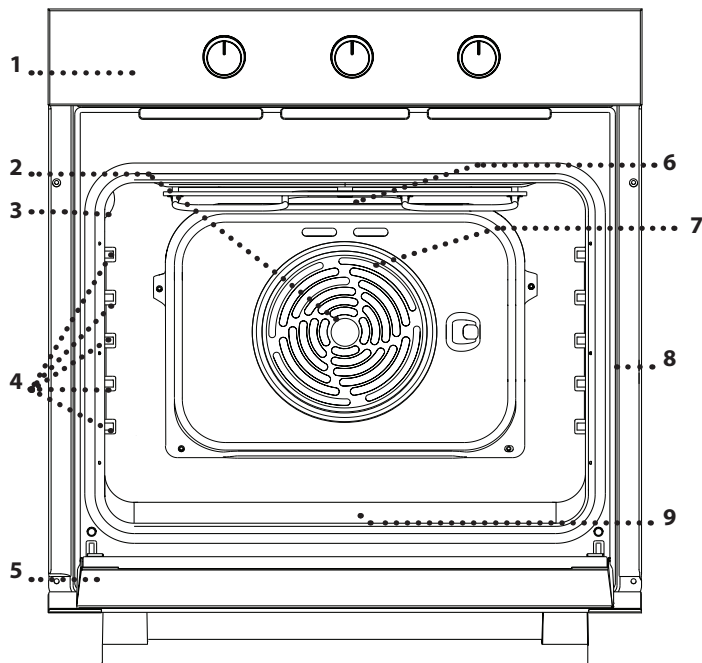


**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL**  
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



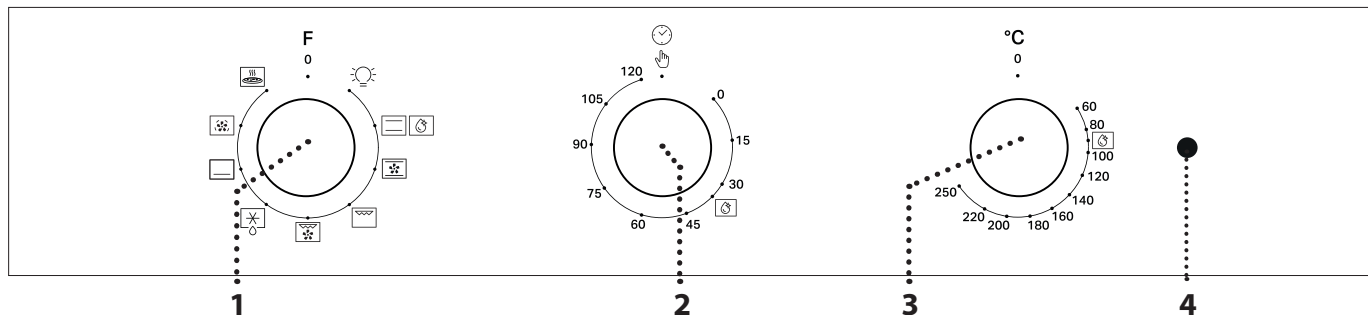
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Sidostegar  
(nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement / grill
7. Runt värmeelement  
(dolt)
8. Identifieringsskylt  
(ska inte tas bort)
9. Undre värmeelement  
(dolt)

## KONTROLLPANEL



### 1. VÄLJARKNAPP

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion.  
Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

### 2. TIMERRATT

Används som timer.  
Aktiverar eller stoppar inte tillagning.

### 3. TERMOSTATRATT

Vrid för att välja önskad temperatur när de valda funktionerna aktiveras.

### 4. LAMPA TERMOSTAT/ FÖRVÄRMNING

Tänds under uppvärmningsfasen.  
Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

Observera: Typen av vred kan variera beroende på modell. Om vreden är tryckaktiverade ska du trycka i mitten på vredet för att frigöra den från fästet.

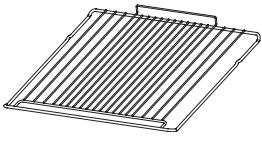
Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

# TILLBEHÖR



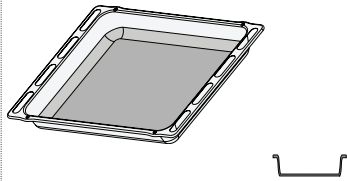
Ladda ner Användar- och Skötselhandboken från [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) för mer information

## GALLER



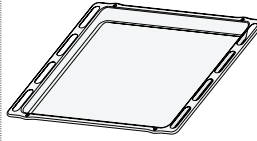
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

## LÅNGPANNA \*



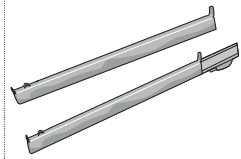
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

## BAKPLÅT \*



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

## GLIDSKENOR \*



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

\* Endast på vissa modeller

Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåttekande) först. Låt det sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt.

De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna.

## TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

Det går att ta av sidostegarna för att underlätta rengöring av ugnen: Dra i dem så att de lossnar från deras fästen.

# FUNKTIONER\*



Ladda ner Användar- och Skötselhandboken från [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) för mer information

## 0 AV

För att stänga av ugnen.



## BELYSNING

För att tända belysningen i ugnsutrymmet.




## ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals. Vi rekommenderar att använda den 2:a ugnsfalsen.



## SMARTCLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Aktivera "Smart Clean"-rengöring genom att hälla 100 - 120 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten och sedan vrida väljarvredet och termostadvredet till ikonen . Ikonens position motsvarar inte temperaturen som nås under rengöringscykeln.



## ÖVER/UNDERV.& FLÄKT

För att grädda tårtor med flytande fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning.



## GRILL

För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



## TURBOGRILL

För ugnstekning av stora köttstycken (ben, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



## TINAR UPP

För att tina frysta matvaror snabbare.



## NEDRE UGNSELEMENT

För att bryna maträttens undersida. Funktionen kan även användas för långkok, för att laga färdigt rätter med mycket flytande fyllning (efterrätter eller middagsrätter) eller tjocka såser och fonder.



## VARMLUFT\*

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.



## PIZZA

För att baka olika typer av bröd och pizza med olika storlek. Det är en bra idé att ändra placering av bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.

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

# FÖRSTA ANVÄNDNING

## VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm ugnen till 250° C i cirka en timme, helst med funktionen "Över/undervärme och fläkt". Ugnen ska vara tom när detta görs. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

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

# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion:


## 2. AKTIVERA EN FUNKTION

### MANUELL

För att starta den valda funktionen, vrid *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.

För att avbryta funktionen när som helst stänger du av ugnen och vrider *väljarratten* och *termostatratten* till 0 och .

### SMARTCLEAN

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen "Smart Clean", häll 100 - 120 ml kranvatten i botten av ugnen och vrid sedan *väljarratten* och *termostatratten* till ikonen . Vi rekommenderar att använda funktionen i 35 minuter.


## 3. UPPVÄRMNING


När funktionen har aktiverats tänds termostatsens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat.

I slutet av fasen släcks termostatsens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

## 4. STÄLLA IN TIMERN

Timervredet kan användas för att ställa in en tillagningstid mellan 1 och 120 minuter. För att ställa in tiden, välj först önskad tillagningsfunktion, och vrid sedan vredet åt höger i medurs riktning och sedan tillbaka moturs till önskad tillagningstid. När den inställda tillagningstiden har gått ut stängs ugnen av och väljaren stannar kvar i läge 0 . För att använda ugnen manuellt, dvs. utan tidsinställd tillagning, se till att timervredet står på symbolen .

**VIKTIGT:** När timervredet står på 0 kan inte ugnen sättas på. För att sätta på ugnen ska du ställa vredet på symbolen  eller ställa in en tillagningstid.

# TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
<b>Tårtor</b>		Ja	150 - 170	30 - 90	2
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
<b>Fylld tårta</b> (cheesecake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
<b>Småkakor</b>		Ja	160 - 180	15 - 35	2/3
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2
<b>Petit-chouer</b>		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
		Ja	180 - 200	40 - 60	2
<b>Marängar</b>		Ja	170 - 190	35 - 50	4 2
		Ja	90	150 - 200	2
<b>Pizza / Bröd</b>		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
<b>Smörgåsar</b> 80 g		Ja	220 - 250	10 - 25	1/2
<b>Brödlimpa</b> (500 g)		Ja	200 - 240	20 - 45	4 2
<b>Bröd</b>		Ja	180 - 200	30 - 45	2
<b>Fryst pizza</b>		Ja	180	50 - 70	1/2
		Ja	180 - 200	30 - 80	4 2
<b>Middagspajer</b> (grönsakspaj, quiche)		Ja	250	10 - 20	2
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
<b>Vol-au-vent/smördegbakning</b>		Ja	180 - 200	30 - 45	2
		Ja	180 - 200	35 - 50	4 2
<b>Lasagne/tillagad pasta/cannelloni/pudding</b>		Ja	180 - 200	35 - 50	5 3 1
<b>Lamm / kalv / nöt / kött</b> 1 kg		Ja	190 - 200	20 - 30	2
<b>Fläsksteg med krispig svål</b> 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	4 2
<b>Kyckling / kanin / anka</b> 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	5 3 1
<b>Kalkon / gås</b> 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2
<b>Ugnsbakad fisk/inbakad fisk</b> 0,5 kg (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Fyllda grönsaker (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5 
Fiskfiléer/skivor		5'	250	15 - 30 *	4 3 
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare		5'	250	15 - 30 *	5 4 
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1 
Rostbiff blodig 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lammlägg/fläsklägg		-	200	60 - 90 **	3 
Ugnsbakad potatis		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Grönsaksgratäng		-	200 - 220	25 - 55	3 
Kött och potatis		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1 
Fisk och grönsaker		Ja	180	30-50 ***	4 1 
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***	4 2 
Komplett måltid Fruktpaj (Nivå 5)/ Lasagne (Nivå 3)/Kött (Nivå 1)		Ja	180 - 190	40 -120 ***	

\*Vänd maten efter halva tiden

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

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

TILLBEHÖR						
	Galler	Bakform eller bakplåt på galler	Långpanna / Tårtform / Bakplåt på galler	Långpanna	Långpanna med 200 ml vatten	BAKPLÅT

FUNKTIONER						
	Över/undervärme	Grill	Turbogrill	Varmluft	Convection bake (över/undervärme & fläkt)	Bröd

## 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

av mörk metall.

Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

## TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

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

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

**Använd inte ångrengöringsutrustning.**

**Använd skyddshandskar när detta görs.**

**Åtgärderna ska utföras med kall ugn.**

**Koppla bort apparaten från elnätet.**

**Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.**

## INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- 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.

- Aktivera funktionen "Smart Clean" för optimal rengöring av insidorna.
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

## INSIDAN

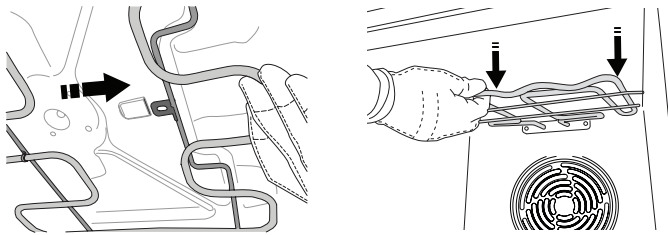
- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas vid tillagning av mat med högt vatteninnehåll ska du låta ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

## TILLBEHÖR

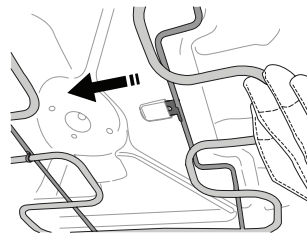
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

## SÄNKA DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET\*

**1.** Ta ut värmeelementet från dess plats och sänk det sedan.



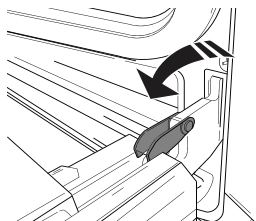
**2.** För att sätta tillbaka värmeelementet på plats, lyft upp det, dra det något mot dig och säkerställ att fliken hamnar på rätt plats.



\* Endast på vissa modeller

## TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

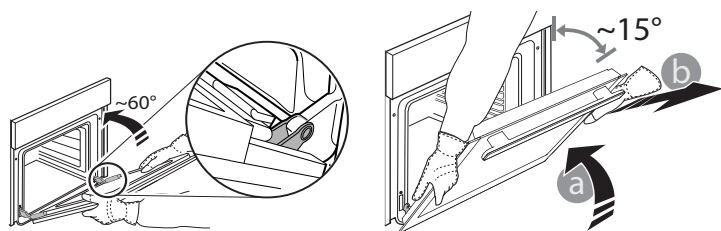
**1.** För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



**2.** Stäng luckan så långt det går.

Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

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

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

**5.** Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

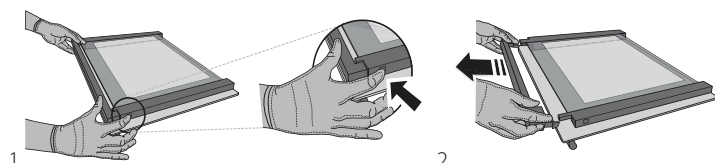
## BYTE AV LAMPA

Dra ur ugnens strömkabel från uttaget, skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan. Anslut ugnen till elnätet igen. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

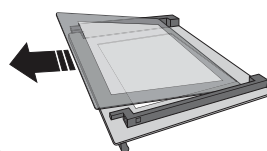
Observera: Använd endast halogenlampor av typ 25 W/230 V, typ G9, T300 °C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet. Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

## RENGÖRING AV LUCKANS GLAS

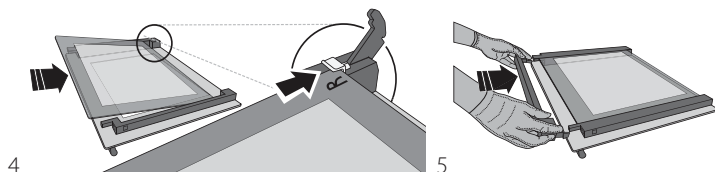
Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna (1) och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig (2).



Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det (3).



**3** För att sätta tillbaka innerglaset korrekt, kontrollera att "R" är synligt i det vänstra hörnet och att den klara ytan (utan tryck) är vänd uppåt. Sätt först in glasets långsida som indikeras av "R" i dess hållare och sänk det sedan på plats (4). Sätt in den övre kanten (5). Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.



Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

▼ Ladda ner handboken Användning och skötsel från [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) för tabellen över testade recept som sammanställts för certifieringsmyndigheterna i enlighet med standarden IEC 60350-1.



Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Besöka vår webbsida [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

